



TERRA



IMPEGNO



PASSIONE



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025
Gruppo La Doria

Contenuti



Lettera agli stakeholder	2
I frutti del nostro lavoro	4
Le sfide del settore	6
Il piano di sostenibilità	9
Il Gruppo La Doria: la nostra storia	12
Cuore produttivo in Italia	14
Il viaggio dei nostri prodotti	28
Il Gruppo La Doria	30
Integrità e trasparenza	32
Il dialogo con gli stakeholder	40
Terra	42
Qualità e sicurezza dei prodotti	44
Tracciabilità	50
Perdite e sprechi alimentari	54
Impegno	58
Impatti ambientali della produzione	60
Climate Change	70
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	74
Sostenibilità del packaging	82
Ottimizzazione ed efficienza logistica	86
Sostenibilità economica	90
Passione	96
Innovazione	98
Qualità del sistema azienda	102
Italianità	112
Come è nato questo bilancio	118
Nota metodologica	118
La definizione dei temi materiali	121
GRI Content Index	124
Relazione della Società di Revisione Indipendente	132



Lettera agli stakeholder

[GRI 2-22]

Gentili Stakeholder,
 il 2025 rappresenta un anno di trasformazione storica per La Doria. La nascita di **Windoria**, frutto dell'unione tra La Doria e Winland Foods, segna un'evoluzione profonda del nostro percorso di sviluppo: una nuova realtà globale capace di integrare competenze, tradizioni e capacità produttive maturate in oltre un secolo di attività nei principali mercati internazionali con l'obiettivo di generare valore duraturo per le persone, i territori e i mercati in cui opera. L'attenzione crescente dei consumatori e dei nostri partner verso prodotti sicuri, sostenibili e accessibili ci conferma che la sostenibilità non è soltanto un dovere ma una leva strategica per la competitività futura. Operare oggi nel settore alimentare significa affrontare un sistema in continua trasformazione, reso più fragile dai cambiamenti climatici, dalle pressioni sulle filiere globali e da una crescente aspettativa di trasparenza e responsabilità. In questo contesto, La Doria è parte integrante di un progetto più ampio ed ambizioso di crescita e quindi maggiormente responsabile della resilienza e trasparenza della filiera agroalimentare e della sua capacità di contribuire al benessere collettivo.

Nel 2025, a supporto di questa visione, abbiamo ampliato le iniziative per rafforzare il rapporto con i nostri fornitori agricoli, promuovendo pratiche rigenerative, un uso più efficiente delle risorse idriche e un maggiore monitoraggio della qualità del suolo. Il nostro modello di approvvigionamento responsabile mira a creare valore condiviso: un obiettivo che perseguiamo attraverso programmi di formazione, contratti stabili e un dialogo costante con le comunità agricole locali. Supportiamo progetti di agricoltura predittiva per la riduzione dell'utilizzo degli agrofarmaci, dei consumi idrici per l'irrigazione dei campi ed il sostegno della biodiversità. Stiamo lavorando all'implementazione di un servizio di consulenza agronomica esterna per la prossima campagna



Antonio Ferraioli
 Amministratore Delegato

pomodoro per monitorare tutte le fasi della coltivazione (dalla semina alla maturazione), al fine di intercettare tempestivamente eventuali difetti di qualità, ottimizzare la logistica di trasferimento della materia prima agli stabilimenti e ridurre gli scarti alla fonte.

Rafforziamo il nostro impegno nel garantire il pieno rispetto dei diritti umani lungo l'intera supply chain, adottando rigorosi processi di due diligence volti a valutare, prevenire e mitigare potenziali rischi, collaborando esclusivamente con partner che condividono i nostri standard etici e di responsabilità.

La riduzione dell'impatto ambientale è uno dei pilastri del nostro piano di sostenibilità. Nel 2025 i nostri sforzi si sono concentrati su ampliamento degli impianti di energia rinnovabile e l'efficientamento dei consumi energetici conseguendo la certificazione ISO 50001, standard volontario che aiuta le organizzazioni a migliorare in modo continuo le prestazioni energetiche, ridurre i consumi ed ottimizzare l'uso dell'energia.

Il nostro obiettivo per il 2026 è ambizioso ma chiaro: iniziare il percorso di definizione dei target di riduzione delle emissioni al livello del Gruppo Windoria, sottoporli per la validazione agli SBti e formalizzare una roadmap di decarbonizzazione per il raggiungimento degli stessi, contribuendo in modo concreto alla lotta ai cambiamenti climatici.

Il 2025 è stato anche un anno dedicato al rafforzamento della nostra cultura aziendale e all'empowerment delle persone: una cultura fondata su sicurezza, inclusione, ascolto e crescita professionale. Abbiamo dedicato maggiore attenzione alla formazione delle competenze trasversali creando momenti di condivisione che hanno consentito ai partecipanti di confrontarsi sui temi della leadership e delle sfide future che l'azienda e i dipendenti dovranno affrontare. Nel corso dell'esercizio, abbiamo ampliato in modo significativo la platea dei destinatari dei nostri programmi di welfare, introducendo e consolidando misure di benefit aggiuntivi, a conferma di un impegno costante a favore dell'inclusività e del benessere complessivo della comunità aziendale.

Credo fermamente che il nostro modello industriale – profondamente radicato nel contesto locale e orientato ai mercati globali rappresenti il nostro elemento distintivo per affrontare le sfide future. A testimonianza del nostro impegno verso le comunità in cui operiamo, investiamo nelle nuove generazioni attraverso programmi mirati di formazione e orientamento, con l'obiettivo di valorizzare i talenti del territorio e creare un bacino qualificato da cui attingere le nostre future risorse. Diverse sono le iniziative dedicate al mondo dell'istruzione, tra cui i progetti a favore delle scuole del territorio e il programma MUS-E, un percorso pensato per favorire **creatività, inclusione e crescita personale**, con particolare attenzione ai contesti sociali più complessi, contribuendo alla crescita culturale e formativa delle nuove generazioni.

Il percorso davanti a noi richiede determinazione, collaborazione e investimenti continui. Siamo consapevoli che nessun traguardo può essere raggiunto da soli: il contributo dei nostri dipendenti, dei fornitori, dei clienti, delle istituzioni e delle comunità locali è fondamentale per costruire una filiera alimentare realmente sostenibile.

A nome di tutto il management, desidero ringraziarvi per la fiducia e il supporto che continuate a dimostrarci. L'impegno di La Doria nel perseguire qualità, responsabilità e visione di lungo periodo rimane immutato, ora con la forza e le opportunità offerte da Windoria.



I frutti del nostro lavoro



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



100%

Tracciabilità dei nostri prodotti



98%

Dei rifiuti sono destinati a recupero



719.975 €

Valore economico dei prodotti devoluti in beneficenza

1,375 Mrd €

di fatturato
(89,4% dal mercato *private labels*)

81,2%

Ricavi dall'estero

12

Stabilimenti
produttivi

1.519

Persone

831 Mio kg

di prodotto realizzati

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.



77

Audit etici condotti sui campi in due anni



98,6%

Fabbisogno di scatole in banda stagnata soddisfatto dall'autoproduzione



17 km

Distanza media dei magazzini esterni più utilizzati



93%

Valore economico generato distribuito ai nostri stakeholder

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



100%

Prodotti realizzati nei nostri impianti in Italia



28,3%

Fabbisogno energetico soddisfatto dall'autoproduzione



18

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

Le sfide del settore

[GRI 2-22]

I sistemi agroalimentari si trovano ad affrontare una triplice sfida, vale a dire potenziare l'accesso a un'alimentazione sana, garantire mezzi di sostentamento migliori agli agricoltori e promuovere la sostenibilità ambientale.

L'insieme degli shock economici globali, tra cui l'aumento dei prezzi del cibo e le gravi perturbazioni dei mercati, minano la resilienza dei paesi e la capacità di rispondere agli shock alimentari. I sistemi agroalimentari rimangono altamente vulnerabili ai disagi derivanti dai conflitti e agli eventi climatici estremi. Questi fattori, combinati con le crescenti disuguaglianze, continuano a sfidare la capacità dei sistemi agroalimentari, di fornire diete nutrienti, sicure e convenienti per tutti.

Contrariamente alle prime aspettative, questi eventi hanno esacerbato ulteriormente una situazione già allarmante in termini di fame e insicurezza alimentare. Le sfide ambientali, tra cui la scarsità idrica, il degrado del suolo e la suscettibilità al cambiamento climatico, mettono ulteriormente a dura prova i sistemi agroalimentari, che sono, intrinsecamente legati a fattori socioeconomici quali povertà, disoccupazione e disparità tra zone rurali e urbane. L'agricoltura di sussistenza predomina e l'accesso limitato al credito, agli input agricoli e le infrastrutture inadeguate ostacolano lo sviluppo agricolo e perpetuano la povertà.

La mancanza di miglioramenti nella sicurezza alimentare e il progresso irregolare nell'accesso economico a diete sane gettano un'ombra sulla possibilità di raggiungere Fame Zero nel mondo, a quattro anni dalla scadenza del 2030. C'è la necessità di accelerare la trasformazione dei nostri sistemi agroalimentari per rafforzare la loro resilienza ai principali fattori trainanti e affrontare le disuguaglianze per garantire che le diete sane siano accessibili e disponibili per tutti.

La trasformazione dei sistemi agroalimentari intesa non solo come progresso tecnologico ma anche come urbanizzazione

-  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



 <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). Ricerche hanno dimostrato che la Generazione Millennials ha in cima alla sua lista delle priorità la scelta di prodotti con ingredienti naturali e biologici. 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.). Ricerche hanno dimostrato che la Generazione X ha in cima alla sua lista delle priorità la ricerca di prodotti healthy, dal ridotto apporto calorico. Un'attenzione sempre maggiore viene 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'estirpare tali pratiche nelle proprie filiere dettato anche dalla priorità della Generazione Z. Anche la normativa è sempre più attenta a 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>

(collegamento rurale-urbano) dei paesi è la chiave per superare le sfide e offrire opportunità per garantire l'accesso universale a cibi sani e poco costosi, principalmente attraverso politiche, azioni e investimenti¹.

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 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.

La lotta alla fame richiede un impegno congiunto tra Paesi, settori e generazioni: servono investimenti mirati, innovazione e una collaborazione più forte. Governi, organizzazioni internazionali, filiere agricole, imprese, ricercatori e consumatori - giovani inclusi - sono tutti chiamati a contribuire alla trasformazione dei sistemi agroalimentari.

Il Green Deal è il piano adottato dalla Commissione Europea nel 2019 per indirizzare l'Europa verso la neutralità climatica, obiettivo da raggiungere entro il 2050. Le misure adottate hanno lo scopo di: 1) garantire una transizione giusta e socialmente equa; 2) mantenere e rafforzare l'innovazione e la competitività dell'industria dell'Unione Europea, assicurando nel contempo parità di condizioni rispetto agli operatori economici dei paesi terzi; 3) sostenere la posizione leader dell'UE nella lotta globale contro i cambiamenti climatici. Le iniziative riguardano clima, ambiente, energia, trasporti, industria, agricoltura e finanza sostenibile. Le strategie quali "Dal produttore al consumatore" (Farm to Fork strategy), insieme alla "Strategia dell'UE sulla biodiversità per il 2030"², delineano una politica alimentare con misure e obiettivi che intervengono sull'intera filiera alimentare: dalla produzione al consumo, coinvolgendo la distribuzione e prevenendo lo spreco del cibo e la produzione di rifiuti. La strategia "Farm to Fork" mira ad 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;
- invertire 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 il commercio equo.

Un altro pilastro del programma di lavoro 2026 del piano "Europe's independence moment" riguarda l'economia circolare, con la proposta di un nuovo Circular Economy Act. Il testo, atteso nel terzo trimestre del 2026, punta a promuovere prodotti riciclabili e a ridurre la dipendenza dalle materie prime critiche³.



¹ Fonte: <https://www.fao.org/publications/fao-flagship-publications/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world/en>

² Fonte: https://environment.ec.europa.eu/strategy/biodiversity-strategy-2030_en ; https://single-market-economy.ec.europa.eu/sectors/agri-food-industrial-ecosystem/agri-food-code_en

³ Fonte: <https://www.rinnovabili.it/mercato/politiche-e-normativa/programma-di-lavoro-2026-le-priorita-green-della-commissione-ue/>

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 a causa delle crisi degli ultimi anni. 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; il tutto integrando i dieci principi dell'UN Global Compact. 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 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. La Doria contribuisce al raggiungimento di tutti gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs).



SOCIALE
ECONOMICO
AMBIENTALE



La Doria incorpora i Dieci Principi del Global Compact delle Nazioni Unite⁵ 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 indirettamente 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).

La Doria, anche nel 2025 ha aderito al Global Compact delle Nazioni Unite, la più grande iniziativa di sostenibilità d'impresa del mondo. Tale partnership ha l'obiettivo di allineare strategie e progetti a dieci principi universali, tra cui il rispetto dei diritti umani, dell'ambiente, del lavoro, oltreché supportare l'avanzamento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi nell'agenda globale 2030.

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

⁵ <https://unglobalcompact.org/>

Piano di sostenibilità

[GRI 2-22]

L'impegno di La Doria è formalizzato nel Piano di Sostenibilità 2023-2031, approvato inizialmente dal CDA il 22 marzo 2024 e successivamente aggiornato in data 10 marzo 2026. Il Piano di Sostenibilità rappresenta la visione strategica di La Doria in materia di sostenibilità e declina obiettivi strategici, operativi e target collegandoli agli SDGs e ai temi materiali.








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.

Obiettivo Strategico	Pilastri	Sub-Topic	SDG	Obiettivi / Iniziative	Baseline	Target / Anno di raggiungimento	Avanzamento al 31/12/2025	
Ambiente	OTTIMIZZAZIONE nell'uso delle risorse e riduzione delle emissioni	TUTELA DELL'AMBIENTE E CLIMATE CHANGE	Cambiamento climatico	Richiesta di convalida dell'obiettivo dell'iniziativa Science Based Targets (SBTi)		Entro il 2023	Raggiunto nel 2023	
				Sviluppo di un piano d'azione per raggiungere i target di riduzione delle emissioni di carbonio		Entro il 2023	Raggiunto nel 2023	
				Validazione dei targets		Entro il 2023	Raggiunto	
				Soddisfare gli obiettivi annuali di riduzione delle emissioni di carbonio	2021	Riduzione del 46,2% delle emissioni Scope 1 e Scope 2 e del 32,3% quelle dello Scope 3 entro il 2031	Per l'anno 2026 è stata pianificata la sottomissione dei target di riduzione delle emissioni per il Gruppo Windoria	
				Progetto di riduzione dello Scope 1: Impianti di riscaldamento senza consumo di gas (evaporatore)*	2021	-125 ton eq di CO2 entro il 2023; -249 ton eq di CO2 entro il 2024	Raggiunto nel 2024. Anche nel 2025 abbiamo avuto un risparmio pari a 822 tCO2	
				Piantagione di 1000 alberi in un'area in passato disboscata e a rischio idrogeologico (progetto Mosaico Verde)	2022	1000 alberi entro il 2023; 500 alberi entro il 2024; 500 alberi entro il 2025	Abbiamo piantato: - 1000 alberi nel 2023; - 500 alberi nel 2024; - 500 alberi nel 2025. Raggiunto	
				Operazione Impollinazione. Creazione di corridoi di aree fiorite per attirare insetti e uccelli impollinatori. In queste zone inseriremo anche dei ricoveri invernali per ospitare questi insetti e che svolgeranno anche attività di monitoraggio	2022	+4 corridoi all'anno fino al 2031	Abbiamo creato: - 6 corridoi nel 2023; - 12 corridoi nel 2024; - 12 corridoi nel 2025. Raggiunto e superato	
			Energia Rinnovabile	7 AFFIDABILITÀ E ENERGIA PULITA	Progetto di riduzione dello Scope 2: Installazione di ulteriori pannelli fotovoltaici*	2021	-100 ton eq di CO2 entro il 2023; -260 ton eq di CO2 entro il 2024	Raggiunto nel 2024. Anche nel 2025 abbiamo avuto un risparmio pari a 333 tCO2
			Efficienza idrica: irrigazione di precisione	6 ACQUA pulita e servizi igienico-sanitari	Ottimizzazione del consumo idrico sui campi		Ottimizzazione del consumo di almeno del 30% annuo	Quest'anno abbiamo ottenuto un risparmio idrico del 43%
			Riduzione di prodotti chimici	13 CLIMA AZIONE	Riduzione di fitofarmaci	2022	-30% entro il 2023	Raggiunto nel 2023
APPROVIGIONAMENTO responsabile e partnership con i fornitori	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE	13 CLIMA AZIONE	Aumento delle superfici investite (ettari) a pomodori freschi provenienti da campi situati vicino agli stabilimenti	2022	+5% entro il 2023	Raggiunto nel 2023		
			Ottimizzazione dei trasporti delle materie prime. A parità di quantità importate di materia prima da USA e Canada, riduzione del numero di contenitori, a mezzo ottimizzazione dello spazio contenitore	2022	-1% numero di container entro il 2023; -2% numero di container entro il 2024, -2% numero di container entro il 2025	-2,6% numero di container. Raggiunto e superato		

* Tali progetti concorrono alla riduzione di CO2 dettagliata nell'obiettivo «Soddisfare gli obiettivi annuali di riduzione delle emissioni di carbonio»

Obiettivo Strategico	Pilastri	Sub-Topic	SDG	Obiettivi / Iniziative	Baseline	Target / Anno di raggiungimento	Avanzamento al 31/12/2025
Sociale	VALORIZZAZIONE del Capitale Umano e del know how	CAPITALE UMANO E KNOW HOW AZIENDALE		Corsi annuali di formazione/sensibilizzazione sulle tematiche socio-ambientali per i nostri agricoltori	2022	16 ore annue	Abbiamo erogato: - 20 ore di formazione nel 2023; - 20 ore di formazione nel 2024; - 20 ore di formazione nel 2025. Raggiunto e superato
				Adesione al tavolo tecnico con UNHCR (Agenzia ONU per i Rifugiati) e AIDP (Associazione Italiana Direzione del Personale) per favorire l'integrazione degli immigrati		Annuale	Il progetto è in corso. Sono stati assunti: - quattro nuovi rifugiati nel 2023; - undici nuovi rifugiati nel 2024; - cinque nuovi rifugiati nel 2025
				Firmare la dichiarazione per i WEPs (Women's Empowerment Principles)		Entro il 2023	Raggiunto nel 2023
				Ottenere la certificazione di genere		Entro il 2024	A dicembre 2024 abbiamo ottenuto la certificazione di genere. Raggiunto
				Monitorare gli obiettivi del Gender Plan		Entro il 2026	Gli obiettivi sono monitorati in fase di svolgimento dell'attività di sorveglianza
	APPROVIGIONAMENTO responsabile e partnership con i fornitori	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE		Audit etici a fornitori di materie prime/ingredienti a rischio	2022	+5% entro il 2023; +2% entro il 2024; +1% all'anno fino al 2031	Ai nostri fornitori di materie prime abbiamo eseguito: - 48 audit etici nel 2023; - 52 audit etici nel 2024; - 56 audit etici nel 2025. Raggiunto
	INTEGRAZIONE della sostenibilità nelle strategie di business	GOVERNANCE E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ	 	Adesione all'UN Global Compact		Entro il 2023	Raggiunto nel 2023
	SVILUPPO socio economico della comunità e del territorio	COMUNITÀ E TERRITORIO		Erogazione annuali di borse di studio a studenti meritevoli figli dei nostri dipendenti e a scuole di alta specializzazione		Annuale	Nel 2025 abbiamo erogato 12 borse di studio agli studenti più meritevoli, figli dei nostri dipendenti

Obiettivo Strategico	Pilastri	Sub-Topic	SDG	Obiettivi / Iniziative	Baseline	Target / Anno di raggiungimento	Avanzamento al 31/12/2025
Governance	INTEGRAZIONE della sostenibilità nelle strategie di business	GOVERNANCE E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ	 	Collaborare con le ONG (organizzazioni non governative) per promuovere i diritti dei lavoratori in tutto il mondo		Annuale	La collaborazione è in corso



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 uno dei due poli italiani 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.



'54

LA NASCITA

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

'60

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.

'70

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.

'80

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.

'90

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.

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 negli anni. Nel 2024 con il claim **70 anni di storia "1954-2024: 70 anni di Italia nel Mondo"**, abbiamo celebrato il percorso di un'azienda capace di portare il meglio dell'agroalimentare italiano sulle tavole di tutto il mondo, senza mai dimenticare le nostre radici. Questa è la nostra storia e vogliamo che sia anche il nostro futuro.

'00

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 Sanafrutta 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 Sanafrutta 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*.

'21

IL CAMBIAMENTO

La società Amalfi Holding S.p.A., il cui capitale sociale fa indirettamente capo al fondo Investindustrial VII L.P., 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.

'22

IL DELISTING

Dopo 27 anni di quotazione, La Doria è diventata una società a socio unico. A far data dal 27 maggio 2022, al termine dell'offerta pubblica di acquisto obbligatoria avente ad oggetto le azioni della Società lanciata da Amalfi Holding S.p.A. - Borsa Italiana ha disposto la revoca dalla quotazione sull'Euronext Star Milan. Al 31/12/2024, La Doria è interamente controllata da Amalfi Invest S.p.A., Società il cui capitale sociale è detenuto in maggioranza da una società di investimento riconducibile al fondo Investindustrial VII L.P., nella quale la Famiglia Ferraioli detiene una partecipazione di minoranza.

'24-'25

LA STRATEGIA DI SVILUPPO

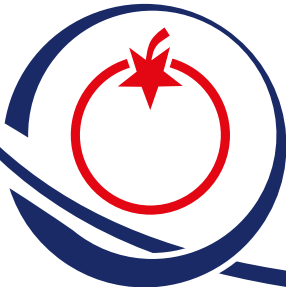
Nel 2024 il Gruppo ha avviato una nuova fase di sviluppo, rafforzando ulteriormente la presenza internazionale e gettando le basi per un futuro ancora più ambizioso. Tra i traguardi raggiunti, l'acquisizione di Clas, che ha rafforzato la presenza del Gruppo nel settore dei sughi pronti, in particolare del pesto, e l'acquisizione del ramo aziendale del Pastificio Di Martino, denominata La Doria Pasta PL, grazie alla quale La Doria è diventata produttore diretto di pasta. Nel 2025 il percorso di crescita è proseguito con l'acquisizione di Pasta Lensi che ha permesso di ampliare ulteriormente l'offerta con nuove specialità e referenze e di entrare in nuovi segmenti come quello del senza glutine, rafforzando il posizionamento nel mercato della pasta. Sempre nel corso dell'anno, l'acquisizione delle attività produttive e logistiche di Feger, oggi Fegè e Fegè Logistica, ha consentito di consolidare la leadership nel pomodoro e nei legumi.

Cuore produttivo in Italia

[GRI 2-1; GRI 2-2⁶; GRI 2-6]

I nostri prodotti

Il Gruppo La Doria produce in 12 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, minestroni 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.



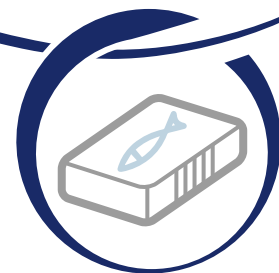
SUGHI PRONTI

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



PASTA SECCA

La Doria è tra i principali produttori italiani di pasta secca, con un'ampia gamma che comprende pasta corta, lunga e formati speciali. L'offerta include diverse varianti, tra cui integrale e senza glutine.



ALTRI PRODOTTI

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

Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca

Siamo una food company dal cuore italiano e produciamo conserve alimentari a marchio delle catene distributive (*private label*). La nostra missione è fornire ai clienti prodotti di ottima qualità a prezzi altamente competitivi, alternativi alla marca

⁶ Le informazioni relative al perimetro sono dettagliate nella nota metodologica

Nel 2025, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 1.375,3 milioni di Euro. L'89,4% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti *private label*, mentre l'1% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale⁷.

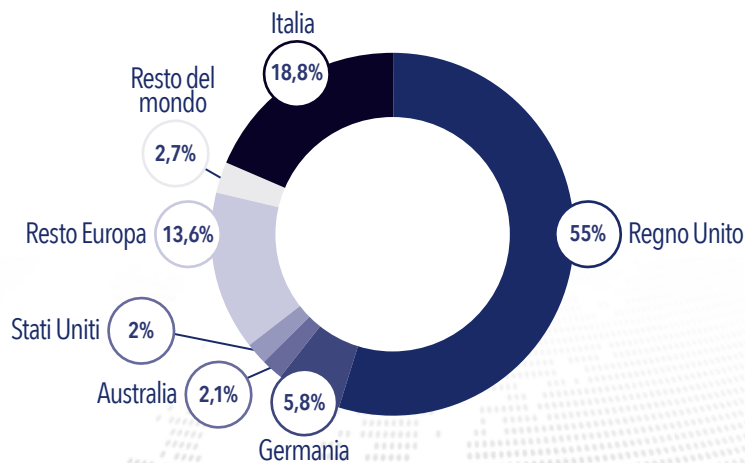
RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER LINEA DI PRODOTTO NEL 2025

Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	18,8%
Legumi vegetali e pasta	24,3%
Derivati della frutta	5,7%
Sughi pronti	21,1%
Pasta secca	13,7%
Trading ⁸	16,4%

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. La Doria è il principale produttore europeo di derivati del pomodoro, legumi e sughi pronti a marchio del distributore e tra i principali produttori italiani di pasta secca e di succhi di frutta. La Doria è leader di mercato nel Regno Unito nelle categorie dei derivati del pomodoro, dei legumi conservati (*baked beans*) e della pasta a marchio *private label*. Il Gruppo vanta inoltre posizioni di leadership nelle conserve di pomodoro in Australia e Giappone e occupa ruoli di primo piano in Germania e nei Paesi scandinavi anche nei segmenti dei legumi e dei sughi pronti. Nonostante tale vocazione internazionale, l'Italia rimane un mercato di riferimento dove La Doria si colloca al primo posto nel mercato dei legumi e dei sughi pronti a marchio *private label* e tra i primi produttori di succhi di frutta.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA



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



All'interno dell'offerta rientrano anche Pasta Lenzi, dedicato alla produzione di pasta, e Clas, marchio specializzato nei sughi pronti



⁷ La restante percentuale (9,6%) di fatturato viene realizzata attraverso la vendita di prodotti a marchio industriale e foodservice.

⁸ Le linee di trading comprendono sia i prodotti importati da terzi che gli articoli prodotti dalla Capogruppo La Doria S.p.A., dalla sua controllata Eugea Mediterranea S.p.A. e le nuove società acquisite nel 2025.

Gli stabilimenti di produzione



[GRI 2-2; GRI 303-3; GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-4⁹]

Angri

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, ISO 50001, BRC FOOD, BRC PACKAGING, IFS FOOD, KOSHER, BIOLOGICO, ISO 22005, HALAL, FRIEND OF THE EARTH, ISO 26000, SMETA/SEDEX, VGM SOLAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

223

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

5

DIPENDENTI STAGIONALI

184



SUPERFICIE

101.000 mq

ORE LAVORATE 2025

500.593

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2025	
DERIVATI DEL POMODORO	42.483.288	
LEGUMI E VEGETALI	116.751.526	
SUCCHI DI FRUTTA	48.188.390	
TOTALE	207.423.204	
ACQUA PRELEVATA	2024	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	1.223	1.377
EMISSIONI GHG	2024	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	22.295	20.965
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.519	922
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10	0,10

⁹ 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.



Sarno

PRODUZIONE

Pomodori conservati, Legumi conservati, Zuppe, sughi pronti e Scatole in banda stagnata.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, BRC FOOD, BRC PACKAGING, IFS FOOD, BIOLOGICO, KOSHER, HALAL, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH, KRAV, JAS, ISO 26000, SMETA/SEDEX, VGM SOLAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

199

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

21

DIPENDENTI STAGIONALI

66



SUPERFICIE

179.000 mq

ORE LAVORATE 2025

439.452

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

	2025
DERIVATI DEL POMODORO	34.843.195
LEGUMI E VEGETALI	164.474.522
SUGHI PRONTI	16.424.386
TOTALE	215.742.103

ACQUA PRELEVATA

2024

2025

	2024	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	1.088	1.214

EMISSIONI GHG

2024

2025

	2024	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	16.025	16.257
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	4.705	3.225
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,09	0,09



Fisciano

PRODUZIONE

Pomodori e legumi conservati, sughi pronti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, BRC FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO, KOSHER, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH, KRAV, JAS, ISO 26000, SMETA/SEDEX, VGM SOLAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

52

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

39

DIPENDENTI STAGIONALI

194



SUPERFICIE

112.000 mq

ORE LAVORATE 2025

210.442

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2025
DERIVATI DEL POMODORO	63.439.435
LEGUMI E VEGETALI	12.946.306
SUGHI PRONTI	1.324.815
TOTALE	77.710.556

ACQUA PRELEVATA

2024

2025

ACQUA PRELEVATA	2024	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	309	338
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	2,53	3,44

EMISSIONI GHG

2024

2025

EMISSIONI GHG	2024	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	6.406	7.079
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.772	1.410
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,11	0,11



Lavello (Eugea Mediterranea)

PRODUZIONE

Pomodoro conservati e purea di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, BRC FOOD, IFS FOOD, KOSHER, BIOLOGICO, JAS, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH, ISO 26000, SMETA/SEDEX.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

26

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

15

DIPENDENTI STAGIONALI

244

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

	2025
DERIVATI DEL POMODORO	52.278.619
PUREE DI FRUTTA	3.161.000
TOTALE	55.439.619

ACQUA PRELEVATA

2024

2025

	2024	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	0	0
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	7,24	8,39
ACQUE CONSORTILI ¹⁰ IN ML	340,5	271

EMISSIONI GHG

2024

2025

	2024	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	5.232	5.531
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.423	1.057
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10	0,12



SUPERFICIE

266.000 mq

ORE LAVORATE 2025

165.784

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

PRODUZIONE

Puree di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001,
ISO 50001, BIOLOGICO, ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

8

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

0

DIPENDENTI STAGIONALI

14



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2025

18.375

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

PUREE DI FRUTTA	6.360.245
TOTALE	6.360.245

ACQUA PRELEVATA

2024

2025

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	26,83	21,82
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	3,02	1,77

EMISSIONI GHG

2024

2025

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	423	296,08
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	166	104
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,06	0,06



Parma

PRODUZIONE

Sughi pronti e Pesti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 45001, ISO 14001, ISO 50001, BRC FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO, ISO 22005, SMETA/ SEDEX, VGM SOLAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

153

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

34

DIPENDENTI STAGIONALI

12



SUPERFICIE

110.000 mq

ORE LAVORATE 2025

312.353

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

	2025
SUGHI PRONTI	69.605.015
TOTALE	69.605.015

ACQUA PRELEVATA

2024

2025

	2024	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	575	566
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	2,69	2,60

EMISSIONI GHG

2024

2025

	2024	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	8.902	9.343
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	546	482
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,13	0,14



Salerno¹¹

PRODUZIONE

Pasta secca.

CERTIFICAZIONI

BRC FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO, KOSHER, ISO9001, VGM SOLAS, ISO 14001, ISO 45001, ISO50001, SMETA/SEDEX.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

43

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

9

DIPENDENTI STAGIONALI

0



SUPERFICIE

24.600 mq

ORE LAVORATE 2025

84.054

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2025
PASTA SECCA	44.075.519
TOTALE	44.075.519
ACQUA PRELEVATA	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	65,49
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	44,32
EMISSIONI GHG	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	3.398
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.912
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,12

¹¹ Si fornisce la sola esposizione del dato 2025, poiché la società è stata acquisita a fine 2024 pertanto i dati non erano confrontabili.



Pastorano¹²

PRODUZIONE

Pasta secca.

CERTIFICAZIONI

BRC FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO, KOSHER, ISO9001, VGM SOLAS, ISO 14001, ISO 45001, ISO50001, SMETA/SEDEX.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

57

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

7

DIPENDENTI STAGIONALI

0



SUPERFICIE

74.500 mq

ORE LAVORATE 2025

121.210

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

PASTA SECCA	73.660.499
TOTALE	73.660.499

ACQUA PRELEVATA

2025

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	101
-------------------------	-----

EMISSIONI GHG

2025

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	5.040
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	2.600
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10

¹² Si fornisce la sola esposizione del dato 2025, poiché la società è stata acquisita a fine 2024 pertanto i dati non erano confrontabili.



Chiusanico¹³

PRODUZIONE

Sughi Pronti e Pesti.

CERTIFICAZIONI

BRC FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO, HALAL, ISCC PLUS, ISO 14001, ISO 45001, ISO50001 SMETA/SEDEX.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

93

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

6

DIPENDENTI STAGIONALI

12



SUPERFICIE

5.500 mq

ORE LAVORATE 2025

198.146

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2025
SUGHI PRONTI E PESTI	19.605.587
TOTALE	19.605.587

ACQUA PRELEVATA	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	30,86
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	89,33

EMISSIONI GHG	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	4.232
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	630
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,25

¹³ Si fornisce la sola esposizione del dato 2025, poiché la società è stata acquisita a fine 2024 pertanto i dati non erano confrontabili.



Verolanuova¹⁴ (Pasta Lensi)

PRODUZIONE

Pasta secca.

CERTIFICAZIONI

ISO45001, BRC, IFS, BIOLOGICO, KOSHER, GFCCO, AIC, SMETA IV PILLARS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

52

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

6

DIPENDENTI STAGIONALI

0



SUPERFICIE

30.300 mq

ORE LAVORATE 2025

183.102

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2025

PASTA SECCA	12.162.141
TOTALE	12.162.141

ACQUA PRELEVATA

2025

ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	14,36
---	-------

EMISSIONI GHG

2025

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	1.349
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	815
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,18

¹⁴ Si fornisce la sola esposizione del dato 2025, poiché la società è stata acquisita ad aprile 2025.



Fara Gera d'Adda¹⁵ (Pasta Lenzi)

PRODUZIONE

Pasta secca.

CERTIFICAZIONI

ISO45001, BRC, IFS, BIOLOGICO, KOSHER.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

18

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

3

DIPENDENTI STAGIONALI

0

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2025
PASTA SECCA	4.853.871
TOTALE	4.853.871

ACQUA PRELEVATA	2025
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	3,95

EMISSIONI GHG	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	513
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	312
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,17



SUPERFICIE

14.000 mq

ORE LAVORATE 2025

30.298

¹⁵ Si fornisce la sola esposizione del dato 2025, poiché la società è stata acquisita ad aprile 2025.



PRODUZIONE

Pomodori e Legumi conservati, zuppe, sughi pronti.

CERTIFICAZIONI

BRC FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO, HALAL, ISO22005, SMETA/SEDEX.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO	54
DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO	3
DIPENDENTI STAGIONALI	608



SUPERFICIE

26.200 mq

ORE LAVORATE 2025

227.608

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2025
DERIVATI DEL POMODORO	38.197.200
LEGUMI E VEGETALI	5.232.600
SUGHI PRONTI	744.800
TOTALE	44.174.600

ACQUA PRELEVATA	2025
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	149

EMISSIONI GHG	2025
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	5.811
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.016
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,15

¹⁶ Si fornisce la sola esposizione del dato 2025, poiché la società è stata acquisita a luglio 2025.

Il viaggio dei nostri prodotti

[GRI 2-6]



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 fresco, 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 secchi 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 continua con lo sviluppo di un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Argentina e dal Canada. Per l'acquisto dei legumi sul mercato americano, canadese e argentino, l'azienda si interfaccia con grandi realtà che si occupano della produzione; mentre, sul mercato asiatico, si interfaccia sia con dei collettori di materie prime sia con gli agricoltori che provengono dalla produzione di più coltivatori locali. Anche in questo caso, sono molte le attività di collaborazione che vengono adottate 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.



POMODORO

LEGUMI

FRUTTA

INGREDIENTI
SUGHI



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. I diversi sfarinati che utilizziamo per la produzione di pasta fanno parte di una filiera controllata che parte dalla selezione delle varietà più idonee fino alla prima trasformazione del cereale in farina.

PACKAGING



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.

LOGISTICA



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 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 2-1; GRI 2-2; GRI 2-4]

Il Gruppo 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 vanta posizioni di forza, in particolare all'estero, con una presenza consolidata in Nord Europa, Germania, Giappone e Australia.



* La Doria S.p.A. detiene azioni proprie per l'1,4% del capitale sociale.

Al 31/12/2025, le società controllate del Gruppo sono:

- **LDH (La Doria) Ltd** (controllo diretto al 100%), 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*. La LDH (La Doria) Ltd detiene, a sua volta, partecipazioni in società controllate e collegate, operative come la LDH (La Doria) Ireland Ltd con lo scopo di commercializzare i prodotti sul mercato irlandese e società non operative alla data di chiusura di bilancio.
- **Eugea Mediterranea S.p.A.** (controllo diretto al 98%), società produttrice di derivati del pomodoro e puree di frutta.
- **La Doria DE GMBH** è una trading company che commercializza i prodotti della Capogruppo.
- **La Doria Usa, Inc.** (controllo diretto al 100%), società commerciale per la distribuzione sul mercato statunitense dei prodotti del Gruppo, in particolare per la categoria dei sughi pronti di alta gamma.
- **Pasta Lensi S.r.l.** (controllo diretto al 100%), società acquisita ad aprile 2025, specializzata nella produzione di pasta secca.
- **Fegé S.r.l.** (controllo diretto al 100%), società acquisita a luglio 2025, produttrice di derivati del pomodoro, legumi e sughi pronti.
- **Fegé Logistica S.r.l.** (controllo diretto al 100%), società acquisita a luglio 2025, attiva nei servizi logistici.

Con effetto dal 31 dicembre 2024, Clas S.p.A. e La Doria Pasta PL S.r.l. risultano estinte a seguito di fusione per incorporazione in La Doria S.p.A.



Integrità e trasparenza

[GRI 2-9; GRI 2-10; GRI 2-12; GRI 2-14; GRI 2-22 a GRI 2-28; GRI 205-1; GRI 205-2; GRI 207-1; GRI 405-1]

La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance 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 Governance adottata da La Doria assicura la correttezza e la trasparenza nella gestione e nell'informazione ed è orientato alla creazione di valore sostenibile in un orizzonte di medio-lungo periodo a beneficio non solo degli azionisti ma di tutti i suoi stakeholder. 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 dei Soci, il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale.

L'Assemblea dei Soci esprime la volontà degli azionisti e delibera in sede ordinaria e straordinaria sulle materie alla stessa riservate dalla Legge e dallo Statuto Sociale.

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. A tale scopo la Società ha definito le linee di indirizzo del Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi; 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 2025 il Consiglio era composto da 10 membri di cui 4 amministratori esecutivi e 7 non esecutivi di cui 4 indipendenti. In seno al Consiglio è stato istituito il Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità avente 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 monitoraggio dell'adeguatezza del Codice Etico e la sua effettiva attuazione. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge, dello Statuto, 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; sull'osservanza delle disposizioni in tema di rendicontazione societaria di sostenibilità; sulle modalità di concreta attuazione delle regole di governo societario 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 31/12/2025

Suddivisione per genere	2024		2025	
	numero	%	numero	%
Totale membri	10	100%	10	100%
- uomini	6	60%	6	60%
- donne	4	40%	4	40%

Suddivisione per fasce d'età	2024		2025	
	numero	%	numero	%
Totale membri	10	100%	10	100%
< di 30 anni	0	0%	0	0%
30-50 anni	3	30%	3	30%
> di 50 anni	7	70%	7	70%

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 nel 2026 è stato approvato l'aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2023-2031 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli dell'agenda 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, 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. Negli anni 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 con processi di Stakeholder Engagement.

A conferma dell'importanza del tema è stata istituita una Funzione di "Sustainability" 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 Bilancio di Sostenibilità") il processo per la redazione del Bilancio di Sostenibilità. Nel 2020 è stato istituito il Comitato Tecnico di Sostenibilità formato dai Direttori coinvolti nel processo di rendicontazione e dal Direttore Corporate

Sustainability 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 2025; le 150 aziende italiane che si sono contraddistinte per buone performance su indicatori ambientali, sociali ed economici. Inoltre, sempre nel 2025 La Doria ha ottenuto la medaglia d'oro nell'ambito della valutazione annuale della Responsabilità sociale d'impresa (RSI) di **EcoVadis**, uno dei principali e affidabili provider di rating di sostenibilità aziendale.

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. 231/2001¹⁷ 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 nove 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 ai "Reati sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro", la Sezione IV ai "Delitti contro l'industria ed il Commercio", la sezione V ai "Reati Ambientali", la sezione VI ai "Reati di impiego di cittadini di paesi terzi il cui permesso di soggiorno è irregolare" e la sezione VII ai "Reati Tributari", la sezione VIII ai "Reati Informatici" e la sezione IX dedicata ai reati di "ricettazione, riciclaggio, reimpiego e autoriciclaggio". 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 seguito all'ampliamento del novero dei reati intervenuto negli anni e per tener conto dei cambiamenti organizzativi. Il Modello viene costantemente aggiornato con le nuove disposizioni normative e adeguato in funzione dei cambiamenti anche di carattere organizzativo nel frattempo intervenuti. Nella seduta del CDA del 10 marzo 2026 è stato approvato l'ultimo aggiornamento.

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.

L'Organismo di Vigilanza (O.d.V.), è composto da tre membri di cui due consulenti esterni e dal Direttore Internal Audit, consentendo la presenza al suo interno di tutte le conoscenze tecniche e le esperienze necessarie a svolgere questo compito.



¹⁷ La Parte Generale del Modello e il Codice Etico sono disponibili sul sito Internet della Società <https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/corporate-governance/>, nella sezione Corporate Governance. Anche le società controllate italiane hanno adottato un proprio Modello Organizzativo.

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 adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta. Il 28 marzo 2025 è stato approvato l'ultimo aggiornamento del Codice Etico. Tale documento si estende a tutte le Società controllate e rappresenta quindi una linea guida cui i soggetti interessati sono tenuti ad uniformarsi. 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 possibili violazioni del Codice Etico, assicurando loro un'attenta ed efficace gestione delle medesime. La Doria adotta una procedura per la gestione di presunte violazioni ai principi del Codice, del Modello di Organizzazione e Gestione (whistleblowing) che assicura la riservatezza e tutela i segnalanti in buona fede. Anche le società controllate hanno adottato una procedura di Segnalazione all'ODV che prevede la gestione attraverso una piattaforma informatica in conformità alla direttiva europea sul whistleblowing (2019/1937). Il Gruppo La Doria consente a chiunque venga a conoscenza di casi di violazioni e irregolarità di segnalarle attraverso il sito web del Gruppo La Doria (<https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/corporate-governance/>), via e-mail all'indirizzo organismodivigilanza@gruppoloria.it oppure attraverso l'utilizzo della posta ordinaria indirizzata all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza, Via Nazionale 320, Angri, SA. Nel 2025 l'Organismo di Vigilanza (O.d.V.) ha ricevuto due segnalazioni che sono state prese in carico, gestite e chiuse. 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 2025 il 23% dei dipendenti del Gruppo ha seguito corsi su tematiche anti-corruption¹⁸. 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, ricettazione, riciclaggio, reimpiego e autoriciclaggio di denaro 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 di nuovo rinnovato il primo luglio 2025.

¹⁸ Il dato non comprende Fegé, Fegé Logistica e la controllata estera LDH. Nel 2025 l'1% dei dipendenti di LDH ha seguito corsi su tematiche anti-corruption.

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 Direttore Internal Audit & Corporate Sustainability, 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, il Chief Financial Officer. Il Chief executive officer, ha incontri periodici con il Direttore 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, impatto, capacità di prevenire, velocità d'impatto e capacità di mitigare - dei potenziali eventi pregiudizievoli sulla base della percezione di rischiosità che il Leadership Team ha sulle aree di competenza.

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 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. Il Gruppo per il suo business è esposto 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. Stiamo lavorando all'implementazione di un servizio di consulenza agronomica esterna per la prossima campagna pomodoro per monitorare tutte le fasi della coltivazione (dalla semina alla maturazione), al fine di intercettare tempestivamente eventuali difetti di qualità, ottimizzare la logistica di trasferimento della materia prima agli stabilimenti e ridurre gli scarti alla fonte.

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 legato al cambiamento climatico può manifestarsi anche come rischio di mercato, derivante dall'evoluzione delle preferenze dei consumatori, sempre più orientati verso prodotti a ridotto 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 sicurezza informatica è uno dei rischi emergenti degli ultimi anni per via della crescente informatizzazione della società e dei servizi (pubblici e privati) in termini di apparati e sistemi informatici e della parallela diffusione e specializzazione degli hacker. Il sistema informatico di una Società deve essere in grado di impedire l'alterazione diretta o indiretta delle informazioni, sia da parte di utenti non autorizzati, sia a causa di eventi accidentali; inoltre deve impedire l'accesso abusivo ai dati.

Affrontare i rischi informatici nel quadro più ampio dei fattori ESG per le aziende significa salvaguardare operazioni, clienti e reputazione e adempiere, al tempo stesso, agli obblighi sociali e ambientali. La Doria per mitigare questo rischio ha implementato strumenti e sistemi di monitoraggio per l'individuazione delle anomalie.

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, ottenendo la certificazione energetica ISO 50001.

Nell'ambito dei rischi esterni 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 45001, ISO 14001 e ISO 50001. Tra i rischi di compliance si evidenzia anche quello relativo alla Responsabilità Amministrativa degli Enti (ex D. Lgs. 231/01) che il Gruppo 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.



Il dialogo con gli stakeholder

[GRI 2-28; GRI 2-29]

La Doria nel corso degli anni 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. Negli anni sono stati consultati dipendenti, clienti e fornitori attraverso questionari mirati 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 dei soci • Relazioni finanziarie periodiche • Bilancio di Sostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda • Climate Change
CLIENTI	Clienti Italia Clienti Estero Consumatori Generazioni future	<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 • Climate Change • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Innovazione • Italianità
PERSONALE	Organi amministrativi Personale di Sede Personale di Stabilimento Dipendenti ditte terze	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusione del Codice Etico • Incontri specifici e momenti di formazione • Intranet aziendale • Rivista aziendale • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Salute e Sicurezza sul Lavoro • Sostenibilità economica
MEDIA	Stampa locale e internazionale Social Media Stampa Specializzata/ Settore	<ul style="list-style-type: none"> • Interviste • Incontri • Materiale Informativo • Sito web • Canale LinkedIn 	<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 • Climate Change • Sostenibilità del packaging • Innovazione

Mapa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
CONCORRENTI	Concorrenti Nazionali e Internazionali	<ul style="list-style-type: none"> • Conferenze • Eventi • Network 	<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 • Climate Change • Sostenibilità del packaging • Innovazione
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 Compagnie di Assicurazione	<ul style="list-style-type: none"> • Sito web istituzionale- sezione IR • Comunicati stampa • Relazioni finanziarie periodiche • Bilancio di Sostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda • Impatti ambientali della produzione • Climate Change
FORNITORI E BUSINESS PARTNER	Fornitori di materie prime Fornitori di beni Fornitori di servizi Compagnie marittime e di trasporto 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 Unione Europea	<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) Organizzazioni non Governative	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione e/o partecipazione ad attività, 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 Locali Municipalità Cittadini dei comuni ove sono ubicati gli stabilimenti produttivi	<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

The image shows several young green seedlings with two leaves each, growing out of a mound of dark brown, textured soil. The background is a soft, out-of-focus gradient of green and yellow, suggesting a natural, sunlit environment. The word 'TERRA' is printed in large, white, bold, sans-serif capital letters across the middle of the image, partially overlapping the seedlings.

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, i nostri stabilimenti hanno sistemi di gestione sulla 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, BRCGS, IFS, ISO 22005



SICUREZZA ALIMENTARE

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



QUALITÀ

I tre passi della nostra qualità:

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

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. Queste minacce possono avere impatti importanti sulla resa delle colture, con effetti significativi sulla salute umana e sulla possibilità di garantire 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 attraverso l'ottenimento di certificazioni, l'innovazione tecnologica, una maggiore attenzione al suolo, ai fertilizzanti, all'energia, all'acqua ed ai semi allo scopo di garantire 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. Anche nel 2025 La Doria, ha lavorato in collaborazione con una Start up (Evja) al fine di supportare le aziende agricole del pomodoro fresco ad ottimizzare la gestione della nutrizione, difesa e irrigazione delle colture raccogliendo i dati dal campo con sensori wireless per l'agricoltura ed elaborandoli con intelligenze artificiali (OPI). Il sistema monitora in tempo reale il micro-clima delle colture, prevede le fitopatologie e analizza con precisione lo storico dei dati per pianificare gli interventi in campo, riuscendo ad ottimizzare i fattori di produzione, i trattamenti, ottenendo una resa qualitativamente e quantitativamente elevata. Il progetto ha coinvolto aziende nelle regioni del Lazio, Puglia, Basilicata, Campania e Molise che ha consentito di ottenere una riduzione del consumo di acqua di circa il 43%. Nel 2025 il progetto è stato esteso ai campi degli agricoltori in Portogallo.



RISPARMI OTTENUTI DAL PROGETTO EVJA¹⁹



L'investimento dell'azienda in tale ambito è rivolto anche alle risorse e all'organizzazione. Nel 2025 è continuato il programma rivolto alle risorse interne ed ai nostri fornitori con focus sulla Food Safety Culture nonché di formazione mediante corsi specialistici sui temi relativi alla legislazione estera, HACCP, gestione audit interni, Sicurezza Alimentare e Audit Etici.

Allo scopo di promuovere e mantenere una cultura positiva della sicurezza alimentare all'interno del Gruppo, secondo quanto definito dalla "The Global Food Safety Initiative" (GFSI), e di infondere un concetto di consapevolezza della

¹⁹ Dati estratti dalla Relazione Evja 2025.

sicurezza alimentare, La Doria mette a disposizione in piattaforma e-learning un training formativo per tutti i dipendenti.

Queste iniziative sono accompagnate 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, basilico e frutta e la certificazione BRC sugli scatolifici.

I reclami

Nel corso del 2025, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale, sono stati registrati 2.788²⁰ reclami di cui 2.071 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.

Di seguito le tabelle che riassumono l'andamento dei reclami. Sebbene il dato del 2025 mostri un incremento in valore assoluto rispetto all'anno precedente, rapportandolo invece ai volumi venduti registra un decremento.

NUMERO TOTALE DI RECLAMI RICEVUTI E PERCENTUALE DI RECLAMI RISOLTI

Reclami per la qualità dei prodotti	2024	2025
Numero di reclami ricevuti	2.046	2.788
Percentuale di reclami risolti nell'anno	100%	100%

DETTAGLIO DEI RECLAMI 2025 PER TIPOLOGIA



Alcune tipologie di reclami non sono direttamente imputabili al processo produttivo come quella relativa all'"handling". La categoria "handling" 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

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	2024	2025
Sughi e Pesti	1,99	0,77
Pomodoro	1,39	0,43
Legumi	1,00	0,31
Frutta	0,18	0,01
Pasta secca	-	0,28

²⁰ Il numero dei reclami riportati non comprendono quelli di Fegé, Fegé Logistica e Pasta Lensi. Pasta Lensi nel periodo aprile - dicembre 2025 ha ricevuto 100 reclami che sono stati gestiti e risolti. Fegé nel periodo luglio - dicembre 2025 ha ricevuto 86 reclami, tutti gestiti e chiusi.

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. I reclami di "servizio, carico e trasporto" che comprendono anche quelli generati dalla movimentazione effettuata dalle ditte alle quali La Doria affida le attività in *outsourcing* non sono stati rendicontati.

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 sugli pronti/pesti e pomodoro.

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]



TRACCIABILITÀ

Completa tracciabilità di tutte le linee di prodotto



POMODORO

La tracciabilità del pomodoro arriva fino al suo lotto di coltivazione

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.

La tracciabilità degli alimenti è parte di una materia molto più ampia, quella della sicurezza alimentare e rappresenta un elemento fondamentale sia per i consumatori, al fine di poter effettuare scelte d'acquisto consapevoli, che per le aziende per poter gestire tempestivamente eventuali situazioni di pericolo, minimizzando il rischio di esposizione al prodotto interessato. Garantire la tracciabilità dei prodotti significa quindi migliorare il vantaggio competitivo, assicurare il rispetto con la più recente legislazione comunitaria e limitare possibili frodi.

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 al Gruppo 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	AFRICA
POMODORO FRESCO 353.200.750 KG	-	-	-	100%	-	-
LEGUMI 73.697.076 KG	58,50%	18,72%	9,17%	4,45%	6,70%	2,46%
FRUTTA FRESCA²¹ 11.736.016 KG	-	-	-	100%	-	-
FROZEN²² 3.825.315 KG	-	3,24%	10,52%	24,48%	61,21%	0,55%
SEMOLA 144.320.613 KG	-	-	-	100%	-	-

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 9001:2015, BRCGS 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.

²¹ 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.

²² 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.

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 e 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), sulle modalità di utilizzo, conservazione e smaltimento.

Sono stati installati su alcune linee degli stabilimenti produttivi di Fisciano e Parma applicatori automatici con tecnologia avanzata che appongono dei tag RFID riportanti le informazioni chiave sui prodotti pallettizzati al fine di migliorare in modo sostanziale la tracciabilità.

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 2025 sono state completate con successo.

LDH è stata certificata per la versione 3 dello standard BRC Agents and Brokers standard nel 2022. 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. Nel 2025 LDH ha mappato il 50% della sua catena di approvvigionamento con un elevato rischio in termini di tutela dei diritti umani e di sostenibilità ambientale. La strategia a lungo termine di LDH è quella di raggiungere la completa tracciabilità di tutti gli ingredienti e gli imballaggi provenienti da fornitori a basso, medio e alto rischio.



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 devolvere parte dei prodotti idonei al consumo ma che non possono essere venduti ai clienti.



1.897.627

Numero di prodotti devoluti in beneficenza



314.480 Kg

I noccioli (di pesche e albicocche) riutilizzati nel corso del 2025



7.766.637 Kg

Le buccette (di pomodoro e frutta) riutilizzate nel corso del 2025

La scarsa valorizzazione attribuita al cibo lungo l'intera filiera agroalimentare rappresenta una delle principali cause di spreco alimentare. Tale criticità evidenzia l'insostenibilità di un sistema che genera eccedenze significative senza garantire un accesso equo al cibo per tutti. Il Gruppo adotta misure di prevenzione volte a ridurre gli sprechi lungo la catena del valore, tra cui la collaborazione con le banche alimentari per la donazione di prodotti prossimi alla scadenza, la destinazione degli scarti idonei alla produzione di mangimi e l'introduzione di soluzioni tecnologiche per migliorare l'efficienza agricola.

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. Il Gruppo 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 introdotte specifiche attività di ripristino e progetti di miglioramento valutati dalle direzioni competenti.

Meno rifiuti: una seconda vita ai sottoprodotti della produzione

Nell'ottica dell'economia circolare, il Gruppo sviluppa progetti dedicati al riutilizzo dei sottoprodotti generati nei processi di lavorazione, favorendone l'impiego in filiere di terzi anziché il loro smaltimento. Tra gli esempi più significativi rientrano le bucce e i semi di pomodoro, destinati all'alimentazione animale, nonché i noccioli della frutta lavorata in purea, impiegati dall'industria dolciaria o valorizzati come biomassa combustibile. Anche gli sfridi della pasta vengono avviati alla produzione di biogas o utilizzati come mangime. Queste pratiche consentono di ridurre la quantità di rifiuti generati e di massimizzare il valore delle risorse impiegate, in linea con i principi della circolarità.



QUANTITÀ DI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE RIUTILIZZATI

	2024	2025
Noccioli di pesca (Kg)	260.340	262.060
Noccioli di albicocca (Kg)	82.040	52.420
Buccette di pomodoro (Kg)	6.514.418	7.247.257
Buccette di frutta (Kg)	769.090	519.380
Sfridi di pasta (Kg)	-	3.183.863

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 2025, il Gruppo La Doria (solo Italia) ha devoluto in beneficenza prodotti, per un valore di circa 640.460 euro. Il 51% dei già menzionati 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.

DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE NEL 2025

GRUPPO LA DORIA (solo Italia)

1.897.627

Numero di prodotti devoluti in beneficenza

GRUPPO LA DORIA (solo Italia)

640.460

Valore economico in Euro dei prodotti devoluti

LDH (UK)

79.515

Valore economico in Euro dei prodotti devoluti

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" e "Opi") 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.

Inoltre, è in corso l'implementazione di un servizio di consulenza agronomica esterna per la prossima campagna del pomodoro, finalizzato al monitoraggio delle fasi colturali, all'ottimizzazione dei conferimenti agli stabilimenti e alla riduzione degli scarti alla fonte.

La collaborazione e il dialogo costante con i nostri fornitori rappresentano leve fondamentali per promuovere una maggiore sensibilità rispetto alla riduzione degli sprechi alimentari. Attraverso iniziative condivise e attività di informazione mirate, il Gruppo contribuisce a diffondere pratiche responsabili lungo la catena del valore, generando ricadute positive che supportano il perseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.





IMPEGNO

Impatti ambientali della produzione

Climate Change

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica





Impatti ambientali della produzione

[GRI 302-1; GRI 302-3; GRI 302-4; GRI 303-1; GRI 303-2; GRI 303-3; GRI 303-4; GRI 306-3; GRI 306-4; GRI 306-5]



10
 impianti fotovoltaici negli stabilimenti di Sarno, Fisciano, Angri, Parma, Salerno, Pastorano, Pasta Lensi, Fegé, Fegé Logistica e nella sede della controllata LDH (Sproughton)

2
 Impianti di cogenerazione negli stabilimenti di Angri e Parma

28,3%
 Fabbisogno energetico soddisfatto dall'autoproduzione

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

Il nostro impegno nei confronti della tutela ambientale si concretizza con l'adesione alla norma UNI ISO 14001:2015 e UNI ISO 50001: 2018 per tutti gli stabilimenti produttivi di La Doria con progetti di sviluppo e adozione di tecnologie volte alla salvaguardia dell'ambiente in termini di riduzione di inefficienze e sprechi.

L'impatto dell'industria alimentare sull'ambiente comporta inquinamento, sfruttamento eccessivo del terreno, spreco e abuso delle risorse naturali e alterazione dell'habitat naturale di molte specie. Le aziende alimentari sono quindi chiamate ad intervenire sull'utilizzo efficiente degli input di base (come l'energia) attraverso l'efficientamento e l'ottimizzazione dei processi; sul pieno sfruttamento delle materie prime agricole in tutte le loro componenti destinate all'alimentazione umana, alla mangimistica e ad altre filiere di utilità; sulla prevenzione dei rifiuti da imballaggio, la loro eco-progettazione e non ultimo sulla prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze. 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. 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 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 e formazione. 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 del Gruppo La Doria per il 2026 è estendere la certificazione anche alle società controllate Fegé e Pasta Lensi.

L'energia dei nostri stabilimenti

Il fabbisogno energetico degli impianti di produzione rappresenta una componente significativa dei costi aziendali e, al tempo stesso, un ambito prioritario per la riduzione degli impatti ambientali. Per questo motivo, negli ultimi anni La Doria ha intrapreso un percorso strutturato di innovazione tecnologica e riorganizzazione delle modalità di approvvigionamento energetico, investendo in soluzioni in grado di migliorare l'efficienza.

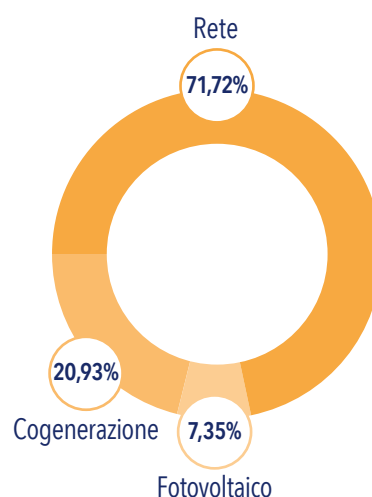
In quest'ottica, gli stabilimenti del Gruppo sono stati progressivamente dotati di impianti fotovoltaici.

Presso LDH, l'impianto fotovoltaico installato presenta una capacità pari a 0,93 MW. Gli stabilimenti di Sarno e Fisciano ospitano rispettivamente impianti da 3,7 MW e 1 MW mentre gli stabilimenti di Angri e Parma sono stati dotati di impianti fotovoltaici dedicati, con capacità rispettivamente pari a 0,5 MW e 0,2 MW.

Nel 2025 il Gruppo ha ulteriormente ampliato il proprio parco fotovoltaico attraverso l'installazione di due nuovi impianti da 0,5 MW ciascuno presso gli stabilimenti di Lavello e Salerno, nonché attraverso l'attivazione di un ulteriore impianto da 0,2 MW presso lo stabilimento di Fisciano. Tali interventi rafforzano la strategia aziendale orientata alla riduzione dei prelievi energetici da rete e all'utilizzo di energia pulita autoprodotta.

Inoltre, negli stabilimenti di Angri e Parma sono stati realizzati impianti di cogenerazione ad alta efficienza, con una capacità rispettivamente di 2.700 kW e 1.067 kW, in grado di coprire una quota rilevante del fabbisogno energetico complessivo. Queste soluzioni consentono di ottimizzare la produzione simultanea di energia elettrica e termica riducendo i consumi complessivi.

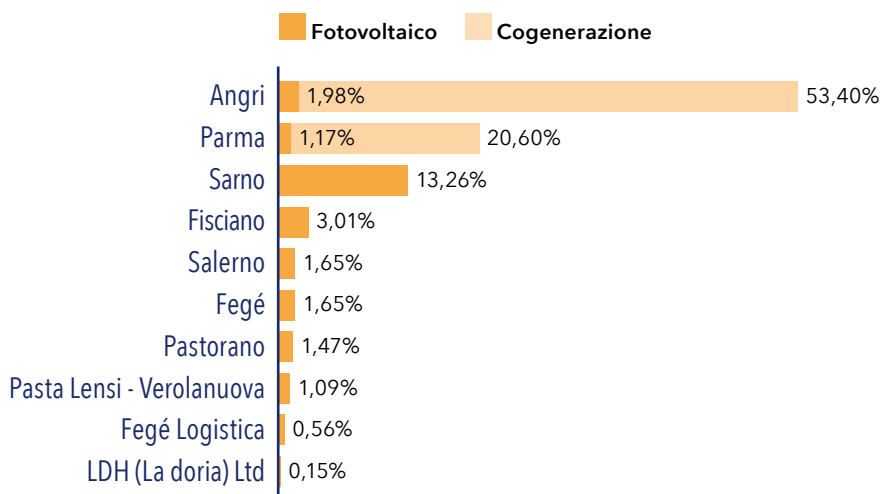
CONSUMI ELETTRICI PER FONTE 2025



Gli interventi effettuati dimostrano l'impegno costante dell'azienda nel potenziare un modello energetico sempre più sostenibile, efficiente e resiliente, contribuendo alla mitigazione degli impatti ambientali e al miglioramento delle performance operative dei siti produttivi.

Gli impianti fotovoltaici e di cogenerazione sono una risorsa fondamentale per l'azienda, poiché nel 2025 sono stati in grado di fornire circa il 28,3% dell'energia elettrica necessaria alla produzione, mentre la restante porzione viene prelevata dalla rete, come si evince dalla rappresentazione grafica.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA AUTOPRODOTTA PER IMPIANTO



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 Angri è in grado di fornire la quota di gran lunga più rilevante di energia.

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 avrebbero qualora si dovessero ottenere i due vettori energetici separatamente. Inoltre, nel 2025, grazie al recupero di calore ottenuto dai fumi di scarico dei motori, dal raffreddamento motore ed intercooler della cogenerazione di Angri e Parma pari a 18.389.915 kWh si è ottenuto una diminuzione delle emissioni pari a 3.760 tonCO₂.

Gli impianti di cogenerazione di La Doria hanno il riconoscimento "Cogenerazione ad Alto Rendimento" (CAR)²³: 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.

I Gruppi presentano già da progetto minori emissioni di inquinanti (CO₂ < 90 mg/Nm³, e NO_x < 250 mg/Nm³).

²³ 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.

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 Angri 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).

Nello stabilimento di Parma è stata introdotta una centrale celle frigo ad alta efficienza il cui fluido refrigerante è proprio l'anidride carbonica. Questo permette di non utilizzare gas fluorurati (Fgas) e quindi ridurre l'impatto ambientale in termini di emissioni equivalenti di CO₂.

Negli ultimi anni negli stabilimenti di Lavello, Fisciano, Faenza, Sarno sono stati installati nuovi generatori di vapore ad alta efficienza. La peculiarità di queste installazioni, oltre ad ottenere delle elevate performance di consumi, è relativa alla riduzione delle emissioni di inquinanti in atmosfera.

Nel 2023 è stato installato un nuovo impianto per la concentrazione del succo di pomodoro.

L'evaporatore adotta un sistema di ricompressione meccanica dei vapori MVR (Mechanical Vapours Recompression). Tale tecnologia consente una riduzione drastica del consumo di energia rispetto alle tecnologie tradizionali.

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.

Nel 2025 nello stabilimento di Angri sono stati realizzati nuovi interventi volti a migliorare l'efficienza energetica dei processi termici. In particolare, è stato installato un impianto di recupero del calore dalle condense degli sterilizzatori rotanti, che consente di riutilizzare energia termica precedentemente dispersa. Parallelamente, è stato realizzato anche un impianto per il recupero del calore dagli spurghi del generatore di vapore, contribuendo a ridurre il fabbisogno termico complessivo e migliorando l'efficienza dei sistemi di produzione del calore. Questi interventi permettono di ottimizzare l'uso dell'energia all'interno dello stabilimento, con benefici sia ambientali sia operativi.

Nel 2025 sono continuati in tutti gli stabilimenti interventi di relamping illuminotecnico a basso consumo e installati dei misuratori al fine di migliorare la raccolta e la comunicazione 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.

In sintesi, nel 2025 il recupero termico ed energetico ha consentito una riduzione di 8.258 tCO₂.



Cogeneratore di Angri



Cogeneratore di Parma

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.

RISPARMIO ENERGETICO RAGGIUNTO PER FONTE²⁴

Fonte	2024		2025	
Energia elettrica	1.760.616 kWh	6.338 (GJ)	2.666.915 kWh	9.601 (GJ)
Gas naturale	2.767.895 m ³	97.809 (GJ)	3.035.189 m ³	108.256 (GJ)

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE²⁴

Energia consumata	2024		2025	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità	60.758.676	218.731	96.659.736	347.975
- di cui da fotovoltaico	4.738.498	17.059	7.107.379	25.587
- di cui da fonte rinnovabile (FV) + da acquisto energia verde	34.071.206	122.656	62.841.141	226.228
Gas naturale	25.935.728(m ³)	916.491	30.781.431 (m ³)	1.097.881
GPL	2.237.866(Kg)	102.624	5.589.418 (Kg)	256.320
Energia autoprodotta e auto-consumata	2024		2025	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità autoprodotta (cogenerazione)	22.019.663	79.271	20.365.229	73.315
Elettricità autoprodotta (fotovoltaico)	5.272.579	18.992	7.949.323	28.618
Elettricità auto-consumata (cogenerazione)	21.948.973	79.016	20.231.302	72.833
Elettricità auto-consumata (fotovoltaico)	4.738.498	17.059	7.107.379	25.587
Totale consumi		1.165.236		1.631.103 (compreso Diesel)
Indice di intensità energetica²⁵	2024		2025	
Totale consumi	1.165.236		1.631.103 (compreso Diesel)	
Ton produzione	666.870		830.813	
(MWh/ton)	0,44		0,54	
(GJ/ton)	1,75		1,96	

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 tempesti-

²⁴ I dati esposti in GJ sono stati convertiti utilizzando i seguenti fattori: kWh --> 0,0036 GJ e smc --> 35,667 GJ/smc.

²⁵ L'indice di intensità energetica è stato calcolato sulla base dei vettori energetici, gas ed energia elettrica, in ingresso. 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 2025 - Inventario nazionale UNFCCC (media dei valori degli anni 2022-2024).

vamente 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, 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 TIPOLOGIA²⁶

Tipologia	Quantità (ton)	Pericolosi (ton)	Non Pericolosi (ton)
rifiuti connessi all'attività di produzione	17.138,98	0	17.138,98
rifiuti connessi alle attività di confezionamento e imballo	10.112,76	119,85	9.992,91
rifiuti connessi ad attività ausiliarie (depurazione, manutenzione, laboratorio,...)	18.109,34	98,73	18.010,61
Totale	45.361,08	218,59	45.142,50

Le modalità di trattamento sono il recupero, per la maggioranza dei rifiuti, e lo smaltimento per alcuni di essi. L'impegno dell'azienda è recuperare quanto più possibile i rifiuti, infatti, per l'anno 2025 la percentuale tra rifiuti recuperati e rifiuti prodotti è pari al 98%.

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.

In tutti gli stabilimenti che producono fanghi di depurazione sono presenti impianti di disidratazione dei fanghi estratti dal sistema di flottazione del ciclo depurativo al fine 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;
- sfidi della lavorazione della pasta;
- sottoprodotti di origine animale;
- sfridi di rame.

Per gestire i rifiuti prodotti all'interno di La Doria sono presenti specifici depositi temporanei dotati per ogni tipologia di rifiuto di idonei contenitori a tenuta e vasche di raccolta in modo da impedire la contaminazione dei prodotti e



²⁶ Per i rifiuti non è stata riportata la quantità generata dalla trading company LDH (La Doria) Ltd pari a 1.805 t. Mentre sono state considerate le 5.833,47 ton di rifiuti della controllata Fegé e 110,09 ton di rifiuti della controllata Pasta Lensi. La controllata Fegé ha recuperato il 100% dei rifiuti prodotti. La controllata Pasta Lensi ha recuperato il 99% dei rifiuti prodotti.

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.

Relativamente alla nostra catena di fornitura, La Doria sensibilizza i fornitori nell'ottimizzazione della gestione dei loro rifiuti, ad esempio: 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 attraverso 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	2024	2025
Peso totale (ton)	163,39	218,59
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	142,27	200,68
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	21,12	17,91
Rifiuti non pericolosi	2024	2025
Peso totale (ton)	36.391,40	45.142,50
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	35.782,60	44.404,32
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	608,80	738,18
Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)	36.554,80	45.361,08
Volumi produzione (ton)	666.870	830.813
Rapporto tra volumi di produzione e rifiuti generati	0,055	0,055

Acqua

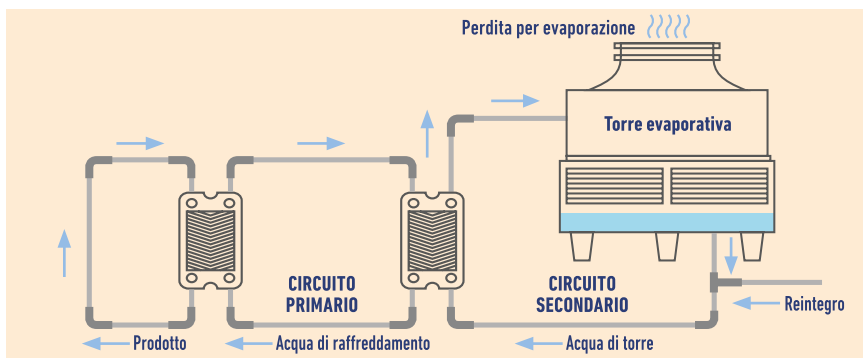
Essendo La Doria una realtà industriale che necessita di un significativo fabbisogno di risorse idriche, è imprescindibile l'impegno dell'uso razionale di tali risorse, sia in termini di riduzione progressiva dell'utilizzo e sia in termini di minimizzazione del rischio di possibili inquinanti che potrebbero 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. 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, anche lo stabilimento di Parma è dotato di un 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.

Negli anni, 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 2025 La Doria, nei suoi stabilimenti produttivi, ha complessivamente prelevato oltre 4 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.

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.

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.

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	2024	2025
Acque sotterranee in ML	3.218	3.862
Acquedotto o altra fonte municipale in ML	15,48	168
Acque Consortili in ML	340,50	271
Totale approvvigionamento	3.574	4.301
Totale Acqua prelevata m³/ton prodotto	5,36	5,18

Scarico idrico	2024	2025
Rete Fognaria in ML	1.666,40	2.486,29
Acque Superficiali in ML	1.481,57	1.109,24
Suolo o sottosuolo in ML	-	-
Totale	3.147,97	3.595,53
Totale scarico idrico m³/ton prodotto	4,72	4,15

RIPARTIZIONE STRESS IDRICO SECONDO IL SITO l'Aqueduct Water Risk Atlas²⁷

Prelievo idrico	Unità di misura	Angrì		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		Chiusanico	
		2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Basso	< 10%	ML										575	568		
Basso Medio	10% - 20%	ML													
Basso Alto	20% - 40%	ML													120
Alto	40% - 80%	ML													
Estremamente Alto	> 80%	ML	1.223	1.377	1.088	1.214	311	341	348	279	30	24			

Prelievo idrico	Unità di misura	Salerno		Pastorano		Fegé		Pasta Lensi (Verolanuova)		Pasta Lensi (Fara)		TOTALE	
		2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Basso	< 10%	ML								4		575	572
Basso Medio	10% - 20%	ML										-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML						14				-	135
Alto	40% - 80%	ML			101							-	101
Estremamente Alto	> 80%	ML		110				152				3.000	3.493

²⁷ 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.

Scarico idrico		Unità di misura	Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		Chiusanico	
			2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Basso	< 10%	ML											502	517		
Basso Medio	10% - 20%	ML														
Basso Alto	20% - 40%	ML														108
Alto	40% - 80%	ML														
Estremamente Alto	> 80%	ML	972	1.076	979	1.071	300	328	341	247	54	43				

Scarico idrico		Unità di misura	Salerno		Pastorano		Fegé		Pasta Lensi (Verolanuova)		Pasta Lensi (Fara)		TOTALE	
			2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Basso	< 10%	ML									2		502	518
Basso Medio	10% - 20%	ML											-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML							5				-	114
Alto	40% - 80%	ML				38							-	38
Estremamente Alto	> 80%	ML		31				130					2.646	2.926





[GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-3]



-46,2%
Emissioni Scope 1 e 2
entro il 2031

-32,3%
Emissioni Scope 3
entro il 2031

Il nostro impegno verso la lotta contro il cambiamento climatico è un elemento fondamentale nella nostra strategia di sostenibilità.

Nel 2024, abbiamo ottenuto la validazione dei nostri obiettivi di riduzione delle emissioni di CO2 dal Science Based Targets initiative (SBTi). In tal modo abbiamo il duplice effetto di ridurre la nostra impronta carbonica e anche quella dei nostri clienti, con i quali abbiamo l'impegno di aiutarli nel loro percorso di riduzione delle emissioni.

Il cambiamento climatico è una delle minacce più insidiose che l'umanità è chiamata a fronteggiare in quanto può provocare impatti irreversibili sugli ecosistemi, gli esseri umani, gli insediamenti e le infrastrutture, ciò è dovuto al fatto che i sistemi naturali e umani sono spinti oltre la loro capacità di adattamento. Nasce quindi la necessità di un cambiamento nei modelli di produzione e consumo e la diffusione di uno sviluppo che sia sostenibile. Nell'ambito della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC) è stato firmato l'Accordo di Parigi il cui obiettivo di mitigazione di lungo periodo prevede di limitare l'innalzamento della temperatura ben al di sotto dei 2°C, perseguendo gli sforzi per limitarlo a 1,5°C, riducendo così sostanzialmente i rischi e gli effetti dei cambiamenti climatici. Un pianeta sano è fondamentale affinché sia in grado di produrre le materie prime e gli ingredienti da cui dipendiamo. Siamo consapevoli di quanto i sistemi alimentari siano profondamente connessi alle risorse del pianeta. È un nostro dovere contribuire a proteggere, rinnovare e ripristinare le risorse da cui tutti noi dipendiamo. In questo scenario, dopo aver acquisito consapevolezza riguardo gli impatti, in termini di cambiamento climatico, per contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'accordo di Parigi nel 2024 abbiamo ottenuto dal Science Based Targets initiative (SBTi)²⁸ la validazione dei targets di riduzione delle emissioni di CO₂. In particolare, il Gruppo s'impegna a ridurre del 46,2% le emissioni Scope 1 e Scope 2 e del 32,3% quelle Scope 3 entro il 2031. Inoltre ci impegniamo a far sì che, in termini di emissioni, il 50% dei nostri fornitori, che coprono beni e servizi acquistati, abbiano obiettivi basati sulla scienza entro il 2027. Per l'anno 2026 è stata pianificata la sottomissione dei target di riduzione delle emissioni per il Gruppo Windoria in modo da riparametrare i target per tutto il perimetro del Gruppo comprese le nuove società acquisite.



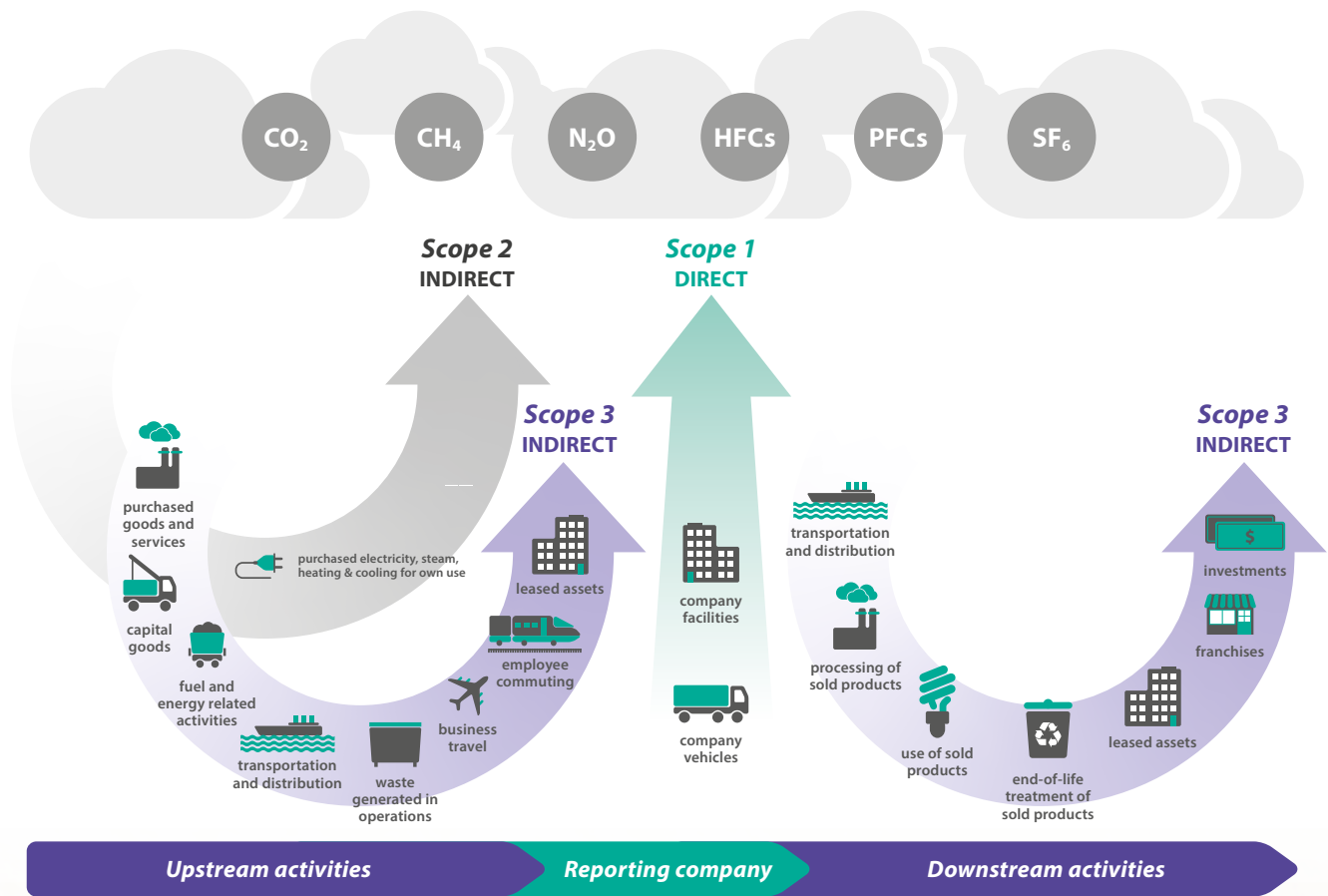
Emissioni GHG

Le emissioni di gas ad effetto serra vengono classificate nel Green House Gas Protocol (GHG Protocol) in tre ambiti (Scope). Lo Scope 1 riguarda le emissioni dirette provenienti da fonti possedute o direttamente controllate dall'Organizzazione. Lo Scope 2 concerne le emissioni indirette derivanti dalla generazione di elettricità, vapore, riscaldamento e raffreddamento acquistati e consumati dall'Organizzazione. Lo Scope 3 include tutte le altre emissioni indirette che si verificano a monte (Upstream) o a valle (Downstream) della catena del valore dell'Organizzazione. Per fronteggiare la sfida di ridurre i gas serra e contrastare gli effetti indotti dai cambiamenti climatici, abbiamo deciso di inventariare e quantificare le 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.

Per raggiungere i nostri obiettivi di riduzione, realizzeremo sistemi di recupero del calore, aggiorneremo i nostri impianti e utilizzeremo nuovi motori ad alta efficienza. Continueremo a promuovere pratiche agricole sostenibili tra gli attuali fornitori di pomodori, frutta e legumi, ovvero riduzione delle emissioni di N₂O, dirette e indirette, rispettivamente dal suolo dovute all'applicazione di

²⁸ <https://sciencebasedtargets.org/reports/sbti-progress-report-2021/progress-data-dashboard#datadashboard>

fertilizzanti e l'utilizzo di fertilizzanti chimici a favore di fertilizzanti organici. Valuteremo nuove partnership con fornitori per diffondere le basi per lo sviluppo dell'agricoltura 4.0 e/o utilizzare pratiche agricole più efficienti. Abbiamo aderito al CDP "Carbon Disclosure Project", organizzazione no-profit internazionale di riferimento nella valutazione delle strategie ambientali delle aziende, fornendo una divulgazione dettagliata sulle iniziative di sostenibilità. Anche nel 2025 abbiamo ottenuto lo score B, annoverandoci tra le aziende a livello globale che hanno rendicontato il proprio impegno in termini di governance, impatti, rischi e opportunità legati al cambiamento climatico. Tale risultato rappresenta il riconoscimento del nostro impegno nell'affrontare gli impatti ambientali della nostra attività e garantendone una buona gestione.



Nella tabella sottostante sono rendicontate le emissioni dirette ed indirette dei gas a effetto serra (GHG) secondo quanto previsto dal Greenhouse gas protocol.

Emissioni ²⁹	2024	2025
Emissioni dirette (Scope1) ³⁰ - (tCO ₂ eq)	59.534	80.170
Emissioni indirette (Scope2) - Location based (tCO ₂ eq)	10.470	14.921
Emissioni indirette (Scope2) - Market based (tCO ₂ eq)	0 ³¹	2.880
Emissioni indirette (Scope3) - (tCO ₂ eq)	1.345.813	1.396.846

Emissioni	2024	2025
Totale emissioni - Location based (tCO₂eq)	1.415.818	1.491.936
Totale emissioni - Market based (tCO₂eq)	1.405.348	1.479.895
Ton prodotto	666.870	830.813
Indice di intensità delle emissioni (tCO ₂ /t di prodotto) (Scope1-2-3) - Location Based	2,123	1,8
Indice di intensità delle emissioni (tCO ₂ /t di prodotto) (Scope1-2-3) - Market Based	2,107	1,78

Processi afferenti allo Scope 3 - Gruppo La Doria	Unità di misura	2024 ³²	2025
1. Beni e servizi acquistati (materie prime agricole e packaging)	tCO ₂ eq	919.041	911.689
2. Beni strumentali	tCO ₂ eq	2.786	6.144
3. Attività legate ai combustibili e all'energia	tCO ₂ eq	30.797	16.023
4. Trasporti e distribuzione Upstream	tCO ₂ eq	169.782	246.417
5. Rifiuti generati nelle attività	tCO ₂ eq	7.786	23.053
6. Viaggi di lavoro	tCO ₂ eq	95	399
7. Pendolarismo dei dipendenti	tCO ₂ eq	2.780	2.721
9. Trasporti e distribuzione Downstream	tCO ₂ eq	60.882	48.726
11. Uso del prodotto venduto	tCO ₂ eq	93.389	103.149
12. Fine vita dei prodotti venduti	tCO ₂ eq	58.475	38.523
Totale Scope 3	tCO₂eq	1.345.813	1.396.846

²⁹ Per i dettagli sui fattori di emissione utilizzati per i calcoli si rimanda al GRI Content Index.

³⁰ Nel dato è stato considerato solo il gasolio prelevato da cisterne aziendali.

³¹ Per gli acquisti di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili si attribuisce un fattore emissivo pari a zero per quanto riguarda lo Scope 2 Market based.

³² I dati del 2024 sono stati ricalcolati al fine di consolidarli e renderli confrontabili con l'anno di rendicontazione.

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

[GRI 406-1; GRI 414-1; G4-FP2]



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.



ISO 26000

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



77

le verifiche in campo e gli audit condotti nel biennio 2024-2025 da La Doria, dai suoi clienti e da soggetti terzi



0

I fornitori di pomodoro risultati a rischio nel 2025



UN GLOBAL COMPACT

Adesione all'Un Global Compact

Rispetto dei Diritti Umani

Individuare, monitorare e prevenire le violazioni dei diritti umani non solo è una responsabilità dei governi, ma anche delle imprese. Le operazioni lungo la catena del valore di un'azienda hanno un ruolo di primo piano sugli esiti relativi ai diritti umani come evidenziato dai 10 principi del Global Compact dell'ONU. Le imprese sono particolarmente esposte al diritto di lavorare in condizioni eque e favorevoli, al diritto alla protezione sociale, al diritto di avere un livello di vita adeguato. Le violazioni dei diritti umani possono esporre le imprese a contenziosi legali e a rischi reputazionali.

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"³³ 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 Etico³⁴ 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 oggetto di formazione.



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.

³³ La dichiarazione è disponibile al link https://www.gruppodoria.it/wp-content/uploads/2024/02/Dichiarazione-sulla-schiavitù-Moderna_ITA_-2023signed.pdf

³⁴ Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria <https://www.gruppodoria.it/wp-content/uploads/2022/10/CodiceEticoIT-LaDoria.pdf>

L'attenzione posta negli ultimi anni sulla filiera del pomodoro e dei legumi ha richiesto anche 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.

Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

La Doria con il supporto di SGS³⁵ ha un sistema di monitoraggio dei rischi etici nella catena di fornitura del pomodoro che 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 2025, gli audit hanno coinvolto per il pomodoro i fornitori in Lazio, Puglia, Basilicata e Campania.

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 2024 - 2025.



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.

AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

18
2024

20
2025

³⁵ SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.

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

	2024	2025
Percentuale di fornitori a maggior rischio 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	-	-

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.

Il progetto, iniziato nel 2022, che ha visto la creazione di corridoi di aree fiorite per attirare insetti e uccelli impollinatori è continuato anche nel 2025 finanziando ulteriori 12 corridoi. In queste zone sono stati inseriti anche dei ricoveri invernali per ospitare questi insetti che svolgono anche attività di monitoraggio. Sono stati piantumati inoltre 500 cespugli ed alberi in un'area disboscata. Sempre in collaborazione con Evja abbiamo iniziato un progetto per il tracciamento digitale delle ore di lavoro da parte dei braccianti agricoli del pomodoro.

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.

LE VERIFICHE EFFETTUATE DAI CLIENTI E GLI AUDIT DI SECONDA PARTE



Nel biennio 2024-2025 non sono emerse criticità dalle visite dei clienti sui campi.

RECLAMI RICEVUTI PER LE CONDIZIONI DI LAVORO

	2024	2025
Numero di reclami ricevuti	0	0
Numero di reclami ricevuti e risolti	0	0

Tra le diverse iniziative l'ETI ha istituito una nuova iniziativa pilota per aumentare l'accesso ai meccanismi di segnalazione.

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 attraverso il proseguimento del progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Argentina e dal Canada.

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.

Nel 2025 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

	2024	2025
Percentuale di fornitori a maggior rischio 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	-	-

Azioni messe in campo nel 2025

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. Implementato il QR code contenente informazioni su aspetti contrattuali in diverse lingue per gli operatori agricoli;
6. 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;
7. Iniziato in Portogallo un progetto di agricoltura sostenibile sul pomodoro da trasformare in concentrato, avente come obiettivo l'ottimizzazione del consumo idrico e dei fitofarmaci.

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 ad Audit Smeta. Nel 2025 è proseguito il percorso di certificazione etica SMETA per il pomodoro. Inoltre, nel 2025 sono state erogate 20 ore di formazione agli agricoltori il cui dettaglio è riportato nella tabella a fianco.

NUMERO AGRICOLTORI COINVOLTI PER REGIONE

Lazio	50
Puglia	90
Campania	50
Basilicata	40

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. Nel 2025 LDH ha progettato e sviluppato una valutazione del rischio di integrità che mette in evidenza le aree di rischio legate a frodi, diritti umani, clima e supply chain lungo tutte le catene del valore e per tutti gli stakeholder. L'implementazione di questa valutazione del rischio di integrità è stata definita attraverso uno strumento di **Resilience vs Risk Prioritisation**, sviluppato internamente utilizzando fonti di dati pubblicamente disponibili per identificare i rischi a livello di Paese e di commodity.

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, 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 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.

Utilizza diverse 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. Horizon Scanning process, che settimanalmente ricerca eventuali avvisi rilevanti sulla catena di approvvigionamento. Tale attività dà l'opportunità di intervenire su eventuali problematiche rilevate o prevenirle se potenziali;
4. Meccanismi di reclamo (Grievance Mechanisms) attraverso la raccolta dei dati relative alle grievance esistenti a livello di sito e introduzione della raccolta dati anche presso i coltivatori (growers) attraverso attività di supply chain mapping;
5. Requisiti aggiuntivi per i fornitori in materia di due diligence sui diritti umani, volti a raccogliere informazioni su policy e processi lungo la catena del valore, al fine di identificare lacune e aree ad alto rischio.

Ad ognuna delle metodologie corrisponde un'azione correttiva:

1. Laddove da un audit SMETA emerga 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 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.
4. Se non sono presenti meccanismi di reclamo efficaci, il sito o lo stakeholder pertinente sarà tenuto a implementare una procedura di gestione dei reclami, formazione e applicazione entro un periodo di tempo concordato.
5. Quando viene identificata l'assenza di un'adeguata due diligence sui diritti umani o di controlli efficaci, viene richiesto un approccio collaborativo per supportare lo stakeholder nello sviluppo di processi e procedure solide per mitigare i rischi e implementare un miglioramento continuo che sarà monitorato periodicamente.

Nel 2025 dagli audit SMETA, non sono emerse situazioni potenzialmente a rischio.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI IDENTIFICATI DAL SISTEMA DI MONITORAGGIO DI LDH

	2024	2025
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	14%	20%
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	-	-

LDH - FORMAZIONE SUI DIRITTI UMANI

LDH esamina i meccanismi di reclamo per i lavoratori migranti nelle aziende agricole italiane e a raccogliere dati sui meccanismi/procedure in materia di Salute e Sicurezza.

Data	2024	2025
Numero di ore di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani	10	10
Percentuale di impiegati coinvolti in attività di formazione	1%	1%

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	2024	2025	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. Nel 2025 LDH ha anche condotto una **valutazione di maturità** tramite un consulente esterno, utilizzando framework quali i **Principi Guida ONU su Imprese e Diritti Umani (UNGP)** e il **FNET HREDD reporting tool**, per valutare la maturità di sette aree tematiche - policy, tracciabilità, rischio, azione, rimedi, comunicazione - al fine di sviluppare una valutazione strutturata e un piano d'azione.

LDH dispone di una serie di politiche e procedure per supportare la gestione di comportamenti responsabili nelle catene di fornitura quali ad esempio: politica sui diritti umani, strumento di guida SEDEX per i fornitori, politica di approvvigionamento dei prodotti ittici, Dichiarazione sulla schiavitù moderna. È stato aggiornato il **Modern Slavery Statement**, includendo elementi di rendicontazione utili a dimostrare i progressi dei progetti nel tempo.

G4-FP2	Percentuale di volume acquistato che è verificata secondo standard di produzione responsabili e credibili riconosciuti a livello internazionale, suddivisi per standard		
Data	2024	2025	Commenti
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	2024	2025	Commenti
Percentuale per lo standard 1	100	100	Tutto l'olio di palma usato è certificato RSPO
Percentuale per lo standard 2	35	51	Il salmone e le acciughe sono certificati MSC
Percentuale per lo standard 3	100	100	Tutti i prodotti che contengono cacao sono certificati RFA



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.



928 mln

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (98,6% del fabbisogno del 2025)



100%

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



76%

Polietilene 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 del Gruppo 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. 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.

Il nostro packaging a marchio "La Doria" contiene 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 2025 è stato realizzato circa il 98,6% 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. L'autoproduzione delle scatole e coperchi "easy open" 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.

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

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 e certificate FSC 100%.

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

Negli ultimi anni sono stati completati progetti che prevedevano l'eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica con cartoncino certificato.

Per i prossimi anni l'attenzione della Società sarà orientata ad utilizzare sempre più imballi con una percentuale di materiali riciclati.

QUANTITÀ E PROVENIENZA DEL PACKAGING³⁶ (2025)

Materiale	Unità di misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA	ALTRI PAESI
BANDA STAGNATA	KG	48.517.519	-	-	17,66%	6,71%	51,98%	-	23,64%
CONTENITORI VETRO	KG	60.126.186	-	-	-	42,84%	31,72%	25,45%	-
CARTA BRIK	KG	2.200.698	-	-	-	46,66%	53,34%	-	-
CARTA COMBI	KG	2.311.928	-	-	-	-	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 del suo smaltimento. 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 76% di tutto il polietilene che il Gruppo acquista proviene da materiali riciclati; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da trasporto vengono utilizzate circa 5 volte, traducendosi in un risparmio annuale superiore alle 1.000

³⁶ I dati si riferiscono ai paesi degli stabilimenti di produzione.

tonnellate di cartone. Abbiamo progetti in corso per ridurre 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 limitando l'uso dell'interscambio.

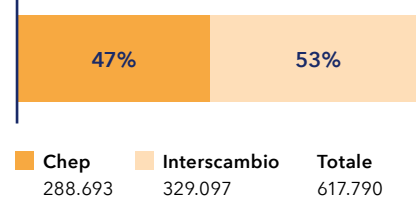
La soluzione pooling CHEP, basato su un concetto di economia circolare, consente di riutilizzare i pallet un numero di volte maggiore rispetto all'interscambio allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO₂ e di conseguenza l'impatto ambientale.

In dettaglio, La Doria con l'utilizzo di questo sistema ha risparmiato 240 m³ di legno salvando 232 alberi; ha ridotto di 749 ton la CO₂, pari a 17 viaggi in camion intorno alla Terra e 23 ton di rifiuti pari a 5 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 2025³⁷

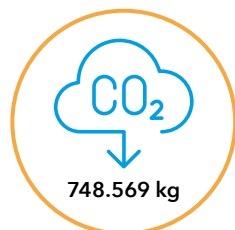


Risparmio di legno



232 alberi

Riduzione di emissioni



**17 viaggi in camion
intorno alla terra**

Riduzione di rifiuti



5 camion di rifiuti

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.

³⁷ Il dato è riferito ai soli stabilimenti La Doria. Non include le società acquisite CLAS, LDP, Pasta Lensi e Fegé.

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 rappresenta una caratteristica che il Gruppo ha deciso di sfruttare per incrementare il trasporto intermodale e ridurre progressivamente gli spostamenti stradali.



17 km

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



OLTRE 42.000

I posti pallet del magazzino di Sroughton (LDH-La Doria Ltd)



OLTRE 38.000

I posti pallet dei magazzini automatici di Parma

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. Lavoriamo sull'ottimizzazione dello stivaggio dei prodotti e degli imballi. Per gestire l'approntamento degli imballi della linea confezionamento di Sarno in maniera ottimale, negli scorsi anni è stato installato un magazzino semiautomatico compatto, migliorando l'utilizzo degli spazi esistenti e la qualità degli stoccaggi.

Proseguendo nella strategia orientata alla costante ottimizzazione e al miglioramento dell'efficienza dei servizi logistici, la controllata LDH (La Doria) ha sviluppato negli anni una piattaforma logistica progettata specificamente per rispondere alle esigenze della supply chain britannica. La struttura, con una capacità complessiva superiore a 42.000 posti pallet, è basata su un sistema di scaffalature completamente automatizzato e sviluppato in altezza (42 metri).

Questa soluzione progettuale ha permesso di realizzare un fabbricato di 27.000 m² occupando una superficie inferiore rispetto a siti tradizionali con pari capacità. L'automazione del trasferimento pallet all'interno del magazzino ha inoltre consentito di ridurre il numero di carrelli elevatori presenti sul sito, con conseguenti risparmi energetici.

La piattaforma garantisce una gestione più efficiente dei flussi in ingresso e in uscita grazie ai 30 punti di scarico e alle 11 piazzole di carico dedicate.

La posizione strategica, a 17 miglia (27 km) dal porto di Felixstowe - uno dei principali porti britannici per la movimentazione container - e in prossimità delle principali arterie stradali, permette a LDH di mantenere elevati livelli di efficienza nel trasporto su gomma sia delle merci importate sia di quelle distribuite.



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

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 attraverso l'installazione di sistemi di gestione automatica dell'impianto di illuminazione, sensibile alla luce solare e all'effettiva presenza di personale; di impianti elettrici a basso consumo energetico per i trasloelevatori e di pannelli solari fotovoltaici.

Questo magazzino automatico si è aggiunto a quelli preesistenti installati nello stabilimento di Parma.

Sulla scia di queste positive esperienze, nei prossimi anni è prevista l'installazione di nuovi impianti automatici allo scopo di migliorare la densità e l'efficienza di stoccaggio del prodotto finito e supportare la crescita dei volumi del gruppo senza incrementare l'esigenza di stoccaggio esterno con relativi impatti dovuti al trasferimento delle merci.

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. Nei periodi di picco, gli stabilimenti devono ricorrere a magazzini esterni, situati in media a 17 km di distanza.



L'impegno per la riduzione degli impatti ambientale dei trasporti

La vicinanza dei porti 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.

Il nostro impegno per le spedizioni verso mercati esteri si traduce nell'utilizzo di forme di trasporto intermodale. In merito al mercato Italia, il trasporto maggiormente utilizzato è su gomma. Sensibilizziamo 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.

Dal 2023 è stata attivata la tratta intermodale che collega gli stabilimenti della Campania con quello di Parma con la Compagnia Ferroviaria Italiana (CFI), ora FHP Intermodal. Sempre in collaborazione con FHP è stato attivato anche un magazzino esterno lungo la tratta intermodale di trasferimento tra Fisciano e Parma che consente di immagazzinare temporaneamente una parte dei volumi prodotti nello stabilimento di Fisciano e destinati al nord al fine di evitare la congestione dei magazzini interni e facendo sostare la merce in

corrispondenza dello snodo ferroviario intermodale. Questo deposito può stoccare fino ad un massimo di 3.000 posti pallet. Per il 2025 questa gestione ha portato una riduzione delle emissioni di CO₂ di 189 tonnellate rispetto all'eventuale utilizzo della modalità stradale.

Sempre nell'ottica di riduzione delle emissioni e protezione del clima collaboriamo anche con i nostri trasportatori. Nel 2025, in cooperazione con GTS attraverso l'utilizzo della rete ferroviaria rispetto al trasporto su gomma, abbiamo ridotto di 445.852 tonnellate le nostre emissioni di CO₂.



Sostenibilità economica

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



93%

Il valore economico generato distribuito ai vari stakeholder



52%

La spesa per le materie prime proveniente da fornitori locali



77%

La spesa per i servizi proveniente da fornitori locali

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

Il 2025 è stato un anno caratterizzato da un aumento del fatturato pari al 7,7% rispetto all'anno precedente per effetto dell'incremento dei volumi venduti derivanti dalle società acquisite nel corso dell'anno; la marginalità lorda a sua volta è incrementata del 6,2% rispetto all'anno precedente.

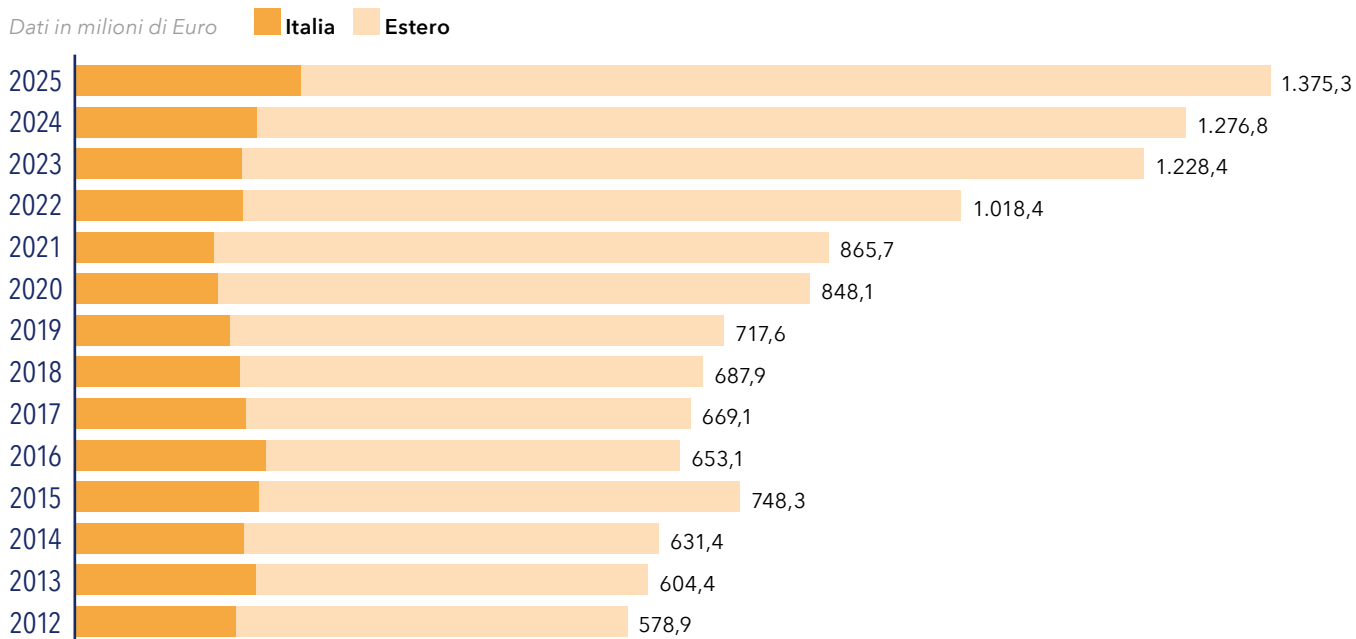
Questi risultati sono stati possibili grazie al posizionamento da leader del Gruppo La Doria sul mercato che da un lato ha saputo contenere la discesa dei prezzi sul fronte vendite e dall'altro ha cercato di migliorare le performance sul lato acquisti e produttività.

Gli incrementi più significativi in termini di sales sono stati registrati dalla linea sughi con un +23,7% per effetto dell'acquisizione di Clas e dalla linea pasta +323% per effetto dell'acquisizione de La Doria Pasta che ha registrato 12 mesi di business rispetto ai soli 3 mesi dell'anno precedente.

Agli inizi del 2026 è stato approvato il piano degli investimenti pari a 59 milioni di euro. Il piano interesserà tre direttrici principali lungo le quali verranno sviluppati specifici interventi: capacità ed efficienza produttiva, impatto ambientale, digital transformation.

FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro



Valore economico direttamente generato e distribuito

Come si evince dai dati, nel corso dell'ultimo biennio la percentuale del valore economico distribuito si è mantenuta stabile rispetto all'anno precedente (0,2%). Nella ripartizione percentuale di tale valore si nota un riposizionamento in aumento del valore distribuito alla Pubblica Amministrazione per effetto della normalizzazione delle imposte per cessato beneficio relativo all'Accordo siglato dalla Capogruppo con l'Agenzia delle Entrate ai fini del Patent Box, ed una stabilizzazione al 4% del valore distribuito ai fornitori di capitale per l'emissione di un prestito obbligazionario di 675 milioni, un aumento del 1,3% del valore distribuito ai dipendenti, mentre il valore economico trattenuto è rimasto pressoché invariato (0,2%).

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

Dati in migliaia di Euro

	2024		2025	
Valore economico generato	1.312.522	100%	1.451.749	100%
Valore economico distribuito	1.221.981	93,1%	1.348.040	92,9%
Costi operativi riclassificati	1.073.213	81,8%	1.147.312	79,0%
Valore distribuito ai dipendenti	75.792	5,8%	102.670	7,1%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	59.126	4,5%	57.822	4,0%
Valore distribuito alla P.A.	12.768	1,0%	37.202	2,6%
Valore distribuito agli azionisti	0	0%	1.600	0,1%
Valore distribuito alla comunità	1.062	0,1%	1.434	0,1%
Valore economico trattenuto	90.561	6,9%	103.709	7,1%

La Doria, al fine di promuovere gli aspetti socioculturali 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 nel 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, Liguria, Lombardia). 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			2024		2025	
			Fornitori		Di cui regionali		Di cui regionali	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	974.897	67%	Locali	48,10%	33,47%	52,30%	33,30%	
			Non locali	51,90%		33,30%		
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	168.307	12%	Locali	73,70%	36,81%	76,70%	45,10%	
			Non locali	26,30%		23,30%		

La Doria ha preso parte alla Fondazione Filiera Italia³⁸ un'associazione nata per sostenere e valorizzare il cibo 100% italiano. Una solida alleanza tra la produzione agricola - rappresentata da Coldiretti, oltre cento tra le più importanti imprese italiane di trasformazione alimentare, le principali catene della distribuzione organizzata e partners strategici.



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 2025 la quota di valore distribuito destinata alla Pubblica Amministrazione - sotto forma di imposte e tasse - è stata pari a 34.189 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.



³⁸ <https://www.filieraitalia.it/>

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, ha pubblicato la sua strategia fiscale sul sito³⁹.

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 introdotto la 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. Il Gruppo è consapevole che le imposte sono importanti fonti di entrate e sono fondamentali per la stabilità macroeconomica del paese.



³⁹ <https://www.ldhld.com/home/tax-strategy/>





PASSIONE

Innovazione
Qualità 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.



149

Progetti di sviluppo nuovi prodotti avviati nel 2025



**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 2025 sono stati avviati 149 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: pesti vegani, legumi pronti, sughi bianchi per il mercato USA e alcuni prodotti a ridotto contenuto di zucchero. Dall'analisi dei gusti dei consumatori e dei loro cambiamenti abbiamo proposto ai nostri clienti formulazioni legate alla tradizione culinaria locale. Per la categoria sughi abbiamo sviluppato ricette innovative impiegando nuovi ingredienti e materie prime con forte identità locale, ad esempio cacio e pepe, salse mediterranee.

Nel 2025 i progetti di 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.

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.

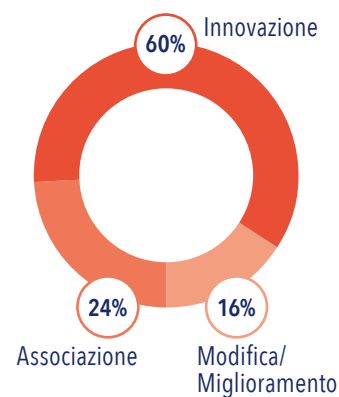
Anche la controllata Pasta Lensi mantiene un'attenzione costante all'evoluzione delle tendenze di mercato, cogliendo nuove opportunità e rispondendo in modo proattivo alle esigenze dei clienti.

Processi produttivi: 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.



PROGETTI DI SVILUPPO NUOVI PRODOTTI⁴⁰



⁴⁰ I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere non includono le società controllate Fegé, Fegé Logistica e Pasta Lensi.

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.

Innovazione tecnologica

La Doria ha sviluppato nel tempo un percorso continuo di innovazione, cogliendo le opportunità offerte dalle nuove tecnologie a supporto del business e delle persone. Le performance registrate negli ultimi anni confermano come l'innovazione rappresenti una leva strategica per la competitività del Gruppo. Oggi guardiamo a progetti ambiziosi che guideranno un'evoluzione costante, con investimenti mirati nelle tecnologie produttive, nella digitalizzazione e nello sviluppo di linee sempre più sostenibili, in grado di anticipare e interpretare i trend di mercato in continua trasformazione.





Qualità del sistema azienda

[GRI 2-7; GRI 401-1; GRI 403-1 a GRI 403-9;
GRI 404-1; GRI 405-1; GRI 405-2]



10 ANNI

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



21,5%

Incremento della forza lavoro

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 dedicare alle proprie risorse, alla loro sicurezza e al loro benessere. Un sistema alimentare che funziona in modo responsabile è in grado di essere solido e resiliente.

La mancata soddisfazione di due principali stakeholders, clienti e dipendenti, può provocare danni economici e impattare sulla reputazione aziendale. La Doria, partendo dal rispetto della normativa in materia, attua programmi e progetti che contribuiscono a migliorare gli ambienti di lavoro attraverso la diffusione della cultura della sostenibilità. Questo nostro impegno si trasforma in incremento della produttività ed efficienza aziendale e quindi in un incremento della fidelizzazione dei clienti.

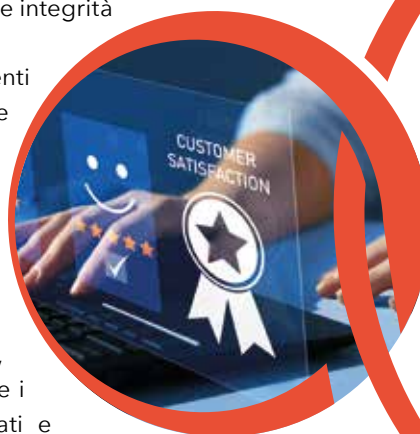
L'attenzione al cliente

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 anno hanno contribuito al 70% del fatturato de La Doria, tutti sono ormai clienti da almeno dieci anni.



FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA IN ITALIA

ITALIA	2024	2025
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	72%	70%
Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti	
Da 0 a 6 anni	2	
Da almeno 10 anni	8	

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce a più del 40% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti, rappresentano il 62 % del fatturato estero. Di questi, 10 clienti scelgono La Doria da almeno 10 anni.

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA ALL'ESTERO

ESTERO ESCLUSO LDH	2024	2025
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	63%	62%
Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti	
Da almeno 10 anni	10	

FIDELIZZAZIONE DEI TOP CLIENT DI LDH (PRODOTTI LA DORIA)

ESTERO LDH	2024	2025
% fatturato estero de La Doria verso LDH	39%	40%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH	90%	89%

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 anno l'89% 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 al 31/12/2025 è composto da 1.398 dipendenti in Italia e 121 nel Regno Unito, di cui 1.334 assunti con contratti a tempo indeterminato. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda⁴¹. 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 1.337 lavoratori stagionali, 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 in alcune categorie professionali differenti dagli operai.

⁴¹ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore GRI 2-7).

PERSONALE DEL GRUPPO SUDDIVISO PER RUOLO, GENERE E FASCE DI ETÀ

Qualifica / Fascia	2024					2025				
	Totale	Uomini		Donne		Totale	Uomini		Donne	
Dirigenti	25	23	92%	2	8%	27	25	93%	2	7%
< 30	0	0	0%	0	0%	0	0	0%	0	0%
30-50	10	8	80%	2	20%	10	9	90%	1	10%
> 50	15	15	100%	0	0%	17	16	94%	1	6%
Quadri	55	36	65%	19	35%	74	45	61%	29	39%
< 30	0	0	0%	0	0%	0	0	0%	0	0%
30-50	23	15	65%	8	35%	37	18	49%	19	51%
> 50	32	21	66%	11	34%	37	27	73%	10	27%
Impiegati	316	170	54%	146	46%	466	250	54%	216	46%
< 30	43	18	42%	25	58%	78	34	44%	44	56%
30-50	190	101	53%	89	47%	263	140	53%	123	47%
> 50	83	51	61%	32	39%	125	76	61%	49	39%
Operai	601	547	91%	54	9%	952	882	93%	70	7%
< 30	142	130	92%	12	8%	189	172	91%	17	9%
30-50	317	289	91%	28	9%	512	478	93%	34	7%
> 50	142	128	90%	14	10%	251	232	92%	19	8%
TOTALE	997	776	78%	221	22%	1.519	1.202	79%	317	21%

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

Di seguito è riportato il rapporto tra la retribuzione media donna - uomo di La Doria. Lo sbilanciamento sulle categorie dirigenti e impiegati sono dovute, solo in parte, alla presenza di un maggior numero di uomini con maggiore anzianità di servizio e conseguentemente una maggiore retribuzione media. Il divario risulta maggiore nella Controllata estera.

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO GRUPPO LA DORIA ITALIA

	2024	2025
Dirigenti	52%	61%
Quadri	98%	97%
Impiegati	81%	88%
Operai	95%	97%

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LDH

	2024	2025
Dirigenti	57%	51%
Quadri	72%	66%
Impiegati	78%	82%

Consapevoli che la diversità è ricchezza siamo certi che in tale ambito abbiamo ampi spazi di miglioramento ed è per questo che aderiamo ai Women Empowerment Principles (WEPs) delle Nazioni Unite, a conferma del nostro impegno per promuovere l'uguaglianza di genere e l'empowerment femminile

nel luogo di lavoro, nelle pratiche di business e nella società. Determinati a proseguire in questa direzione, nel 2024 abbiamo ottenuto la certificazione di genere (UNI Pdr 125:2022), consapevoli che solo attraverso un impegno costante e condiviso sarà possibile costruire un ambiente di lavoro equo e rispettoso per tutti. Sempre nell'ottica di essere vicini alle nostre risorse anche nel 2025 abbiamo deciso di supportare i nostri dipendenti in questo periodo caratterizzato da forti incrementi del costo della vita attraverso l'erogazione di un contributo economico dal valore di 500 euro netti erogato all'inizio delle festività natalizie. L'azienda ha continuato a concedere ai dipendenti del Gruppo lo Smart working, al fine di incrementare la flessibilità lavorativa e garantire un giusto equilibrio di life-balance.

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			2024			2025			Cessazioni annuali			2024			2025		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	79	61	18	121	95	26	Totale cessazioni	39	32	7	105	84	21					
< 30 anni	46	33	13	64	48	16	< 30 anni	5	5	0	35	28	7					
30-50 anni	30	25	5	45	37	8	30-50 anni	20	15	5	44	37	7					
> 50 anni	3	3	0	12	10	2	> 50 anni	14	12	2	26	19	7					
Tasso nuovi assunti (%)	9,7%	9,2%	11,8%	10,0%	9,5%	12,1%	Tasso cessazioni (%)	4,8%	4,8%	4,6%	8,6%	8,4%	9,8%					

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

	Assunzioni annuali			2024			2025			Cessazioni annuali			2024			2025		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	290	233	57	505	414	91	Totale cessazioni	231	184	47	392	320	72					
< 30 anni	171	138	33	253	201	52	< 30 anni	127	104	23	190	158	32					
30-50 anni	99	76	23	215	188	27	30-50 anni	72	53	19	151	129	22					
> 50 anni	20	19	1	37	25	12	> 50 anni	32	27	5	51	33	18					
Tasso nuovi assunti (%)	32,6%	32,2%	34,3%	36,1%	35,9%	37,0%	Tasso cessazioni (%)	26,0%	25,4%	28,3%	28,0%	27,8%	29,3%					

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

	Assunzioni annuali			2024			2025			Cessazioni annuali			2024			2025		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	22	6	16	29	10	19	Totale cessazioni	19	5	14	17	8	9					
< 30 anni	10	2	8	10	5	5	< 30 anni	7	2	5	4	3	1					
30-50 anni	9	3	6	12	2	10	30-50 anni	5	2	3	8	5	3					
> 50 anni	3	1	2	7	3	4	> 50 anni	7	1	6	5	0	5					
Tasso nuovi assunti (%)	20,6%	12,8%	26,7%	24,0%	20,0%	26,8%	Tasso cessazioni (%)	17,8%	10,6%	23,3%	14,0%	16,0%	12,7%					

Il progetto si inserisce nella strategia aziendale di investimento continuativo sul capitale umano e rappresenta uno strumento privilegiato per selezionare, formare e sviluppare le nuove risorse da impiegare negli stabilimenti del Gruppo. I partecipanti seguono un percorso formativo dedicato all'acquisizione di competenze di base sul mondo del lavoro e sull'operatività aziendale, che si conclude con un'esperienza pratica durante la campagna del pomodoro estiva.

Nel 2025 l'azienda ha rinnovato il programma Rosso d'Estate, estendendolo alle persone fragili e svantaggiate. Grazie alla collaborazione con un'Agenzia per il Lavoro e con La Tenda - Centro di Solidarietà, è stato attivato un percorso di orientamento e formazione volto a favorire l'autonomia e l'inserimento lavorativo dei partecipanti.

Delle 25 persone coinvolte, 6 hanno completato il percorso con l'inserimento tramite contratto stagionale presso lo stabilimento di Sarno, confermando l'impegno dell'azienda nel creare opportunità concrete per fasce vulnerabili della comunità.

Un altro importante investimento de La Doria, finalizzato a favorire il diritto allo studio, giunto alla XI edizione, è rappresentato dall'assegnazione delle Borse di studio "Anna e Diodato Ferraioli", riservato ai figli dei dipendenti. L'azienda, con tale concorso, ha premiato 12 studenti, assegnando loro un contributo di 1.000 € ciascuno.

Nel 2025, nell'ambito delle iniziative dedicate all'inclusione sociale, è stato rinnovato il sostegno economico all'associazione "I Bambini delle Fate" e, tramite essa, all'associazione locale "Insieme si può". Entrambe le realtà operano con finalità esclusivamente solidaristiche e sono impegnate nella realizzazione di progetti di inclusione e autonomia rivolti a famiglie che convivono quotidianamente con la sfida dell'autismo e della disabilità. Il rinnovo dell'accordo conferma l'impegno dell'azienda nel supportare percorsi che favoriscano una migliore qualità della vita e una maggiore partecipazione sociale delle persone più vulnerabili.



Nel 2025 l'azienda ha rinnovato la propria adesione al programma Welcome - Working for Refugee Integration di UNHCR Italia, che riconosce le imprese impegnate nell'inserimento lavorativo dei rifugiati. La collaborazione avviata con CIAC Onlus presso lo stabilimento di Parma è stata rafforzata grazie al coinvolgimento dell'associazione NEXT - Networking for Inclusion, attiva nel supporto e nella formazione delle persone più fragili.

Grazie a queste partnership, nel 2025 sono stati inseriti 5 nuovi dipendenti con contratto a tempo determinato. Il 19 giugno l'azienda ha inoltre ricevuto il logo Welcome, quale riconoscimento dell'impegno profuso nell'anno precedente.

Anche per il 2025 La Doria ha sostenuto il progetto Mus-e, iniziativa promossa dalla Fondazione Mus-e Italia ETS che mira a diffondere tra i bambini diverse discipline artistiche con l'obiettivo di stimolare la creatività, l'inclusione e lo sviluppo personale, specialmente nei contesti socio-culturali più difficili. Sono stati attivati in due scuole della provincia di Salerno, percorsi con laboratori di teatro, movimento espressivo e ceramica. Giunto al suo terzo anno consecutivo, il progetto coinvolge 200 alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

Formazione e sviluppo

La capacità dell'azienda di essere competitiva sul mercato e continuare a crescere in termini quantitativi e qualitativi passa necessariamente per lo sviluppo del capitale umano. La diversificazione di prodotto e la velocità con cui la tecnologia evolve, mettendo a disposizione del business, soluzioni sempre più efficaci ed efficienti, avrebbero un impatto limitato se non accompagnati da un forte investimento sulla crescita professionale delle persone. In tal senso, La Doria nel 2025, ha posto grande attenzione al mantenimento e allo sviluppo delle competenze puntando su cinque grandi aree: 1) Competenze trasversali e manageriali; 2) Sicurezza sui luoghi di lavoro; 3) Competenze linguistiche; 4) Sicurezza Alimentare; 5) Formazione specialistica per i manutentori.

Nel 2025 la Doria ha sostenuto costi per le attività di formazione di circa 186.000€. La piattaforma di formazione on-line ha rappresentato uno strumento centrale nella diffusione e ampliamento delle conoscenze aziendali. Nel 2025 il 20,4% dei dipendenti sono stati coinvolti in attività di formazione sui diritti Umani.

Tale tipologia di erogazione di formazione 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 FORMAZIONE EROGATE ANNUALMENTE⁴²

	2024	2025
Ore di formazione	17.437	21.607

Nel 2025 è stata implementata la nuova piattaforma e-learning La Doria Accademy. Si tratta di uno strumento di ultima generazione, integrato con Skilla library, la libreria di contenuti e-learning già operativa da qualche anno.

Rinnovato il progetto nato nel 2024 per promuovere e mantenere una cultura positiva della sicurezza alimentare all'interno del Gruppo, secondo quanto definito dalla "The Global Food Safety Initiative" (GFSI), e di infondere un concetto di consapevolezza della sicurezza alimentare, l'Azienda, dopo aver lanciato in piattaforma e-learning il Percorso Formativo Food Safety Culture, ha creato uno strumento accessibile a tutti: un'applicazione web di gestione dei suggerimenti per migliorare la Sicurezza Alimentare. Il progetto, implementato presso lo stabilimento di Parma, incentiva i dipendenti che inviano suggerimenti utili a migliorare la sicurezza alimentare del sito, attraverso dei buoni acquisto elargiti su base mensile.

Nella primavera del 2022 è partita la prima edizione del programma STEP UP, e che è continuato anche nel 2025, ovvero del sistema di Leadership Evaluation finalizzato a sviluppare la leadership nell'organizzazione; definire le priorità e i comportamenti organizzativi rilevanti per l'azienda; misurare la crescita delle persone e dell'organizzazione; consolidare la relazione capo-collaboratore attraverso la condivisione degli obiettivi e la restituzione dei feedback. Il programma ha visto il coinvolgimento dei dirigenti e primi riporti.

⁴² I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere non includono le società controllate Fegé, Fegé Logistica e LDH.

In concomitanza con il programma STEP UP, si sono svolti una serie di appuntamenti formativi, organizzati con l'ausilio della consulenza esterna, che hanno visto la popolazione aziendale impegnata nell'approfondire i temi legati alle competenze, alla valutazione, allo sviluppo personale e professionale. Gli incontri, rigorosamente in presenza, dedicati sia ai valutatori (dirigenti) che ai valutati (primi riporti), hanno consentito ai partecipanti di confrontarsi tra di loro sui temi della leadership.

Nel 2025 è stato rinnovato il programma di mobilità sostenibile avviato nel 2023 presso lo stabilimento di Parma, in seguito alla presentazione del Piano Spostamenti Casa Lavoro (PSCL) realizzato in collaborazione con UP2GO, PMI italiana specializzata in servizi di mobilità aziendale sostenibile. Attraverso l'applicazione UP2GO, i dipendenti possono condividere l'auto per il tragitto casa lavoro (carpooling) e rendicontare gli spostamenti sostenibili effettuati in bicicletta (Bike2Work).

Il sistema digitale consente inoltre di accumulare crediti convertibili in premi sostenibili tramite la piattaforma Green Apes (BankoNuts), mentre l'azienda ha integrato l'iniziativa con un'ulteriore forma di incentivazione: a inizio anno sono stati premiati con un buono acquisto da 200 euro i cinque dipendenti più virtuosi.

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.

Per formalizzare l'impegno su tale tematica La Doria ha ottenuto per tutti gli stabilimenti la Certificazione UNI EN ISO 45001:2023. Anche la Società Pasta Lensi, acquisita nel 2025, è certificata UNI EN ISO 45001.



Parte integrante del Sistema è la Politica, la quale è resa disponibile a tutti i lavoratori e ai soggetti interessati sul sito internet. 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 45001:2023 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.

Nel 2025 è proseguito l'impegno nella formazione e sensibilizzazione di dipendenti e lavoratori stagionali, con programmi definiti in coerenza con i Documenti di Valutazione dei Rischi. Le attività sono state svolte secondo l'Accordo Stato Regioni 2011 e prevedono verifiche tramite questionari. I lavoratori stagionali ricevono la formazione base su salute, sicurezza e sistemi aziendali prima dell'avvio delle attività produttive.

Nonostante l'impegno profuso nel corso del 2025, si è registrato un aumento del tasso di infortuni. A fronte di questo andamento, l'azienda ha rafforzato le iniziative di sensibilizzazione e responsabilizzazione rivolte ai dipendenti e ai preposti, ai quali è attribuito il compito di vigilanza operativa. Le azioni avviate mirano a rafforzare l'attenzione alla sicurezza e a promuovere comportamenti consapevoli, con l'obiettivo di prevenire ulteriori eventi infortunistici e consolidare una cultura della sicurezza sempre più diffusa.

TASSI DI INFORTUNI PER GENERE

Tasso di infortuni ⁴³	2024	2025
Totale	13,42	17,61
- uomini	12,40	20,19
- donne	18,22	7,04

⁴³ Il tasso di infortuni è calcolato: (infortuni/ore lavorate) *1.000.000.



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, Pesca, Albicocca e Mela 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.



MADE IN ITALY

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



100%

Il pomodoro fresco è 100% italiano



100%

Le pere, le albicocche, le pesche e le mele dei nostri nettari 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.

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"⁴⁴, 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



⁴⁴ 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.

All'insegna della migliore tradizione dell'alimentazione italiana

"Tradizione Italiana - *Italian food tradition*" è una società consortile 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 45%.

Il portafoglio prodotti è molto eterogeneo, essi appartengono a diverse categorie alimentari, che includono pasta, conserve di pomodoro, olio d'oliva, latticini, 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.











Come è nato questo bilancio

Nota Metodologica

[GRI 2-1; GRI 2-2; GRI 2-3; GRI 2-4; GRI 2-5]

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 relativo a La Doria, alle società controllate Eugea Mediterranea, Fegé, Fegé Logistica (acquisite a luglio 2025), Pasta Lensi (acquisita ad aprile 2025) ed LDH per l'anno 2025 (dal 1° gennaio 2025 al 31 dicembre 2025). Le società La Doria Pasta PL e Clas sono state fuse per incorporazione dal 31 dicembre 2025, con effetti retroattivi ai fini contabili e fiscali a partire dal 1° gennaio 2025.

Per un approfondimento circa la struttura societaria, oltre le informazioni riportate nel presente documento, si può fare riferimento a quelle disponibili sul sito dell'azienda.

I dati relativi all'esercizio 2024 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 2025 si è verificata una variazione relativa alle dimensioni, al perimetro di consolidamento e alla catena di approvvigionamento del Gruppo dovuta all'effetto delle società acquisite.

Il Bilancio di Sostenibilità 2025 è stato redatto in riferimento agli standard «GRI Sustainability Reporting Standards» nell'edizione aggiornata al 2021 secondo l'opzione "With reference to". 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. Così come richiesto dagli Standard, abbiamo seguito i key concepts e adottato i principi di rendicontazione del GRI 2021 (accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività, verificabilità), applicandoli in ogni fase della stesura del documento.

Nell'ottica di integrazione della sostenibilità nella strategia ed in tutti i processi operativi, La Doria ha formalizzato un Piano di Sostenibilità 2023-2031 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli dell'agenda 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 10 marzo 2026.

Inoltre, il Gruppo La Doria, dal 2018, ha adottato una **procedura di reporting**, che descrive le attività necessarie per la progettazione, realizzazione, approvazione, diffusione e presentazione del Bilancio di Sostenibilità.

Il Gruppo 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.

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. La Doria monitora la catena di fornitura del pomodoro e dei legumi secondo la guida alla Responsabilità



Sociale ISO 26000.

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 marzo 2025, e una "Politica sulla parità di genere, diversità ed inclusione", aggiornata nel 2024, per le quali sono previste iniziative di sensibilizzazione ed attuazione. A dicembre 2024 abbiamo ottenuto la certificazione di genere.

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 e UNI EN ISO 50001 sui Sistemi di Gestione dell'Energia per tutti gli stabilimenti produttivi La Doria.

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 de La Doria S.p.A. in data 10 marzo 2026.

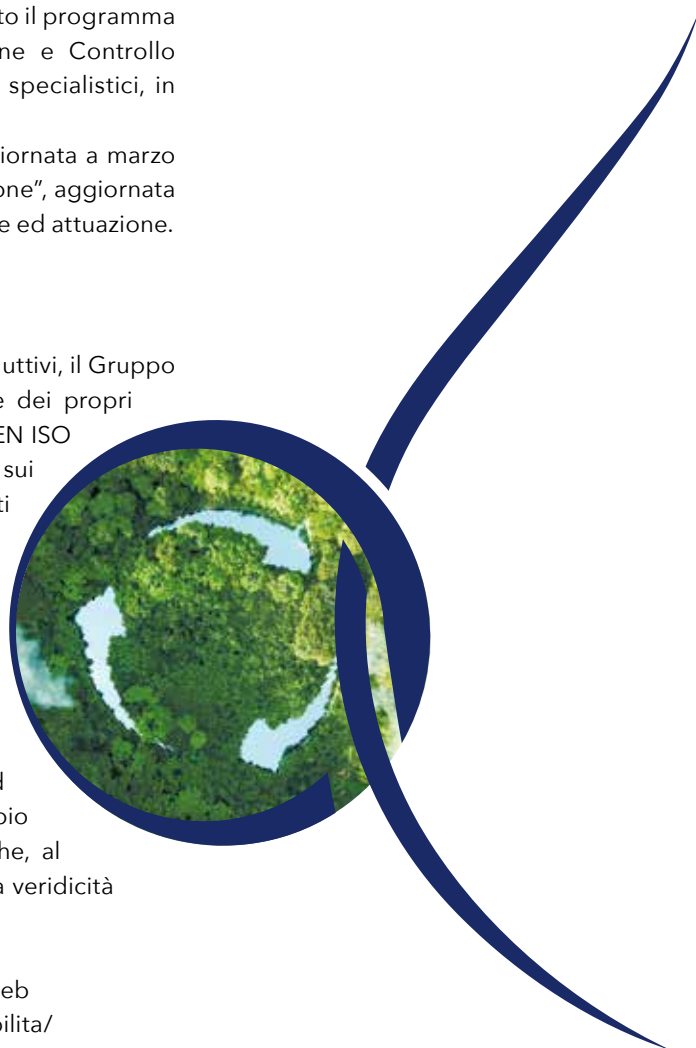
Il Bilancio è inoltre oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di *Deloitte & Touche S.p.A.* che, al termine del lavoro svolto, rilascia un'apposita relazione circa la veridicità delle informazioni fornite.

Il Bilancio di Sostenibilità 2025 è reso pubblico anche sul sito web <https://www.gruppoladoria.it/sostenibilita/bilancio-di-sostenibilita/>

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

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

sustainability@gruppoladoria.it



La definizione dei temi materiali

[GRI 2-2; GRI 2-4; GRI 3-1; GRI 3-2; GRI 3-3]

Il Bilancio di Sostenibilità 2025 è stato strutturato in accordo ai temi materiali identificati da La Doria, così come riportati nell'elenco di questa sezione del documento. Tali temi rappresentano gli aspetti con gli impatti più significativi dal business di La Doria e per i suoi stakeholder.

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

1. una prima prioritizzazione degli aspetti ESG;
2. un'analisi degli impatti generati dal nostro business (attuali e potenziali, positivi e negativi) su economia, ambiente, persone e diritti umani, secondo il cosiddetto approccio "inside-out", ovvero dall'interno all'esterno ("Impact Materiality");
3. l'identificazione dei temi rilevanti, ovvero di tutti quei temi che potenzialmente possono essere significativi per l'azienda.

Per la prioritizzazione dei temi rilevanti è stata condotta un'analisi di alcuni documenti di scenario e ricerche di settore. In particolare, sono stati considerati i temi materiali per il settore identificati dal *Sustainability Accounting Standards Board (SASB)*⁴⁵, sono state analizzate le aspettative e principali punti di attenzione dei principali clienti de La Doria⁴⁶, nazionali e internazionali, le linee di indirizzo della strategia dell'azionista di maggioranza ed è stata condotta un'analisi di benchmark sulle comunicazioni di sostenibilità di un panel di player del settore, nazionali e internazionali. Il risultato di queste attività ha contribuito a fornire ulteriori informazioni utili a La Doria per poter valutare gli impatti generati dal proprio business. Prendendo in considerazione l'analisi di alcuni documenti di scenario e ricerche di settore, è stata svolta l'analisi degli impatti come richiesto dal GRI 3 dello Standard (2021). In dettaglio sono stati analizzati gli impatti generati dal nostro business (attuali e potenziali, positivi e negativi) su economia, ambiente, persone e diritti umani, secondo il cosiddetto approccio "inside-out", ovvero dall'interno all'esterno ("Impact Materiality") considerando la gravità dell'impatto generato e la probabilità di accadimento. 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. Per i prossimi anni gli sforzi saranno concentrati verso un maggior coinvolgimento degli stakeholders.

La Doria ha mantenuto per il 2025 i temi materiali emersi dall'analisi condotta nel 2023.







I temi risultati materiali sono stati sottoposti all'esame del Comitato Tecnico di Sostenibilità, del Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità, e dell'Amministratore Delegato ed approvati dal Consiglio di Amministrazione in data 12 dicembre 2023.

La matrice di materialità è stata confermata dal Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità nella seduta del 10 dicembre 2025. Gli stessi sono elencati nella pagina successiva.

⁴⁵ Sono state considerate le matrici per i seguenti segmenti: "Agricultural Products"; "Processed Foods"; "Non-Alcoholic Beverages"; "Food Retailers & Distributors".

⁴⁶ Attraverso l'analisi di specifiche richieste ricevute o dall'analisi dei loro documenti di sostenibilità.

Di seguito si fornisce l'elenco dei relativi temi con una loro descrizione sintetica e la 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 sulla produzione	Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti: consumi energetici, consumi idrici e rifiuti.			●	●	●	●
Climate Change	Impegno nella gestione degli impatti delle emissioni GHG legati sia al processo produttivo che all'intera supply chain.	●	●	●	●	●	
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	Attenzione dedicata alle Risorse Umane, alla loro sicurezza e al loro benessere. 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, 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
Qualità e sicurezza dei prodotti	Salute e sicurezza dei consumatori Pratiche di approvvigionamento	Upstream/Downstream/Gruppo
Innovazione	-	Gruppo
Tracciabilità	-	Upstream/Downstream/Gruppo
Impatti ambientali della produzione	Materiali Energia Acqua Effluenti e rifiuti Trasporti	Gruppo
Climate Change	Emissioni	Upstream/Downstream/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	Upstream/Gruppo
Perdite e sprechi alimentari	-	Gruppo
Sostenibilità del Packaging	Materiali	Upstream/Downstream/Gruppo
Ottimizzazione ed efficienza logistica	-	Upstream/Downstream/Gruppo
Sostenibilità economica	Performance economica Pratiche di approvvigionamento Imposte	Gruppo
Qualità del sistema azienda	Occupazione Salute e Sicurezza ⁴⁷ Formazione e Istruzione Diversità e pari opportunità	Gruppo
Italianità	-	Upstream/Gruppo

⁴⁷ 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)																																																																																			
GRI 1 Foundation 2021		La Doria ha redatto il presente documento in riferimento ai GRI Standards per l'anno 2025																																																																																				
ORGANIZZAZIONE E LE PRASSI DI RENDICONTAZIONE																																																																																						
GRI 2 Informativa generale 2021	2-1	Dettagli organizzativi	p. 14; 30-31; 118 Per maggiore approfondimento si rimanda alle informazioni presenti sul sito aziendale www.gruppoldoria.it																																																																																			
	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità	p. 14; 16-27; 30-31; 121																																																																																			
	2-3	Periodo di Reporting, frequenza e punto di contatto	p. 118-120																																																																																			
	2-4	Revisione delle informazioni	p. 16-27; 64; 73; 130																																																																																			
	2-5	Assurance esterna	p. 118-120; 132-134																																																																																			
ATTIVITÀ E LAVORATORI																																																																																						
GRI 2 Informativa generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	p. 14-15; 28-29																																																																																			
	2-7	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	<p>Oltre alle informazioni riportate a pagina 105 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)</th> <th colspan="2">Stabilimenti in Italia</th> <th colspan="2">LDH</th> </tr> <tr> <th>2024</th> <th>2025</th> <th>2024</th> <th>2025</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contratto a tempo indeterminato</td> <td>812</td> <td>1.216</td> <td>105</td> <td>118</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>660</td> <td>1.001</td> <td>47</td> <td>49</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>152</td> <td>215</td> <td>58</td> <td>69</td> </tr> <tr> <td>Contratto a tempo determinato</td> <td>78</td> <td>182</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>64</td> <td>151</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>14</td> <td>31</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Contratto full time</td> <td>865</td> <td>1.374</td> <td>95</td> <td>113</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>719</td> <td>1.149</td> <td>46</td> <td>49</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>146</td> <td>225</td> <td>49</td> <td>64</td> </tr> <tr> <td>Contratto part-time</td> <td>25</td> <td>24</td> <td>12</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>20</td> <td>21</td> <td>11</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Totale dipendenti</td> <td>890</td> <td>1.398</td> <td>107</td> <td>121</td> </tr> <tr> <td>Totale uomini</td> <td>724</td> <td>1.152</td> <td>47</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Totale donne</td> <td>166</td> <td>246</td> <td>60</td> <td>71</td> </tr> </tbody> </table>	Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH		2024	2025	2024	2025	Contratto a tempo indeterminato	812	1.216	105	118	- uomini	660	1.001	47	49	- donne	152	215	58	69	Contratto a tempo determinato	78	182	2	3	-uomini	64	151	0	1	-donne	14	31	2	2	Contratto full time	865	1.374	95	113	- uomini	719	1.149	46	49	- donne	146	225	49	64	Contratto part-time	25	24	12	8	- uomini	5	3	1	1	- donne	20	21	11	7	Totale dipendenti	890	1.398	107	121	Totale uomini	724	1.152	47	50	Totale donne	166	246	60
Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH																																																																																			
	2024	2025	2024	2025																																																																																		
Contratto a tempo indeterminato	812	1.216	105	118																																																																																		
- uomini	660	1.001	47	49																																																																																		
- donne	152	215	58	69																																																																																		
Contratto a tempo determinato	78	182	2	3																																																																																		
-uomini	64	151	0	1																																																																																		
-donne	14	31	2	2																																																																																		
Contratto full time	865	1.374	95	113																																																																																		
- uomini	719	1.149	46	49																																																																																		
- donne	146	225	49	64																																																																																		
Contratto part-time	25	24	12	8																																																																																		
- uomini	5	3	1	1																																																																																		
- donne	20	21	11	7																																																																																		
Totale dipendenti	890	1.398	107	121																																																																																		
Totale uomini	724	1.152	47	50																																																																																		
Totale donne	166	246	60	71																																																																																		

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)	
GRI 2 Informativa generale 2021	2-7	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	Si evidenzia che la tabella sottostante rappresenta il dato puntuale del totale degli assunti con contratto stagionale.	
			Contratti stagionali	
			2025	
			Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno	1.337
			- Uomini	630
- Donne	707			
Si specifica che i dati relativi al numero di assunti per stabilimento (pag. 16-27) sono dati puntuali.				
GOVERNANCE				
GRI 2 Informativa generale 2021	2-9	Struttura e composizione della governance	p. 32-33	
	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	p. 32-33	
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/corporate-governance/	
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	p. 32-33	
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	p. 32-33	
STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI				
GRI 2 Informativa generale 2021	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	p. 9-11; 32	
	2-23	Impegno in termini di policy	p. 2-3; 32-37	
	2-24	Integrazione degli impegni in termini di Policy	p. 2-3; 32-37	
	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	p. 36-38	
	2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	p. 34	
	2-27	Conformità a leggi e regolamenti	p. 32-36 Nel corso dell'anno non sono stati riscontrati casi di non conformità significativi per inosservanza di regolamenti e leggi in ambito ambientale e sociale.	
	2-28	Appartenenza ad associazioni	p. 40-41	
STAKEHOLDER ENGAGEMENT				
GRI 2 Informativa generale 2021	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	p. 40-41	
	2-30	Contratti collettivi	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi.	
INFORMATIVE SU TEMI MATERIALI				
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	p. 121-123	
	3-2	Elenco temi materiali	p. 121-123	

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
CATEGORIA: ECONOMIA			
ASPETTO RILEVANTE: PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 90
GRI 201 Performance Economiche 2016	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 91-93
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 91-93 https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/qualita-e-sicurezza/
GRI 204 Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1	Proporzione di spesa a favore dei fornitori locali	p. 92-94
ASPETTO RILEVANTE: CORRUZIONE			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 34-36 https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/corporate-governance/
GRI 205 Anticorruzione 2016	205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	p. 34-36 La Doria ha identificato nel modello Organizzativo le aree a rischio legati alla corruzione. I rischi legati alla corruzione vengono analizzati per lo sviluppo del Modello 231.
	205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	p. 34-36; 119
ASPETTO RILEVANTE: IMPOSTE			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 35; 93-94 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2024/01/La-Doria_MOG_Parte-Generale_IA-def.pdf
GRI 207 Imposte 2019	207-1	Approccio alle imposte	p. 35; 93-95
	207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	p. 35; 93-95
	207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni correlate alle imposte	p. 35; 93-95

CATEGORIA: AMBIENTE

ASPETTO RILEVANTE: MATERIALI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 50; 82-85 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/
GRI 301 Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	p. 82-85
	301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	p. 82-85

ASPETTO RILEVANTE: ENERGIA

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 60 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/
GRI 302 Energia 2016	302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	p. 61-64
	302-3	Intensità energetica	p. 61-64
	302-4	Riduzioni del consumo di energia	p. 61-64

ASPETTO MATERIALE: ACQUA

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 60 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/
GRI 303 Acqua 2018	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	p. 16-27; 65-69
	303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	p. 65-69
	303-3	Prelievo idrico	p. 68-69
	303-4	Scarico idrico	p. 68-69
	303-5	Consumo idrico	Nel 2025 per il Gruppo La Doria in Italia sono stati consumati 706 ML.

ASPETTO RILEVANTE: EMISSIONI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 70-73 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/
GRI 305 Emissioni 2016	305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	p. 16-27; 72; 73 Le emissioni sono state calcolate secondo la direttiva Emission Trading 2003/87/CE. - FDE da MInAmbiente 2025 o MASE (2025).
	305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2) - Location Based	p. 16-27; 72; 73 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione ISPRA 2024.
		Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2) - Market Based	p. 16-27; 72; 73 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: Report AIB "residual Mix" 2025.
	305-3	Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	p. 72; 73
	305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	p. 72; 73

ASPETTO RILEVANTE: RIFIUTI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 60-61 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/
GRI 306 Rifiuti 2020	306-3	Rifiuti generati	p. 64-66
	306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	p. 64-66
	306-5	Rifiuti conferiti in discarica	p. 64-66

ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SU ASPETTI AMBIENTALI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 74 https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/qualita-e-sicurezza/
GRI 308 Valutazione ambientali dei fornitori 2016	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati 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 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 104 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/																																																																																			
GRI 401 Occupazione 2016	401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avviamento dei dipendenti	<p>p. 106 TURNOVER DI GRUPPO (DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">2024</th> <th colspan="3">2025</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>312</td> <td>239</td> <td>73</td> <td>534</td> <td>424</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td>181</td> <td>140</td> <td>41</td> <td>263</td> <td>206</td> <td>57</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td>108</td> <td>79</td> <td>29</td> <td>227</td> <td>190</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td>23</td> <td>20</td> <td>3</td> <td>44</td> <td>28</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Tasso nuovi assunti</td> <td>31,3%</td> <td>31,0%</td> <td>32,3%</td> <td>35,2%</td> <td>35,3%</td> <td>34,7%</td> </tr> <tr> <td>Totale cessazioni</td> <td>250</td> <td>189</td> <td>61</td> <td>409</td> <td>328</td> <td>81</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td>134</td> <td>106</td> <td>28</td> <td>194</td> <td>161</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td>77</td> <td>55</td> <td>22</td> <td>159</td> <td>134</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td>39</td> <td>28</td> <td>11</td> <td>56</td> <td>33</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Tasso cessazioni</td> <td>25,1%</td> <td>24,5%</td> <td>27,0%</td> <td>26,9%</td> <td>27,3%</td> <td>25,6%</td> </tr> </tbody> </table>		2024			2025			Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale nuovi assunti	312	239	73	534	424	110	<30	181	140	41	263	206	57	30-50	108	79	29	227	190	37	>50	23	20	3	44	28	16	Tasso nuovi assunti	31,3%	31,0%	32,3%	35,2%	35,3%	34,7%	Totale cessazioni	250	189	61	409	328	81	<30	134	106	28	194	161	33	30-50	77	55	22	159	134	25	>50	39	28	11	56	33	23	Tasso cessazioni	25,1%	24,5%	27,0%	26,9%	27,3%	25,6%
		2024			2025																																																																																	
Totale		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne																																																																																
Totale nuovi assunti	312	239	73	534	424	110																																																																																
<30	181	140	41	263	206	57																																																																																
30-50	108	79	29	227	190	37																																																																																
>50	23	20	3	44	28	16																																																																																
Tasso nuovi assunti	31,3%	31,0%	32,3%	35,2%	35,3%	34,7%																																																																																
Totale cessazioni	250	189	61	409	328	81																																																																																
<30	134	106	28	194	161	33																																																																																
30-50	77	55	22	159	134	25																																																																																
>50	39	28	11	56	33	23																																																																																
Tasso cessazioni	25,1%	24,5%	27,0%	26,9%	27,3%	25,6%																																																																																
401-2	Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	A tutti i Dirigenti, a quasi tutti i Quadri e ad alcuni 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 Il livello antecedenti l'acquisizione. I buoni pasto sono stati erogati nel 2025 a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, del Gruppo La Doria Italia, ad eccezione delle nuove acquisite Clas, Pasta Lensi, Fegé e Fegé Logistica.																																																																																				

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche																																									
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA																																												
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 102 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/																																									
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 109-111																																									
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	p. 109-111																																									
	403-3	Servizi per la salute professionale	p. 109-111																																									
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	p. 109-111																																									
	403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	p. 109-111																																									
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	p. 109-111																																									
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 109-111 94% dei dipendenti degli stabilimenti in Italia.																																									
	403-9	Infortuni sul lavoro	Oltre alle informazioni riportate a pagina 111 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;">2024</th><th style="text-align: center;">2025</th></tr></thead><tbody><tr><td>Numero di infortuni registrabili⁴⁸</td><td style="text-align: center;">21</td><td style="text-align: center;">51</td></tr><tr><td>- uomini</td><td style="text-align: center;">16</td><td style="text-align: center;">47</td></tr><tr><td>- donne</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">4</td></tr><tr><td>di cui interinali</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">1</td></tr><tr><td>- uomini</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">1</td></tr><tr><td>- donne</td><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">0</td></tr><tr><td>Tasso infortuni registrabili</td><td style="text-align: center;">13,42</td><td style="text-align: center;">17,61</td></tr><tr><td>-uomini</td><td style="text-align: center;">12,40</td><td style="text-align: center;">20,19</td></tr><tr><td>-donne</td><td style="text-align: center;">18,22</td><td style="text-align: center;">7,04</td></tr><tr><td>Tasso di giorni di lavoro persi</td><td style="text-align: center;">892,11</td><td style="text-align: center;">687,13</td></tr><tr><td>-uomini</td><td style="text-align: center;">929,98</td><td style="text-align: center;">819,71</td></tr><tr><td>-donne</td><td style="text-align: center;">714,08</td><td style="text-align: center;">144,25</td></tr></tbody></table> <p>Le principali tipologie di infortuni che si sono verificate sono state per urto, contusione e taglio. Si evidenzia che nel 2025 si sono verificati 10 infortuni in itinere (non considerati all'interno della tabella riassuntiva). Nel 2025 si sono verificati n. 5 infortuni a dipendenti di ditte esterne.⁴⁹ Nel 2025 in LDH non si sono verificati infortuni registrabili.</p>		Stabilimenti in Italia		2024	2025	Numero di infortuni registrabili⁴⁸	21	51	- uomini	16	47	- donne	5	4	di cui interinali	2	1	- uomini	2	1	- donne	0	0	Tasso infortuni registrabili	13,42	17,61	-uomini	12,40	20,19	-donne	18,22	7,04	Tasso di giorni di lavoro persi	892,11	687,13	-uomini	929,98	819,71	-donne	714,08	144,25
		Stabilimenti in Italia																																										
2024		2025																																										
Numero di infortuni registrabili⁴⁸	21	51																																										
- uomini	16	47																																										
- donne	5	4																																										
di cui interinali	2	1																																										
- uomini	2	1																																										
- donne	0	0																																										
Tasso infortuni registrabili	13,42	17,61																																										
-uomini	12,40	20,19																																										
-donne	18,22	7,04																																										
Tasso di giorni di lavoro persi	892,11	687,13																																										
-uomini	929,98	819,71																																										
-donne	714,08	144,25																																										
	403-10	Malattie professionali	Nel 2025 non sono state riconosciute malattie professionali a dipendenti. ⁵⁰ <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"><thead><tr><th rowspan="2"></th><th colspan="2" style="text-align: center;">2024</th><th colspan="2" style="text-align: center;">2025</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>Numero di casi di malattia professionale</td><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">0</td></tr><tr><td></td><td style="text-align: center;">0</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>		2024		2025		Uomini	Donne	Uomini	Donne	Numero di casi di malattia professionale	0	0	0	0		0	0	0	0																						
	2024		2025																																									
	Uomini	Donne	Uomini	Donne																																								
Numero di casi di malattia professionale	0	0	0	0																																								
	0	0	0	0																																								

⁴⁸ Non sono stati considerati gli infortuni in itinere.

⁴⁹ I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere in azienda non hanno consentito il calcolo degli indici infortunistici delle ditte terze.

⁵⁰ 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																															
ASPETTO RILEVANTE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE																																		
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 102; 108 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/																															
GRI 404 Formazione e Istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e per categoria di lavoratori	<p>Oltre alle informazioni riportate a pag. 108 di seguito le tabelle. Ore medie di formazione per genere.⁵¹</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2">2024</th> <th colspan="2">2025</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">16,4</td> <td colspan="2">15,1</td> </tr> <tr> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> </tr> <tr> <td>16,1</td> <td>17,4</td> <td>14,6</td> <td>16,8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ore medie di formazione per ruolo</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>2024</th> <th>2025</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dirigenti</td> <td>1,7</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Quadri</td> <td>18,3</td> <td>20,7</td> </tr> <tr> <td>Impiegati</td> <td>16,4</td> <td>15,1</td> </tr> <tr> <td>Operai</td> <td>16,6</td> <td>15,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tali dati si riferiscono al personale del Gruppo in Italia ad eccezione delle controllate Fegé e Fegé Logistica. Nel 2025 nella controllata LDH sono state erogate 263 ore di formazione.</p>	2024		2025		16,4		15,1		Uomini	Donne	Uomini	Donne	16,1	17,4	14,6	16,8		2024	2025	Dirigenti	1,7	6,0	Quadri	18,3	20,7	Impiegati	16,4	15,1	Operai	16,6	15,0
2024		2025																																
16,4		15,1																																
Uomini	Donne	Uomini	Donne																															
16,1	17,4	14,6	16,8																															
	2024	2025																																
Dirigenti	1,7	6,0																																
Quadri	18,3	20,7																																
Impiegati	16,4	15,1																																
Operai	16,6	15,0																																
ASPETTO RILEVANTE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ																																		
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 33 https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/																															
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. 32-33																															
GRI 405 Diversità e Pari Opportunità 2016	405-2	Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	p. 105; 106																															
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO																																		
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 35; 74 https://www.gruppoloria.it/chi-siamo/la-filiera-del-pomodoro/ https://www.gruppoloria.it/sostenibilita/																															
GRI 406 Non-Discriminazione 2016	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	p. 75-80 Nel corso del 2025 non si sono verificati episodi di discriminazione.																															

⁵¹ Si evidenzia che le ore medie di formazione sono state calcolate considerando l'organico medio.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI			
ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 74 https://www.gruppoladoria.it/chi-siamo/la-filiera-del-pomodoro/ https://www.gruppoladoria.it/sostenibilita/
GRI 414 Valutazione Sociale dei fornitori 2016	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	La percentuale di nuovi fornitori di materie prime sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%.
	414-2	Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	p. 75-80
SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO			
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 44-45 https://www.gruppoladoria.it/chi-siamo/qualita-e-sicurezza/
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. 44-48 100% 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.
GRI 417 Marketing ed Etichettatura 2016	417-1	Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	p. 50-53
	417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Nel 2025 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.
ASPETTO RILEVANTE: TRASPORTO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 86 https://www.gruppoladoria.it/sostenibilita/
ASPETTO RILEVANTE: INNOVAZIONE			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 98
ASPETTO RILEVANTE: ITALIANITÀ			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 112

G4 SECTOR DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
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-FP2		Percentuale di volume acquistato che è verificata secondo standard di produzione responsabili e credibili riconosciuti a livello internazionale, suddivisi per standard	p. 80
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. 44 100% del volume di produzione.



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

Tel: +39 081 2488111
Fax: +39 666688/7614173
www.deloitte.it

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

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

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("*limited assurance engagement*") del Bilancio di Sostenibilità de La Doria S.p.A. (di seguito anche la "Società" o "Capogruppo") e delle sue controllate (di seguito anche il "Gruppo La Doria" o solo il "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2025.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori de La Doria S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai "*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*" definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* ("GRI Standards"), come descritto nella sezione "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono, altresì, responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono, inoltre, responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e gestione della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza dell'*International Code of Ethics for Professional Accountants (including International Independence Standards)* (*IESBA Code*) 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 Management 1* in base al quale è tenuta a configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona

Sede Legale: Via Santa Sofia, 28 - 20122 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.688.930,00 i.v.

Codice Fiscale/Registro delle Imprese di Milano Monza Brianza Lodi 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'informativa 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.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards.

Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *“International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information”* (di seguito anche *“ISAE 3000 Revised”*), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB)* per gli incarichi di *limited assurance*.

Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità 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 sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all’acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo *“Sostenibilità economica”* del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo al 31 dicembre 2025;
- comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione de La Doria S.p.A. e con il personale della controllata LDH (La Doria) Ltd ed 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 del Bilancio di Sostenibilità.

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

- a livello di Capogruppo e della controllata LDH (La Doria) Ltd:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità 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;
- con riferimento ad alcuni 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 su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo La Doria relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2025 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Stefano Maria Santoro
Socio

Napoli, 1 aprile 2026

