



COOPERATIVA A IMOLA DAL 1963



Bilancio di
SOSTENIBILITÀ
2024

Lettera agli stakeholder	4
Nota metodologica	6
1. LA COOPERATIVA AGRICOLA CLAI	8
Una storia fatta di persone e territorio	10
La Presenza nel territorio	16
La struttura di Governance	18
Responsabilità economica: valore generato e distribuito	24
2. LA SOSTENIBILITÀ PER CLAI	26
I valori fondamentali della Cooperativa	28
Gli Stakeholder e l'analisi di materialità	30
I Sustainable Development Goals	34
3. LA RESPONSABILITÀ DEI PRODOTTI	36
La filiera	38
I prodotti	42
Innovazione e tradizione	46
Qualità e sicurezza alimentare	48
Attenzione al cliente	52
Promozione della Cooperativa	54
4. LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE	60
La gestione degli impatti ambientali	62
L'utilizzo delle risorse nella Cooperativa	68
5. L'IMPEGNO SOCIALE DELLA COOPERATIVA	76
Le persone al centro	78
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	84
Il legame con il territorio d'origine	86
6. ALLEGATI	96
Indicatori di performance	98
Indice dei contenuti GRI	118

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Cari stakeholder, cari soci,

Con grande piacere vi presentiamo la quarta edizione del nostro Bilancio di Sostenibilità, un momento importante per condividere i risultati di un percorso che continua a consolidarsi nel tempo. In un contesto economico globale sempre più complesso e sfidante, abbiamo raggiunto risultati economici molto positivi che ci permettono di avvicinare i nostri prodotti a un pubblico più ampio, mantenendo intatta la qualità e l'autenticità che ci contraddistinguono.

Il successo della nostra Cooperativa si fonda su oltre sessant'anni di esperienza, durante i quali abbiamo costruito una professionalità solida e un'etica del lavoro che rappresentano il cuore del nostro modo di fare impresa. Questo percorso ci ha permesso di affrontare con resilienza sfide significative, come l'insistere della peste suina africana, che ha comportato restrizioni per l'intera filiera. L'impegno straordinario dimostrato da parte di tutti i soci ci ha proiettato oltre queste difficoltà ed ha rafforzato la nostra convinzione che investire in innovazione, sostenibilità e qualità sia la strada giusta per garantire un futuro solido e responsabile.

In particolare, abbiamo continuato a puntare su tecnologie all'avanguardia e su scelte energetiche sostenibili, come dimostrano l'impianto di trigenerazione ed il fotovoltaico che riducono l'impatto ambientale delle nostre attività. Questi investimenti non solo migliorano l'efficienza produttiva, ma confermano il nostro impegno concreto verso la tutela dell'ambiente.

La sostenibilità sociale rappresenta per noi l'espressione diretta del principio cooperativo e della natura stessa della nostra impresa. I nostri dipendenti sono un patrimonio fondamentale, e ci impegniamo a garantire loro un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e stimolante, dove la passione per il prodotto e la cura del cliente si traducono in un'esperienza autentica. Le nostre Macellerie del Contadino, diffuse sul territorio, incarnano questa filosofia, diventando il punto di incontro tra tradizione, qualità e relazione con il consumatore.

Il legame con il territorio è per noi un valore imprescindibile, che va oltre la semplice presenza geografica.

Le nostre attività contribuiscono a mantenere vive le tradizioni locali, valorizzando le eccellenze agroalimentari e sostenendo la vitalità delle comunità. Attraverso i nostri punti vendita, spesso situati in centri storici, e le iniziative che promuoviamo dal supporto alle giovani atlete della CLAI Volley Imola agli eventi culturali, ai concerti dell'Emilia Romagna Festival, fino a proposte come il "Premio 100% Italiano" attribuito a realtà imprenditoriali eccellenti che ridanno slancio ai territori e alle comunità.

In un mondo in continua evoluzione, forti del contributo dei nostri soci e della passione che ci anima, intendiamo continuare a essere un punto di riferimento nel settore agroalimentare italiano. Vogliamo dimostrare che è possibile coniugare tradizione e innovazione in un'impresa cooperativa autentica, capace di rispondere alle sfide di domani con un forte impegno per la sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Buona lettura,

Giovanni Bettini
Presidente CLAI S.C.A.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il quarto Bilancio di Sostenibilità della Cooperativa CLAI (nel documento anche “CLAI” o “Cooperativa”) con l’obiettivo di comunicare in modo trasparente l’approccio, l’impegno e i principali risultati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all’esercizio 2024 (dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024).

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 è stato redatto in conformità ai “Global Reporting Initiative Standards” definiti dal GRI – Global Reporting Initiative secondo l’opzione “in accordance”. Come richiesto dallo Standard GRI, la Cooperativa ha applicato lo standard di settore GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2022. Il 2024 è il secondo anno di applicazione dello standard, di conseguenza CLAI ha valutato la disponibilità dei dati e delle informazioni e si impegna a sviluppare un sistema di raccolta strutturato per i dati e le informazioni non ancora disponibili.

In continuità con la scorsa rendicontazione, il Gruppo ha validato i temi e gli impatti emersi dall’analisi di materialità così come riportato nel paragrafo 2.2 “Gli Stakeholder e l’analisi di materialità”. Tale analisi, condotta nel 2023, è volta a identificare i temi più rilevanti per

il Gruppo e i suoi stakeholder, considerando gli impatti potenzialmente significativi che il Gruppo ha o potrebbe avere rispetto all’ambiente, l’economia e le persone.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio consolidato della Cooperativa CLAI al 31 dicembre 2024, composto da CLAI S.C.A e dalla società partecipata al 100% Zuarina S.p.A. Con riferimento ai dati e alle informazioni ambientali, il perimetro di rendicontazione include gli stabilimenti produttivi di Sasso Morelli (Imola), Faenza (Ravenna), Langhirano (Parma) e Palazzuolo sul Senio (Firenze), 6 terreni agricoli di proprietà, 1 allevamento di proprietà (Imola) e 10 negozi di cui 8 di proprietà.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell’andamento delle attività della Cooperativa è stato inserito il periodo di comparazione 2023, ove disponibile. Inoltre, per garantire l’attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. Le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati, ove presenti, sono chiaramente indicate come tali.

Si segnala, inoltre, che nel corso dell’esercizio 2024 non ci sono state variazioni significative relative alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all’assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento della Cooperativa.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità di CLAI è possibile scrivere a segreteria@clai.it

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, non è sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente.

Il documento è inoltre disponibile anche sul sito web di CLAI: www.clai.it



capitolo

1



La Cooperativa Agricola CLAI

1.1	Una storia fatta di persone e territorio	10
1.2	La Presenza nel territorio	16
1.3	La struttura di Governance	18
1.4	Responsabilità economica: valore generato e distribuito	24



1.1 UNA STORIA FATTA DI PERSONE E TERRITORIO

CLAI¹ S.c.a. (di seguito anche “CLAI” o “Cooperativa”), **Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi**, è molto più di una semplice cooperativa agroalimentare italiana: è una società nata nel 1962 con l’obiettivo di rispondere alle necessità imprenditoriali di allevatori e agricoltori del territorio di Imola, nel pieno fermento del “miracolo italiano”. La sua storia è un racconto di passione, impegno e resilienza. Tutto ha avuto inizio quando un gruppo di giovani mezzadri, fino ad allora impegnati come manodopera nelle grandi aziende agricole, ha deciso di unire le forze per costruire un progetto capace di offrire nuove opportunità di lavoro e crescita per l’intera comunità.

La Cooperativa riflette tanto nella struttura quanto nei principi che la guidano la mutualità alla base del suo operato e statuto. **La persona e i suoi legittimi desideri di felicità devono sempre essere posti al centro di ogni attività.**

Su questi presupposti si instaura il **legame strettissimo tra le persone e il territorio**, permeato da un forte senso di comunità. È proprio grazie all’esperienza, alla dedizione e alla continuità generazionale delle persone che compongono CLAI che la Cooperativa ha potuto consolidare un patto intergenerazionale, pilastro fondamentale della sua identità e del suo successo.

Oggi, dopo oltre sessant’anni di storia, CLAI rappresenta un **punto di riferimento solido e dinamico**, capace di offrire concrete prospettive di lavoro ai giovani allevatori e agricoltori, contribuendo allo sviluppo sostenibile e alla vitalità della comunità locale.



1- C.L.A.I. Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi - soc.coop.ag. Sede: Via Gambellara 62/A Sasso Morelli Imola (BO) – Italia. Capitale sociale: Euro 5.642.472,49

L'IDENTITÀ RINNOVATA: IL PERCORSO DI REBRANDING

Nel **2021** CLAI ha intrapreso una **trasformazione strategica** del proprio brand, con l’obiettivo di riflettere in modo autentico e contemporaneo l’essenza della Cooperativa. Questo processo di rebranding non si è limitato a un semplice restyling grafico, ma ha rappresentato una vera e propria rinascita dell’identità, capace di raccontare la **storia**, i **valori**, le **persone**, la **filiera** e la **qualità** della carne 100% italiana che contraddistinguono CLAI.

La firma del nuovo marchio porta la prestigiosa impronta di **Rob Janoff**, celebre graphic designer mondiale e creatore del logo Apple. La sua visita alla storica sede della Cooperativa ha ispirato un logo che incarna l’anima di CLAI, unendo **tradizione e innovazione** in un simbolo carico di significato.

Il nuovo logo diventa così un **ponte tra passato, presente e futuro**: un sistema di persone che collaborano per offrire prodotti di eccellenza. L’elemento distintivo è la lettera **“A”**, **trasformata in un salame che si trasforma in un sorriso**, evocando la gioia che CLAI desidera donare ai propri clienti attraverso i suoi prodotti.

Questo rebranding ha voluto **rafforzare il legame emotivo con i consumatori**, puntando a un’immagine di prestigio e a una comunicazione di alta qualità. L’intento è chiaro: far sì che il marchio CLAI non sia solo riconosciuto, ma **associato a momenti di piacere e condivisione**, espressione tangibile della **qualità** e della **passione** che animano la Cooperativa.



1.1 UNA STORIA FATTA DI PERSONE E TERRITORIO

CLAI: TRADIZIONE E QUALITÀ

Nel corso della sua crescita, CLAI ha saputo adattarsi ai cambiamenti del mercato e alle nuove esigenze nutrizionali dei consumatori, sviluppando una gamma diversificata di prodotti che valorizza la qualità e l'autenticità.

Un passo fondamentale è stato compiuto nel **2012** con l'integrazione del marchio **Zuarina**, storico prosciuttificio di Langhirano (PR), **simbolo riconosciuto dell'eccellenza del prosciutto crudo italiano DOP**. CLAI ha progressivamente acquisito la proprietà di Zuarina, ponendolo al centro della propria strategia qualitativa e promuovendone lo sviluppo sul mercato nazionale e internazionale.

Nel **2019**, l'ampliamento dell'offerta è proseguito con l'incorporazione della **Cooperativa casearia Agricoop** di Palazzuolo sul Senio (FI), sotto il marchio **Faggiola**.

Questa operazione ha permesso di valorizzare una realtà di nicchia della tradizione toscano-romagnola, rafforzando l'impegno di CLAI nella tutela delle eccellenze agroalimentari locali e nell'artigianalità produttiva.

I salumi CLAI nascono dall'incontro tra **l'esperienza consolidata dei maestri salumieri e l'innovazione delle tecnologie più moderne**. La produzione è guidata da rigorosi standard che disciplinano ogni fase, dagli ingredienti alla filiera, fino ai processi di lavorazione, assicurando così qualità, sicurezza e un gusto inconfondibile.

Con il concetto **"Italianissimi"**, CLAI valorizza da tempo la straordinaria varietà della tradizione salumiera italiana, offrendo prodotti genuini e autentici, realizzati con dedizione, passione e profondo rispetto per le radici artigianali.

La gamma di prodotti CLAI si distingue per la sua ricchezza e varietà, capace di rappresentare le eccellenze gastronomiche italiane da Nord a Sud. La Cooperativa propone specialità tipiche dell'Emilia-Romagna, come il Salame Contadino, il Campagnolo e la Salsiccia Passita di Romagna, ma anche salumi provenienti da altre regioni d'Italia, tra cui O'solemio, la Ventricina e la Spianata, tipici del Sud, oltre a Soppressa e Padano, espressioni della tradizione settentrionale.

Inoltre, la Cooperativa è da sempre specializzata nell'offerta di **Carni Fresche di qualità**, macellate con cura ed attenzione nello stabilimento di Faenza. I tagli selezionati di **bovino e suino provengono da filiera certificate e controllate**, con particolare attenzione alla filiera suinicola, **interamente italiana e sottoposta a rigorosi controlli** lungo tutte le fasi produttive. L'obiettivo è garantire prodotti freschi, sicuri e tracciabili, valorizzando al contempo la relazione diretta con i produttori del territorio.

ZUARINA: L'ECCELLENZA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Il Prosciuttificio sorge dal 1860 dove i boschi dell'Appennino incontrano il vento marino che arriva dalla Toscana. Le sue cantine di stagionatura sono in un punto ideale di questo incrocio di sapori: l'aria che arriva dal mare attraversa pinete e castagneti, caricandosi di profumi che poi cede lentamente ai prosciutti Zuarina.

Il marchio Zuarina rappresenta un simbolo di qualità e tradizione nel panorama del Prosciutto di Parma DOP. Riconosciuto e apprezzato da retailer, ristoranti di alto livello e salumerie prestigiose in tutto il mondo, Zuarina si distingue per la **cura artigianale** e la **passione** che ogni collaboratore dedica alla produzione. **Tutte le fasi di lavorazione**, dalla disossatura alla legatura manuale, **sono eseguite internamente**, utilizzando solo sale come ingrediente aggiuntivo alla materia prima selezionatissima.

Grazie a questa attenzione, Zuarina offre prodotti con stagionature diversificate, capaci di soddisfare le esigenze di consumatori e operatori della ristorazione sia in Italia che all'estero. In particolare, l'export rappresenta circa il 21% della produzione, con mercati chiave come Stati Uniti e Francia.



2012

Entra a far parte della Cooperativa il marchio Zuarina



2019

Incorporata la Cooperativa casearia Agricoop di Palazzuolo sul Senio (FI), sotto il marchio Faggiola



1.1 UNA STORIA FATTA DI PERSONE E TERRITORIO

FAGGIOLA: TRADIZIONE CASEARIA DELL'APPENNINO TOSCO-ROMAGNOLO

Fondata nel 1961 da allevatori dell'Alto Mugello e dell'Appennino tosko-romagnolo, la Cooperativa Agricoop di Palazzuolo sul Senio ha dato vita al marchio **Faggiola**, che racchiude la produzione di formaggi tipici toscani.

I formaggi Faggiola sono **realizzati artigianalmente**, ancora oggi **lavorati a mano da maestri casari** che custodiscono la tradizione contadina di oltre sessant'anni fa.

La materia prima è **latte 100% italiano** proveniente dai pascoli dell'Appennino Tosco-Romagnolo, con un'offerta che include formaggi di latte vaccino, pecora e misti.

La qualità dei prodotti Faggiola è certificata dalla Regione Toscana e da enti autorizzati dal Ministero per i prodotti biologici.



MACELLERIE DEL CONTADINO: IL CONTATTO DIRETTO CON IL CLIENTE

La Cooperativa CLAI, tramite il brand **Macellerie del Contadino**, gestisce una rete di **10 punti vendita al dettaglio**, offrendo ai clienti carne di alta qualità e prodotti gastronomici freschi. Di questi negozi, **sette sono macellerie di proprietà, due si trovano all'interno di supermercati** gestendo il reparto di carni fresche e **un ultimo punto vendita** è situato accanto allo stabilimento di Faggiola a Palazzuolo sul Senio.

Con un team composto da **76 dipendenti nel 2024**, ogni punto vendita è affidato a un **responsabile dedicato**, il cui compito è garantire l'**efficienza operativa** e un'**attenzione costante alla clientela**, assicurando così un servizio di alta qualità.

Per sostenere questo impegno, CLAI investe **costantemente nella formazione** dei dipendenti. Nel 2024, ad esempio, è stato

organizzato un corso vendite che ha coinvolto il Responsabile del Caseificio Faggiola e le persone che lavorano nel negozio. L'obiettivo principale del corso era quello di favorire un **cambio di prospettiva** nel ruolo dei dipendenti: da produttori a venditori, con una nuova visione orientata a migliorare l'approccio alla vendita e al servizio al cliente.

Negli ultimi anni, oltre ai tradizionali prodotti freschi, le Macellerie del Contadino hanno ampliato la propria offerta dedicando sempre maggiore attenzione alla gastronomia cotta, in risposta alle nuove esigenze dei consumatori. Questo approccio non solo arricchisce la gamma di prodotti disponibili, ma offre anche l'opportunità di valorizzare al meglio le materie prime, contribuendo al contempo alla riduzione degli sprechi alimentari. Difatti, nella **formazione della sua forza vendita**, CLAI sottolinea l'importanza di **utilizzare tutti i tagli di carne** inclusi i tagli meno pregiati, per realizzare preparazioni di alta qualità.

Oltre a carne fresca e gastronomia cotta, i punti vendita di CLAI propongono anche **altre tipologie di prodotti**, offrendo così un'esperienza di acquisto completa e diventando un punto di incontro tra i clienti e le aziende partner del territorio, favorendo la promozione reciproca e il rafforzamento delle relazioni locali. I punti vendita delle **Macellerie del Contadino** rappresentano un canale fondamentale per il **"branding sul territorio"**, che concretizza in modo permanente e fidelizzante il marchio CLAI nella sua area di appartenenza e di origine.

Il circuito di negozi di CLAI costituisce, infatti, una realtà solida e diffusa che permette una **connessione diretta con i consumatori**. Questi punti vendita sono fondamentali per **raccogliere diversi feedback** sui prodotti, siano essi consensi o proposte, creando un ciclo di **comunicazione continuo** che consente di migliorare e affinare continuamente l'offerta. Inoltre, i negozi sono coinvolti anche nei **pre-lanci e nei test di prodotti nuovi**.

Nelle vesti di Brand Ambassador sono stati selezionati alcuni **colleghi** delle **Macellerie del Contadino** coinvolti in attività promozionali presso i migliori clienti, salumerie, gastronomie e distribuzione organizzata. Questi professionisti, attraverso la partecipazione attiva ad eventi, manifestazioni locali e fiere, si dedicano alla promozione e vendita dei prodotti CLAI raccontando la **storia della Cooperativa** e dei **suoi prodotti** e stabilendo un **legame diretto ed emozionale** con i consumatori.

Dal 2023 due punti vendita hanno avviato una **collaborazione con la Associazione Zero Sprechi di Imola e la Croce Rossa Italiana**, che si occupano del recupero della gastronomia cotta invenduta. Alcune sere a settimana, il cibo viene ritirato e distribuito a chi ne ha più bisogno, contribuendo così a una **filiera più etica e responsabile e confermando l'impegno sul territorio** che rappresenta uno dei valori fondamentali della Cooperativa.

1.2 LA PRESENZA NEL TERRITORIO

CLAI è attiva nei settori di **macellazione di suini, trasformazione carni e produzione di salumi, macellazione di bovini, macellerie, gestione agro-zootecnica e caseario** e conduce direttamente una **azienda agricola** con terreni situati a Imola, Mordano (in provincia di

Bologna), Massa Lombarda, Conselice e Bagnara di Romagna (in provincia di Ravenna) su una **superficie complessiva di 350 ettari**, oltre all'allevamento di proprietà e al centro direzionale situato a Sasso Morelli, ed opera principalmente in **quattro stabilimenti agroalimentari**:



LANGHIRANO (PR):

Sede storica di Zuarina, dove tutte le lavorazioni, inclusa la disossatura e la legatura manuale dei prosciutti, sono svolte internamente con grande attenzione artigianale.

FAENZA (RA):

Stabilimento dedicato alla macellazione e lavorazione di carni bovine e suine, con procedure avanzate per garantire il benessere animale e elevati standard qualitativi e centro logistico per la commercializzazione e distribuzione.

PALAZZUOLO SUL SENIO (FI):

Centro di produzione casearia Faggiola, con formaggi lavorati rigorosamente a mano da maestri casari, utilizzando latte di montagna 100% italiano proveniente dai pascoli dell'Appennino Tosco-Romagnolo.

SASSO MORELLI DI IMOLA (BO):

Sede centrale della Cooperativa, con stabilimento dedicato alla produzione di salumi e allevamento suinicolo per l'ingrasso.

VILLA LA BABINA E PARCO STORICO A SASSO MORELLI DI IMOLA (BO):

il complesso di Villa La Babina, rappresentato dalla villa settecentesca, dal parco storico e dalla campagna circostante che comprende un bosco di recente impianto, è la porta d'ingresso dell'intero sistema aziendale CLAI.



1.3
LA STRUTTURA
DI GOVERNANCE

Il sistema di corporate governance di CLAI è concepito per promuovere una collaborazione equilibrata tra tutte le parti coinvolte e per garantire la massima trasparenza nei confronti degli stakeholder. In quanto cooperativa a mutualità prevalente, l'**obiettivo prioritario di CLAI è lo sviluppo e la crescita dell'impresa con il fondamentale apporto dei Soci**, assicurando loro parità di trattamento e favorendo una partecipazione attiva e consapevole alle attività e ai processi decisionali condivisi.

La Cooperativa Agricola CLAI realizza la propria missione attraverso la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti e dei sottoprodotti ottenuti dalla macellazione di bovini e suini conferiti prevalentemente dai Soci. In questo modo persegue la sua finalità principale: **offrire sbocchi di mercato alle produzioni agricole e zootecniche dei Soci**, valorizzandole al meglio grazie all'apporto competente, alla professionalità, alla passione e dedizione dei soci lavoratori, con processi mirati di lavorazione, trasformazione e alla distribuzione dei prodotti finiti. Parallelamente, CLAI investe nello sviluppo di marchi propri, con l'intento di rafforzare progressivamente la propria presenza sul mercato, sia a livello nazionale che internazionale.

L'attività della Cooperativa viene regolata nel rispetto dei principi della mutualità e della cooperazione previsti dallo Statuto, dei regolamenti interni e delle policy aziendali.

Al 31/12/2024 i soci della Capogruppo ammontano complessivamente a n° 269, di cui n° 201 soci operatori ordinari e n° 68 soci di categoria speciale (o soci in prova). I Soci conferenti ottengono la qualifica sin dall'avvio del rapporto con la Cooperativa. Per diventare Soci ordinari è però necessaria una collaborazione continuativa di tre anni, durante i quali si rimane "Soci in prova". In questo periodo non si ha diritto a eleggere i membri del Consiglio di Amministrazione, ma si partecipa comunque alla distribuzione di dividendi e ristorni.

Soci Cooperatori Ordinari	201
Soci lavoratori cat. speciale	68
Totale soci della cooperativa	269

Il **Consiglio di Amministrazione** è composto da nove membri, per la maggioranza da soci operatori e ha una durata di tre anni. Ai fini di garantire la partecipazione amministrativa all'interno della Cooperativa e l'alternanza e la rappresentatività, è previsto un sistema di **rotazione annuale** di 3 consiglieri, la cui scadenza coincide con l'approvazione del Bilancio consolidato finanziario.

In data 27/06/2024 sono stati confermati i consiglieri Davide Fabbri, Mauro Manara e Pierluigi Ricci per il triennio 2024/2026. Successivamente, il 12 novembre 2024, è stato confermato anche il consigliere Cristian Nigro, subentrato a seguito del pensionamento del suo predecessore.

In tema di sostenibilità, Il Consiglio di Amministrazione di CLAI S.c.a. ha la **responsabilità di definire i valori aziendali, le linee strategiche di indirizzo e di approvare gli obiettivi e le azioni attuative**. La pianificazione strategica e la supervisione dell'attuazione delle progettualità in tema di sostenibilità sono affidate al **Comitato Direttivo** di CLAI, deputato al ruolo di direzione e coordinamento delle attività di raccolta dati, informazioni e della redazione del Bilancio di sostenibilità, con un approccio di rendicontazione che prevede il consolidamento delle informazioni e dei dati a livello di Gruppo.

Con cadenza almeno annuale, il Consiglio di Amministrazione effettua riunioni informali al fine di esaminare nel dettaglio l'andamento della gestione. Nell'ambito di questi incontri sono prese in considerazione, tra le altre, anche le performance del Gruppo su temi economici, ambientali e sociali, oltre ad eventuali segnalazioni pervenute da parte dei portatori di interesse. In seduta di Consiglio di Amministrazione per l'approvazione del Bilancio di Sostenibilità, i vertici aziendali esaminano le performance annuali relative agli impatti economici, ambientali e sociali e definiscono o aggiornano, qualora opportuno, le linee di indirizzo strategiche a livello di Gruppo.

Nel corso dell'anno, sono svolte periodiche **sessioni informative e di aggiornamento** sui temi di sostenibilità, con la partecipazione del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Direttivo, al fine di garantire la crescita delle conoscenze e competenze dei vertici aziendali sul tema.

La composizione ed il relativo sistema di rotazione sono pertanto adeguati a garantire il principio cooperativo del **controllo democratico da parte dei soci** e la loro **partecipazione attiva** nello stabilire le politiche e le procedure di condotta della Cooperativa. Anche al fine di garantire la prevenzione e l'eventuale mitigazione di conflitti di interesse, i rapporti di direzione e controllo tra la Società Controllante e le consociate sono comunicati in carta intestata come per legge.

Nel corso del 2024 l'assetto di governance dell'impresa ha registrato importanti evoluzioni. Il 15 luglio è stato nominato un nuovo **Direttore Generale**, mentre a fine novembre è stato costituito il **Comex**, organo a carattere consultivo presieduto dal Direttore Generale e composto dai dirigenti delle aree operative e strategiche, con il compito di sviluppare progetti e proposte da sottoporre successivamente al Consiglio di Amministrazione.

1.3
LA STRUTTURA
DI GOVERNANCE

Parallelamente, è stato costituito il **Comitato di Indirizzo Strategico**, con la funzione di raccordo tra la **Governance di CLAI** (CdA e Presidenza) e la **Direzione**. Il Comitato, composto da rappresentanti della direzione e del CdA, ha il compito di:

- Definire e proporre al CdA il piano di sviluppo strategico della Cooperativa valutando la sostenibilità e la compatibilità dei diversi business
- Istruire il processo di selezione e di valutazione dei progetti di sviluppo ed innovativi seguendo i criteri della compatibilità degli stessi con la strategia della cooperativa, della sostenibilità economico-finanziaria e dell'opportunità rispetto ad alternative di sviluppo ed investimento possibili
- Verificare, approvare e monitorare i risultati raggiunti dai progetti di sviluppo approvati attraverso report periodici aziendali.
- Verificare, approvare e monitorare il piano di sviluppo del personale in termini di evoluzione e di risultati raggiunti, valutando l'adeguatezza delle competenze e dei piani formativi

Infine, sempre nel 2024, è stata avviata una revisione dello **statuto sociale** e approvato un nuovo **regolamento elettorale** per la nomina e selezione del massimo organo di governo di CLAI e dei consiglieri di amministrazione.

Esso inoltre disciplina le modalità di convocazione delle assemblee, la presentazione delle candidature e le procedure di voto. Le candidature sono presentate annualmente, con una rosa di almeno tre candidati, che possono includere anche soggetti non soci purché rispettino i requisiti di indipendenza, esperienza e competenza. I soci ordinari con almeno tre anni di anzianità possono autocandidarsi, previa frequenza di un corso di formazione specifico per amministratori, al fine di garantire competenze adeguate al ruolo. Il processo tiene conto dei punti di vista degli stakeholder, assicurando trasparenza e partecipazione attiva dei soci, che esprimono il proprio voto mediante schede anonime. La composizione del Consiglio di Amministrazione è inoltre orientata a garantire diversità e indipendenza, con criteri volti a prevenire conflitti di interesse e a favorire un giudizio libero da influenze esterne.

Le competenze richieste sono strettamente correlate agli impatti dell'organizzazione, includendo esperienze in settori analoghi o affini a quelli della Cooperativa, nonché capacità di contribuire efficacemente al perseguimento degli scopi sociali.

Il sistema rafforzativo di governance adottato garantisce una gestione basata sulla **trasparenza**, sulla **parità di trattamento tra i dipendenti ed i soci**, e sulla tutela del loro interesse alla migliore attuazione e valorizzazione dello scambio mutualistico.



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI CLAI S.C.A. al 31/12/2024

NOME E COGNOME	CARICA
Giovanni Bettini	Presidente
Carlo Negroni	Vicepresidente
Deborah Masironi	Consigliere
Davide Fabbri	Consigliere
Mauro Manara	Consigliere
Pierluigi Ricci	Consigliere
Gabriele Giacometti	Consigliere
Cristian Nigro	Consigliere
Davide Pasini	Consigliere

COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio, che vigila sul rispetto degli obblighi derivanti dalla normativa societaria e sull'osservanza del Codice Etico dalle componenti del Gruppo, al 31 dicembre 2024 è composto come segue:

NOME E COGNOME	CARICA
Maurizio Calzolari	Presidente
Letizia Fabbri	Sindaca
Gian Luca Dianti	Sindaco
Andrea Lenzi	Sindaco Supplente
Marco Guarnieri	Sindaco Supplente

1.3 LA STRUTTURA DI GOVERNANCE

CLAI si impegna ad assicurare la massima diffusione del **Codice Etico** ed in particolare ha costituito un Organismo di Vigilanza (O.d.V.), che ha il compito di far rispettare il Modello di Organizzazione e Gestione ai sensi del D.Lgs. 231/01, di cui il Codice Etico è parte integrante. Il funzionamento dell'O.d.V. è stabilito da uno specifico Regolamento interno, che assegna all'O.d.V. i seguenti compiti:

- Monitorare l'applicazione del Codice Etico da parte dei soggetti interessati;
- Ricevere e analizzare le segnalazioni di violazione del Codice Etico;
- Verificare la fondatezza delle segnalazioni di vigilanza Whistleblowing e assicurare la tutela dei segnalanti;
- Trasmettere al management aziendale e agli organi amministrativi la richiesta di applicazione di eventuali sanzioni, per violazioni del Codice Etico;
- Relazionare periodicamente al Consiglio di Amministrazione sui risultati dell'attività svolta, segnalando eventuali violazioni del Codice Etico di significativa rilevanza;
- Provvedere alla revisione periodica del Codice Etico.

Nel corso del 2024 l'O.d.V. ha svolto sei riunioni ordinarie con le figure apicali realizzando così un'attività di follow up con i responsabili dei controlli interni e flussi informativi verso l'O.d.V., come previsto nel Modello 231 dell'azienda.

Nel medesimo esercizio, l'O.d.V. ha inoltre preso atto dell'approvazione, da parte del Consiglio di Amministrazione, delle modifiche al Modello Organizzativo, a seguito di una revisione complessiva determinata da significative variazioni nell'assetto societario, organizzativo e gestionale della Cooperativa. L'aggiornamento del MOG ha riguardato in particolare l'evoluzione del sistema di deleghe e procure, la riorganizzazione di mansionari e organigrammi aziendali, nonché cambiamenti strutturali in alcune aree operative (Acquisti, Commerciale, Amministrazione, Produzione casearia). Tali modifiche hanno reso necessario un aggiornamento del risk assessment e un adeguamento della Parte Speciale del Modello. In generale, **gli incontri hanno evidenziato una buona gestione dei rischi 231 da parte dell'organizzazione e delle funzioni di controllo e coerenza con i requisiti essenziali di trasparenza, tracciabilità delle informazioni e segregazione delle funzioni per tutti i processi**. Le attività sono eseguite dal personale aziendale in sostanziale conformità con i principi espressi nel Modello Organizzativo e nei protocolli/documenti prescrittivi richiamati.

Nel 2024 non si sono verificati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito, né si sono registrate azioni legali contro la Cooperativa con riferimento a pratiche anti-competitive e/o violazioni di regolamentazioni in tema di antitrust e pratiche monopolistiche. Allo stesso modo non sono pervenuti casi di non conformità a leggi e regolamenti.

ETICA E INTEGRITÀ

Il rispetto della legge è un requisito imprescindibile per il corretto funzionamento e svolgimento delle attività del Gruppo. A tal proposito, CLAI ha implementato sin dal 2014 un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001** con il quale si impegna a condurre le proprie attività nel rispetto dei principi e delle norme di comportamento espressi nel Codice Etico aziendale e nella normativa nazionale ed internazionale in vigore.

Il **Codice Etico** è una carta dei principi etici e sociali propri di CLAI, rivolto a tutti gli stakeholder con i quali la Cooperativa collabora e alla quale tutti si devono attenere. Qualsiasi portatore di interesse con cui la Cooperativa intraprende un rapporto di

collaborazione viene messo a conoscenza della condotta da mantenere e della normativa interna a cui adeguarsi: il Codice Etico viene infatti consegnato ad ogni nuovo collaboratore ed è disponibile pubblicamente nel sito web di CLAI².

CLAI adotta inoltre un **sistema interno di segnalazione** di condotte illecite e comportamenti lesivi degli interessi della Cooperativa, prevedendo un canale dedicato di **“whistleblowing”** attraverso il quale tutti gli stakeholder a cui si applica il Codice Etico possono rivolgere le proprie segnalazioni riguardo a eventuali violazioni direttamente all'Organismo di Vigilanza, che provvede ad applicare le apposite procedure di verifica e controllo, nel rispetto della privacy del segnalante.



Il Codice Etico rappresenta la carta dei principi etici e sociali del Gruppo e viene consegnato a tutti i nuovi collaboratori della Cooperativa ed al quale tutti si devono attenere.

2- Codice Etico della Cooperativa CLAI (https://cdn.shopify.com/s/files/1/0768/2657/5157/files/Codice_Etico_Mod._231-2001_CLAI_rev.02_del_14.07.2023.pdf?v=1703156703)

1.4
RESPONSABILITÀ
ECONOMICA:
VALORE GENERATO
E DISTRIBUITO

Nel 2024, tutti i settori della Cooperativa, sia carni sia salumi che lato negozi, hanno registrato **risultati nel complesso positivi**.

In particolare, nonostante il persistere della peste suina, causa di una riduzione della reperibilità di capi suini e dalla difficoltà di reperimento di capi bovini sul territorio nazionale, è stata comunque raggiunta la **saturazione della produzioni** (sia carni che salumi) e ciò ha contribuito a un trend estremamente positivo, anche dovuto dal **consolidamento dei rapporti con nuovi clienti**. Inoltre, gli investimenti finanziari della Cooperativa hanno apportato un contributo significativo al bilancio di fine anno. Riguardo al Prosciuttificio Zuarina occorre sottolineare che la presenza della peste suina in Italia ha comportato la chiusura di mercati molto importanti come il Giappone che rappresentava una quota significativa delle vendite.

Dunque, nonostante si trovi ad operare in questo contesto, **CLAI continua comunque a generare impatti positivi sui sistemi economici in cui essa opera e in modo indiretto sulle persone, attraverso la creazione di occupazione a livello locale**.

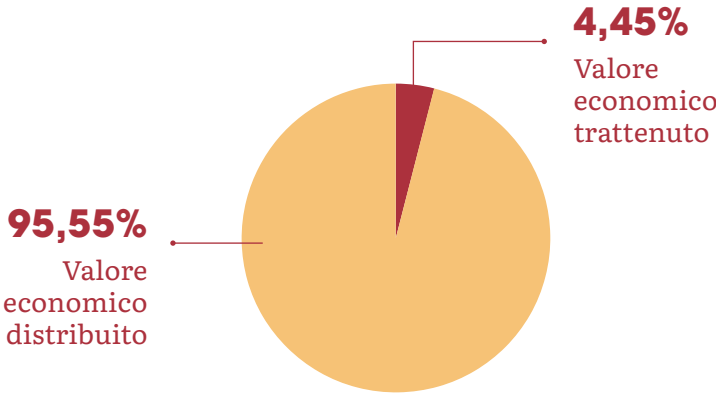
Il valore economico direttamente generato dal Gruppo nel corso dell'esercizio 2024 ammonta a **376.108 mila euro**, in aumento dell'3% rispetto all'esercizio precedente. Il valore economico distribuito, per un totale di **359.374 mila euro**, è rappresentato principalmente dai costi operativi riclassificati pari a **327.941 mila euro**, seguiti dalla remunerazione del personale (**29.141 mila euro**). La remunerazione dei finanziatori è risultata pari a **1.520 mila euro** mentre la remunerazione dei Soci è stata di **236 mila euro** e quella della Pubblica Amministrazione di **294 mila euro**.

Il valore distribuito da CLAI alla Comunità è stato pari a 241 mila euro.

Questo valore racchiude tanto le sponsorizzazioni sportive e culturali quanto le donazioni della Cooperativa, come contributi ad associazioni e onlus. Per quanto riguarda i propri dipendenti, invece, la Cooperativa ha investito un totale di 130 mila euro per regalie ed eventi aziendali.

Infine, il **valore trattenuto** in azienda ammonta a **16.733 mila euro**.

DISTRIBUZIONE DEL VALORE ECONOMICO GENERATO nel 2024



VALORE ECONOMICO GENERATO E REDISTRIBUITO DAL GRUPPO	2023	2024
Valore economico trattenuto	3,3%	4,4%
Valore economico distribuito	96,7%	95,6%
Di cui costi operativi riclassificati	88,92%	87,19%
Di cui remunerazione del personale	7,35%	7,75%
Di cui remunerazione dei finanziatori	0,33%	0,40%
Di cui remunerazione dei Soci	0,04%	0,06%
Di cui remunerazione della comunità	0,06%	0,06%
Di cui remunerazione della Pubblica Amministrazione	0,01%	0,08%

capitolo

2



LA SOSTENIBILITÀ per Clai

2.1	I valori fondamentali della Cooperativa	28
2.2	Gli Stakeholder e l'analisi di materialità	30
2.3	Sustainable Development Goals	34



2.1 I VALORI FONDAMENTALI DELLA COOPERATIVA

CLAI è una comunità imprenditoriale forte del profondo legame con il proprio territorio di origine, che si traduce in una presenza costante per le persone che lo vivono e l'ambiente in cui opera. Di grande rilievo è il **patto intergenerazionale** di cui CLAI si fa garante, rispettando ambiente società e persone, attraverso una gestione responsabile dell'intera filiera produttiva e tutelando il benessere tanto dei propri dipendenti, quanto delle comunità che circondano la Cooperativa. In continuità con l'anno scorso, dove è stata definita la nuova

Politica Integrata Qualità Ambiente, nel 2024 CLAI ha proseguito il proprio percorso di crescita sostenibile attorno a quattro principi chiave: mutualità, patto intergenerazionale, responsabilità ambientale e qualità.

Tali principi guidano l'operato di CLAI verso uno **sviluppo responsabile e sostenibile** che tenga in considerazione il contesto nel quale opera, minimizzando gli impatti verso l'esterno e soddisfacendo le esigenze di clienti, comunità e soci.



PERSONE, AMBIENTE, TERRITORIO, QUALITÀ, ETICA, SVILUPPO:

*questi sono i concetti che,
declinati in azioni concrete,
guidano l'operato
della Cooperativa
da oltre sessant'anni*



PERSONE

Mettiamo le **persone al centro**: investiamo nel benessere dei nostri soci, dipendenti, fornitori e consumatori.



AMBIENTE

Rispettiamo e valorizziamo le risorse ambientali che ci circondano, cercando di **ridurre al massimo i nostri impatti**.



TERRITORIO

Da sessanta anni la nostra forza è il **legame con il territorio di origine**, coltivato attraverso diverse iniziative di valorizzazione del patrimonio storico, culturale, sociale ed ambientale.



QUALITÀ

Con la tracciabilità lungo l'intera filiera e l'utilizzo di **“suino 100% italiano nato ed allevato in Italia”** garantiamo un prodotto ad altissima qualità.



ETICA

Adottiamo un Codice Etico che tutti i soci, dipendenti e fornitori devono rispettare al fine di garantire **rispetto ed integrità** in tutte le operazioni.



SVILUPPO

Il nostro sviluppo è il risultato di un **“patto intergenerazionale”** che spinge ogni Socio a lasciare alle generazioni future una Cooperativa “migliore” di quella che ha trovato.

2.2

GLI STAKEHOLDER E L'ANALISI DI MATERIALITÀ

Alla base delle proprie attività la Cooperativa ha sempre posto particolare importanza all'ascolto degli stakeholder, con i quali nel tempo sono state costruite relazioni solide, fondate su fiducia e trasparenza, e coltivate attraverso vari canali di comunicazione.

Grazie a un'attenta analisi del contesto operativo, integrata da un confronto con le best practice di settore, sono stati individuati i seguenti portatori di interesse:



L'**analisi** è stata **aggiornata nel 2022** ed ha portato all'**inclusione degli allevatori** fra i portatori di interesse e alla suddivisione della categoria "Dipendenti e Organizzazioni Sindacali" in due categorie distinte. Queste decisioni sono state guidate dalla volontà di **valorizzare adeguatamente tutti gli stakeholders della Cooperativa** e comunicare quindi più efficientemente con ciascuno di essi e soddisfarne al meglio le esigenze.

Sempre nel 2022, in conformità con quanto previsto dai GRI Sustainability Reporting Standards, la Cooperativa ha svolto la prima analisi di materialità finalizzata all'identificazione delle tematiche rilevanti sia per il Top Management che per gli stakeholders di CLAI.

Una **tematica di sostenibilità** viene considerata "**materiale**", e quindi significativa, **se è correlata ad impatti rilevanti generati dall'organizzazione in ambito economico, ambientale e sociale.**

Tali **impatti possono essere positivi o negativi**, attuali o potenziali, a seconda della loro natura e del loro manifestarsi, già accaduto o meno. La **significatività** degli impatti viene dunque **misurata** considerando la **gravità** (o il **beneficio**) dell'effetto generato, la sua **diffusione** e la **probabilità che esso si verifichi.**



2.2

GLI STAKEHOLDER E L'ANALISI DI MATERIALITÀ

L'ANALISI DI MATERIALITÀ SI È SVOLTA NELLE SEGUENTI FASI:

- 1

In primo luogo, è stata effettuata un'analisi di **comprensione e valutazione del mercato di riferimento di CLAI** con conseguente aggiornamento degli stakeholder della Cooperativa.
- 2

Sulla base di questa indagine, è stata definita una **lista iniziale di impatti attuali o potenziali, positivi o negativi**, che le attività della Cooperativa potrebbero avere sull'economia, l'ambiente e la società.
- 3

Successivamente gli impatti sono stati votati attraverso un **workshop con il Top Management e la somministrazione di un questionario online** ad un campione di **stakeholders** della Cooperativa.
- 4

Queste azioni di coinvolgimento hanno permesso di **prioritizzare gli impatti e aggregarli in tematiche materiali**.

Coinvolgimento diretto del Top Management della Cooperativa

110 Stakeholders coinvolti fra cui soci, fornitori, dipendenti e clienti

I risultati finali dell'analisi di materialità sono stati discussi e valutati da parte **del Top Management** e del gruppo di lavoro coinvolto nel processo. Di seguito vengono riportate le **tematiche materiali rendicontate** nel presente **Bilancio di Sostenibilità e i relativi impatti ad esse correlati**.

TEMATICHE MATERIALI DELLA COOPERATIVA CLAI	IMPATTI
Supporto alle comunità locali	Sviluppo locale e relazioni con le comunità
Generazione di valore economico	Generazione e distribuzione di valore economico
	Generazione di impatti economici indiretti
Qualità e sicurezza del prodotto e soddisfazione del cliente	Nutrizione e benessere attraverso prodotti di qualità
	Riduzione della soddisfazione dei clienti e dei consumatori finali
	Contaminazioni degli alimenti e riduzione della sicurezza dei consumatori
	Inefficace gestione della tracciabilità delle materie prime e dei prodotti

TEMATICHE MATERIALI DELLA COOPERATIVA CLAI	IMPATTI
Innovazione di processo e prodotto	Innovazione tecnologica dei processi e dei prodotti
Crescita e benessere dei lavoratori	Formazione e crescita dei lavoratori
	Equa remunerazione ai propri dipendenti
	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei dipendenti
Gestione rifiuti e economia circolare	Riciclo e riutilizzo degli scarti di produzione e dei rifiuti generati
	Generazione di rifiuti derivanti dalle attività produttive
	Generazione di rifiuti legati al packaging dei prodotti
Tutela delle risorse naturali	Consumo di materie prime alimentari per la produzione
	Riduzione della disponibilità e della qualità dell'acqua
	Impatti sugli ecosistemi naturali e sulla biodiversità
Consumi energetici e emissioni	Consumi di energia
	Generazione di emissioni GHG (emissioni gas effetto serra) indirette (Scope 3)
	Generazione di emissioni GHG (emissioni gas effetto serra) dirette e indirette energetiche (Scope 1 e 2)
Benessere animale	Riduzione del benessere animale
	Eccessivo utilizzo di antibiotici in allevamento
Salute e sicurezza sul lavoro	Infortuni sul luogo di lavoro
Approvvigionamento responsabile	Impatti negativi sociali e ambientali legati ai fornitori
Etica e integrità nel business	Condotta non etica del business

La Cooperativa si impegna a porre in essere processi e azioni di mitigazione degli impatti negativi su ambiente, società e persone, atti a rimediare agli impatti negativi presenti nella tabella di cui sopra.

Coerentemente al percorso di allineamento ai **GRI Standards** ed in linea con la rendicontazione 2023, l'analisi di Materialità è stata arricchita applicando gli standard settoriali **GRI 13 Agricolture, Acquacolture and Fishing Sectors**. Suddetti standard di settore contengono una **lista di probabili temi materiali** che sono stati **identificati sulla base degli impatti più significativi del settore preso in considerazione**, e sulla base di esso l'organizzazione deve quindi valutare se i topic inseriti nel Sector Standard sono materiali per il proprio business, così da ampliare i contenuti finora rendicontati, introducendo nuovi indicatori GRI.

2.3

I SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

La Cooperativa CLAI prende in considerazione i Sustainable Development Goals (SDGs) promossi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite.

Tali obiettivi, definiti nell'**Agenda 2030**, mirano a **promuovere uno sviluppo sostenibile** a

livello globale e costituiscono un rilevante punto di riferimento internazionale per le aziende che aspirano a una crescita responsabile. In particolare, nello svolgimento delle proprie attività, la Cooperativa apporta il suo **contributo ai seguenti obiettivi:**



SDG 4 - ISTRUZIONE DI QUALITÀ

Garantire un'istruzione di qualità, inclusiva ed equa e promuovere opportunità di apprendimento continuo per tutti.

CLAI contribuisce al perseguimento dell'**SDG 4** non solo tramite **l'offerta di programmi di formazione e sviluppo professionale** ai propri **dipendenti**, ma anche attraverso le **continue e numerose collaborazioni con università e istituti tecnici**. CLAI è, infatti, **co-finanziatrice di un dottorato di ricerca dell'Università di Bologna e partner di un progetto di formazione** promosso da **ASCOM Faenza**.



SDG 8 - LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.

CLAI contribuisce al perseguimento dell'**SDG 8** dal punto di vista della **creazione di posti di lavoro generando opportunità di lavoro locali ed offrendo impieghi stabili che contribuiscono alla crescita economica della comunità**. Inoltre, presta particolare attenzione al lavoro dignitoso, favorendo condizioni di lavoro sicure e salubri e promuovendo un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso. In quest'ottica, la Cooperativa investe nell'aggiornamento e nell'innovazione di processi produttivi e macchinari, al fine di ottimizzare le attività e garantire una maggiore tutela e sicurezza ai lavoratori.



SDG 11 - CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili.

CLAI contribuisce al **perseguimento dell'SDG 11** supportando le comunità locali nel **miglioramento di infrastrutture e servizi tramite la creazione di spazi verdi, la promozione di attività sportive e il contributo a diverse Associazioni e Fondazioni**.



SDG 12 - CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

CLAI contribuisce al perseguimento dell'**SDG 12** riducendo il proprio impatto ambientale attraverso l'impiego di **energie rinnovabili** (biogas, fotovoltaico, cogenerazione e trigenerazione) e **interventi di efficientamento** delle tecnologie e sistemi utilizzati nei processi produttivi. Inoltre, **valorizza sottoprodotti e rifiuti secondo logiche di economia circolare** e promuove pratiche sostenibili lungo l'intera filiera.



capitolo

3



LA RESPONSABILITÀ dei prodotti

3.1	La filiera	38
3.2	I prodotti	42
3.3	Innovazione e tradizione	46
3.4	Qualità e sicurezza alimentare	48
3.5	Attenzione al cliente	52
3.6	Promozione della Cooperativa	54



3.1 LA FILIERA

La partecipazione attiva dei soci, la condivisione dei benefici e l'attento sviluppo e tutela locale sono i fattori che spingono CLAI verso **una crescita condivisa, inclusiva e sostenibile**. Attraverso scelte di approvvigionamento considerate e, con esse, la promozione delle conoscenze territoriali la Cooperativa si assicura un **rigoroso controllo della qualità dei prodotti, integrando**

allevamento e produzione all'interno di una filiera completamente controllata.

Queste pratiche agricole, produttive e commerciali permettono una supervisione a 360° del processo fino all'immissione nel mercato, cosicché il consumatore finale fruisca di un prodotto buono e sicuro **“dai campi alla tavola”**.



Alla base della lavorazione di un prodotto di qualità per CLAI ci sono **tre aspetti fondamentali**:

- 1 Scelta delle materie prime**
- 2 Formazione e competenza del personale**
- 3 Controllo dei processi**
(standardizzazione, flessibilità per adattarsi alla variabilità della materia prima senza perdere qualità, igiene e sicurezza)



APPROVIGIONAMENTO RESPONSABILE

Il controllo costante della filiera è dato, in primo luogo, dall'**apporto dei soci allevatori** che contribuiscono per **oltre il 70% delle carni lavorate** dalla Cooperativa. Proprio grazie a questa partecipazione è possibile un'oculata selezione della materia prima che mira ad essere esclusivamente italiana e locale.

Al momento, la Cooperativa utilizza carni suine provenienti da allevamenti situati nelle diverse **Regioni della Pianura Padana**, garantendo così **una materia prima di origine 100% italiana**. Inoltre, i soci allevatori di suini sono integrati nel **circuito dei disciplinari DOP del Prosciutto di Parma e di San Daniele**, rispettando rigorosi requisiti di qualità che la Cooperativa ha progressivamente rafforzato nel tempo.

Per i **prodotti bovini**, CLAI attinge a fornitori sia italiani che francesi, allevando animali secondo le normative nazionali vigenti. La macellazione avviene sempre e solo in Italia per garantire standard di eccellente qualità e tracciabilità. Anche lungo la filiera bovina CLAI mantiene un rigoroso programma di controlli. Indipendentemente dalla provenienza, tutti i fornitori devono condividere e accettare un disciplinare interno sviluppato ad hoc, impegnandosi a rispettare inderogabilmente i requisiti di conformità previsti dagli standard aziendali e dalla normativa nazionale ed europea.

Ad ogni modo, CLAI non si limita al riconoscimento di procedure e processi documentali per garantire la massima trasparenza in tutto il processo di fornitura e reperimento animale, ma coadiuva questi meccanismi con controlli gestiti da un apposito sistema di audit interno. Il sistema è a sua volta verificato annualmente da un ente esterno indipendente. Le attività ispettive prevedono analisi specifiche e audit lungo l'intera catena del valore, fino anche agli scaffali delle Macellerie del Contadino, punti vendita al dettaglio di proprietà della Cooperativa. In queste vetrine delle eccellenze locali sul territorio CLAI ha avviato un programma di visite ispettive volontarie e non annunciate, che nel corso del 2024 ha previsto 8 audit sui punti vendita sparsi nel territorio.

Con riferimento ai fornitori di materia prima, invece, nel 2024, sono stati pianificati 35 audit negli allevamenti suini; tuttavia, a causa dell'insistere delle peste suina africana e delle restrizioni imposte dalle autorità competenti ne sono stati effettuati 24 sul territorio italiano. La Cooperativa si è comunque adoperata a condurre tali ispezioni nelle migliori condizioni possibili, effettuando anche visite da remoto. Si specifica che nessuno degli allevatori collegati alla Cooperativa ha riscontrato un contagio e, ove necessario, sono state poste in essere adeguate misure preventive.

3.1 LA FILIERA

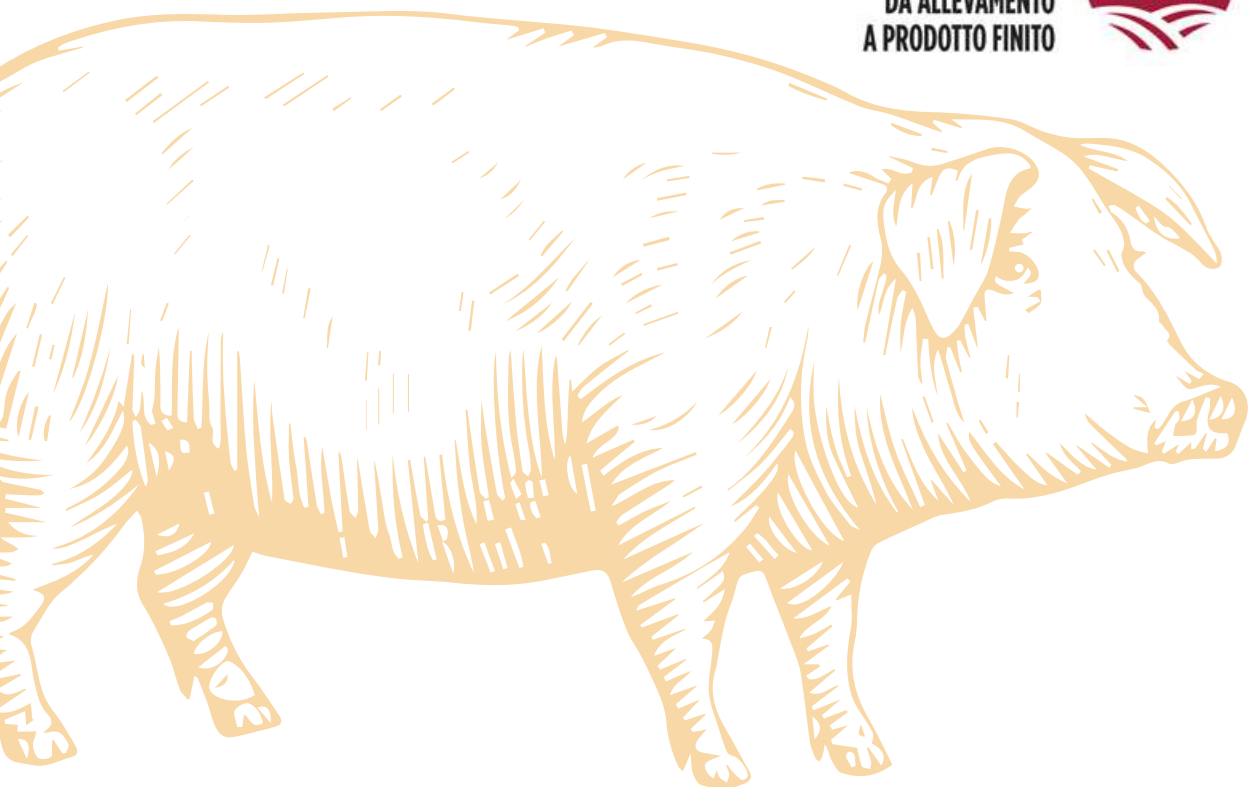
Inoltre, fin dal 2021 è attivo il progetto “**Filiera Controllata CLAI: Carne 100% italiana controllata da allevamento a prodotto finito**”, che dal 2022 ha incluso un sistema di controlli annuali sugli allevamenti suinicoli, basato su criteri predefiniti. Tali controlli vengono eseguiti principalmente da personale interno, con il supporto di veterinari esterni, utilizzando una specifica check list.

Per quanto riguarda gli allevamenti bovini, per l'esercizio 2024, sono stati pianificati 50 audit e ne sono stati svolti 61, con un incremento di circa il 22% rispetto alla pianificazione e del 32% rispetto all'anno precedente, anche grazie all'inserimento di nuovi allevamenti sottoposti a prima visita di verifica e alla collaborazione costante di veterinari abilitati.

Oltre agli audit basati sugli standard richiesti dalla filiera della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), che includono la verifica del benessere animale, nel 2024 sono stati effettuati anche 58 audit specifici per la verifica del rispetto dello standard ClassyFarm – CReNBA negli allevamenti bovini.

L'approccio integrato di CLAI assicura trasparenza, responsabilità definite, tracciabilità delle informazioni e gestione sistematica dei rischi lungo l'intera filiera, promuovendo prodotti sicuri, sostenibili e conformi alle aspettative dei clienti e dei consumatori. filiera e processi di lavorazione.

CARNE 100% ITALIANA
CONTROLLATA
DA ALLEVAMENTO
A PRODOTTO FINITO



BENESSERE ANIMALE PROMOSSO DALLA COOPERATIVA

CLAI ha adottato una politica del benessere animale lungo la filiera per garantire un prodotto di qualità. Negli allevamenti della Cooperativa e dei soci conferenti, viene promosso il **rispetto delle 5 libertà**:

- 1 **Libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione**
- 2 **Libertà di avere un ambiente fisico adeguato**
- 3 **Libertà dal dolore, dalle ferite e dalle malattie**
- 4 **Libertà di manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche**
- 5 **Libertà dalla paura e dal disagio**

CLAI promuove inoltre l'adesione al sistema integrato **ClassyFarm - CReNBA per i propri fornitori di suini e bovini vivi**, che consente la categorizzazione dell'allevamento in base al rischio, permettendo quindi un continuo monitoraggio riguardo al rispetto di criteri, quali ad esempio:

- **Strutture**
- **Gestione del personale**
- **Gestione, ispezione e controllo degli animali**
- **Animal-Based Measures** (misurazioni sugli animali per la valutazione del benessere)



3.2 I PRODOTTI

CLAI porta la **qualità** della propria filiera sino alla tavola dei consumatori attraverso l'offerta di una grande varietà di salumi che coniugano tradizione ed innovazione. La parte più rilevante della produzione della Cooperativa è dedicata alle carni fresche, che vengono vendute nelle **Macellerie del Contadino** ed ai clienti della

Grande Distribuzione in gran parte delle regioni italiane. Nel corso degli anni la proposta assortimentale della Food Company è stata ampliata verso nuovi segmenti di mercato, quali quello del **caseario** e di altri **salumi**, come il guanciale stagionato

CLAI - PASSITA DI ROMAGNA

Uno dei prodotti di eccellenza di CLAI è la Passita: caratteristica **salsiccia romagnola prodotta secondo la ricetta tradizionale**, utilizzando le migliori carni magre di suini nati ed allevati in Italia. Dal 1962 la Salsiccia Passita CLAI segna un percorso di valorizzazione delle tradizioni, tramandate di generazione in generazione e racchiude in sé i valori aziendali, tra cui filiera 100% italiana, sostenibilità e attenzione al benessere del consumatore. La Passita è senza glutine, garantita dal marchio "spiga barrata" AIC, ed è priva di latte e derivati, con aggiunta di sale iodato che aiuta a preservare importanti funzioni dell'organismo.

La Passita è un prodotto estremamente versatile e adatto ad ogni occasione. Il gusto dolce e delicato la rende infatti ideale nelle preparazioni di piatti gustosi e originali: cruda o cotta, a dadini, julienne e fettine si presta ad essere l'ingrediente sapido non solo negli antipasti ma anche in primi e secondi piatti, anche gourmet.



CLAI - BELLA FESTA LIGHT

Per soddisfare le richieste legate ai **temi del benessere e della leggerezza**, CLAI propone il salame Bella Festa Light con **meno del 15% di grassi** e il 50% in meno rispetto ad un tradizionale salame Milano. Il particolare processo di stagionatura permette di mantenere un sapore piacevole e saporito, rendendo questo prodotto un perfetto connubio fra leggerezza e gusto. Anche questo prodotto utilizza le migliori

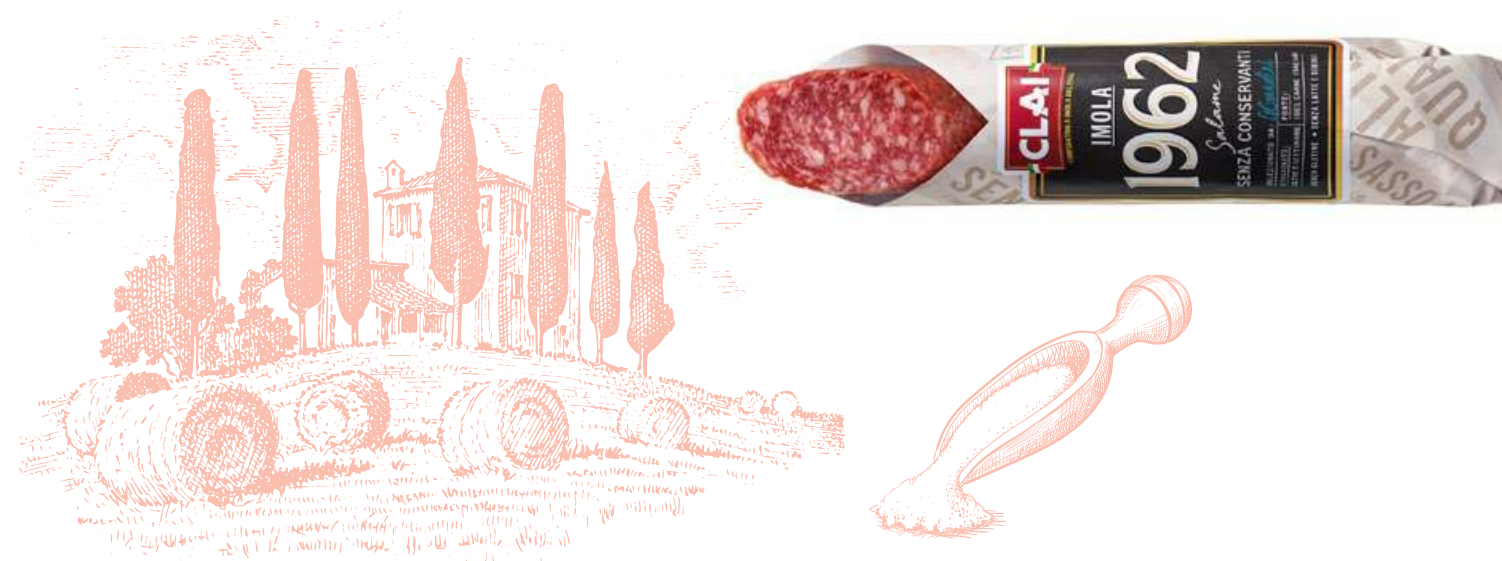
carni magre italiane ed è caratterizzato da assenza di latte e derivati e dalla certificazione "Spiga Barrata" del **senza glutine**, per rispondere alle esigenze di tutti i clienti.



CLAI - IMOLA 1962

Alla richiesta sempre più evidente di **"localismo"** e **"tipicità"**, si affiancano però anche tendenze più moderne che richiedono salumi naturali e leggeri, in cui prevale la logica del "senza" e alla quale CLAI ha risposto con il salame Imola 1962, buono, sicuro e genuino. È un prodotto **senza conservanti** e con una lista ingredienti cortissima che ha richiesto un percorso di ricerca di oltre due anni, gestito in

collaborazione con il CRPA di Reggio Emilia e il CIRI Agroalimentare dell'Università di Bologna. È un salame unico nel suo genere, che ricorda le caratteristiche organolettiche di quello fatto in casa, come da tradizione, ma con la differenza di essere "sicuro" nonostante l'assenza di ogni tipo di conservante.



3.2 I PRODOTTI

CLAI - GUANCIALE STAGIONATO

Il **Guanciale Stagionato CLAI** rispetta la **secolare tradizione del guanciale** ma la esalta con carne 100% italiana e con una lunga, lenta e delicata stagionatura, superiore alla media del mercato. Il **sapore unico**

ed il profumo intenso di questo prodotto vengono determinati da una **lista cortissima di ingredienti**:



sale, pepe nero, aglio rosso, spezie e piante aromatiche. L'aglio rosso in polpa ed il pepe nero vengono frullati al momento e disposti a mano sul guanciale insieme alle restanti spezie. Il Guanciale CLAI è **senza additivi, conservanti e glutine**, a dimostrazione del costante obiettivo della Cooperativa di produrre prodotti sani e gustosi. Nel corso del 2023 si è registrato un significativo consolidamento delle vendite, sia per il mercato italiano che per quello internazionale, risultato che conferma l'**ampio successo ottenuto da questo prodotto**.

CLAI - CARNI FRESCHE

Relativamente al settore del fresco CLAI dispone a **Faenza** di uno **stabilimento, abilitato alla macellazione ed al sezionamento di suini e bovini**, anche biologici, ed iscritto nel circuito IGP del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Le carni suine provengono esclusivamente da capi nati ed allevati in Italia, con un volume di macellazione di oltre 7.000 capi a settimana; riguardo alle carni bovine, **CLAI macella circa 1.000 capi a settimana**, appartenenti alle razze più pregiate, **principalmente nati in Francia ed allevati in Italia o nati ed allevati in Italia**. Inoltre, tra i **prodotti freschi** vi è la **Salsiccia**, realizzata **senza glutine e senza latte e derivati**.

Per andare incontro alle esigenze della propria clientela ed offrire un prodotto quanto più quanto più sartoriale possibile, CLAI offre varie aromatizzazioni e formati, secondo richiesta.



ZUARINA - FIOCCO

Un prodotto di grande successo è il **Fiocco di Prosciutto crudo**, che si distingue per l'**alta qualità della materia prima** che, dopo essere stata opportunamente lavorata, è stagionata lentamente per almeno 7 mesi.



Questo metodo tradizionale conferisce al prosciutto un **sapore dolce e delicato**, che lo rende particolarmente apprezzato dai consumatori. Il profumo del Fiocco di Prosciutto crudo è caratterizzato da **note fragranti**, che evocano la qualità e l'artigianalità del prodotto. Sono attualmente disponibili due tipi di confezionamento: l'intero e il Fiocco metà sottovuoto.

FAGGIOLA - FORMAGGIO DI FOSSA REALE

Realizzato con **latte vaccino 100% di montagna** e prodotto a partire dalla caciotta stagionata 5 mesi questo formaggio viene affinato per altri **3 mesi nelle fosse di Sogliano al Rubicone**, zona vocata per la produzione del formaggio di fossa.

Questo processo unisce il latte dell'Appennino Tosco-Romagnolo con la caratteristica stagionatura tipica nelle fosse di tufo, donando al prodotto un **aroma unico e inconfondibile**. Emergono note di sottobosco, muffa, fieno e tartufo, che conferiscono al formaggio una **complessità aromatica straordinaria**. Il sapore iniziale è dolce e delicato, ma evolve gradualmente in un retrogusto intenso, talvolta con una lieve punta amarognola.



3.3

INNOVAZIONE E TRADIZIONE

CLAI ambisce a **innovare mantenendo i valori ed i sapori che contraddistinguono le eccellenze del territorio**. Questo obiettivo è sviluppato coniugando rispetto per la Tradizione culinaria e l'adozione di tecnologie che rendano i prodotti CLAI sostenibili e responsabili. **A capo di questo processo CLAI ha definito un'area di Ricerca & Sviluppo**, composta da un team che ha come obiettivo primario la ricerca del miglioramento dei salami, grazie anche alla **collaborazione permanente con Università e Centri di Ricerca agroalimentare**.

La Cooperativa mira a **soddisfare sempre più i propri consumatori** anche tramite l'innovazione tecnologica e di processo, tramite le quali è riuscita a immettere sul mercato prodotti all'avanguardia in termini di salute e sicurezza che mantengono i sapori tradizionali del territorio. Oltre ai prodotti precedentemente citati, la Cooperativa sviluppa per alcuni clienti ed eventi dedicati salumi ad hoc anche grazie a tecniche innovative e nuove aromatizzazioni. **CLAI è stata tra i primi in Italia ad adottare sistemi robotizzati per la produzione di salame**, mantenendo **processi artigianali su aree di laboratorio distinte, coniugando così tecnologia con abilità manuale ed esperienza**.

Da anni la Cooperativa investe molto in **ricerca e sviluppo** al fine di **migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei propri prodotti**. Un esempio è l'utilizzo della tecnologia a raggi X per analizzare ogni singolo taglio di carne utilizzato nella preparazione dei salami, consentendo di verificare la presenza di ossa o di metallo e la percentuale di grasso contenuta nel prodotto. Questo processo consente di **assicurare qualità e sicurezza alimentare**, perfezionando le ricette in tempo reale.

Dal 2022 CLAI procede con alcune modifiche che permettono di **ottimizzare la regolazione dell'umidità e della temperatura** favorendo una maggiore qualità della stagionatura dei prodotti e un'ottimizzazione dei consumi energetici. Inoltre, dal 2023 CLAI si avvale di contatori con l'obiettivo di **monitorare i consumi energetici e migliorare la gestione delle risorse**. Questi contatori hanno permesso di raccogliere **dati dettagliati sui consumi energetici**, che sono stati successivamente integrati nel sistema di business intelligence dell'azienda. **I dati raccolti** sono stati **messi a disposizione per l'analisi dei dati produttivi**, consentendo di definire KPI e altre metriche di performance.

Nel corso del 2024, sono stati rinnovati gli impianti di due celle per la conservazione delle carni dello stabilimento di Faenza, portando ad un efficientamento del 5% sul totale di celle.

In collaborazione con l'istituto Zooprofilattico di Bologna, CLAI realizza **challenge test**¹ per monitorare e sviluppare soluzioni di conservazione più efficaci. In quest'ottica si inserisce anche il **dottorato di ricerca dell'Università di Bologna**, co-finanziato da CLAI nel 2022 e tuttora attivo, finalizzato a trattamenti innovativi per prodotti freschi confezionati, che ne aumentano la durata senza l'uso di conservanti, garantendo genuinità, salute e sicurezza.

L'innovazione sostenibile di CLAI non si limita solamente all'efficientamento produttivo ed energetico ma anche ad un **continuo miglioramento delle condizioni di lavoro**. In questo senso, nello stabilimento di Faenza sono state introdotte due nuove linee: una nuova linea di taglio di lombi e fondelli con seghe a nastro; e una linea completa per il reparto di rifilo dei prosciutti con celle di pesatura direttamente sui nastri e baie per gli scarti su un ulteriore nastro.

Questi accorgimenti comportano postazioni ergonomicamente migliorate, portando **maggiore sicurezza e qualità sul posto di lavoro**, oltre ad una significativa efficienza operativa e alti standard igienico-sanitari. Sono stati realizzati anche interventi di miglioramento sugli impianti frigoriferi, volti a garantire condizioni ottimali di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti, rafforzando così la sicurezza e la qualità lungo tutta la catena di approvvigionamento.

Infine, nel 2024 si è conclusa positivamente la fase di studio del progetto di sterilizzazione coltelli attraverso solventi appositi. Tale impianto permetterà una sensibile riduzione dei consumi elettrici e idrici, grazie al minor utilizzo di acqua calda a perdere, mantenendo alti standard microbiologici.



¹- I challenge test sono studi specifici che replicano il processo produttivo del prodotto in un laboratorio esterno per verificare l'idoneità e la qualità del processo anche a livello microbiologico, oltre che organolettico.

3.4 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La **qualità dei prodotti** e la **sicurezza alimentare** sono sinonimi dell'attenzione che la Cooperativa mette al centro del suo operato. La filiera suina 100% italiana e gli oculati e periodici controlli sulla filiera bovina sono espressione di tale attenzione, per garantire prodotti sani e affidabili, **tutelando il gusto e la salute dei consumatori**.

Questa organizzazione ha permesso lo **sviluppo di un sistema di qualità integrato** che coinvolge tutti gli attori in una filiera informata

e collaborativa, permettendo di mantenere alti standard di qualità in ogni fase della produzione garantendo allo stesso modo la massima sicurezza alimentare del prodotto finale.

Al fine di rispettare le esigenze dei propri clienti a livello globale, CLAI ha adottato **certificazioni di prodotto obbligatorie e volontarie che garantiscono i massimi standard in termini di sicurezza**, qualità organolettica, e massima tracciabilità dei prodotti stessi.

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO	DESCRIZIONE	STABILIMENTI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE
	IFS Food Standard per l'Assesment della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti	Sasso Morelli, Faenza, Langhirano
	IFS Global Markets Food Programma di sviluppo per la valutazione della conformità in relazione alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti e dei processi	Palazzuolo sul Senio
	BRC Global Standard for Food Safety Certificazione volontaria internazionale di sicurezza alimentare	Sasso Morelli, Langhirano
	Certificazione prodotto biologico	Sasso Morelli, Faenza, Langhirano, Palazzuolo sul Senio
	Spiga Barrata dell'Associazione Italiana Celiachia	Sasso Morelli e Faenza (solo per confezionamento salsiccia)

La Cooperativa adotta un sistema per la gestione della tracciabilità delle **carni suine 100% italiane** utilizzate per la produzione di salami e insaccati freschi, certificato secondo lo standard **UNI EN ISO 22005**. Inoltre, ha sviluppato una Politica per la Qualità e l'Ambiente, un documento interno per la gestione integrata di tali ambiti in conformità alle norme ISO. Tale Politica, aggiornata nel 2023, prevede disposizioni specifiche su qualità e sicurezza alimentare, sicurezza dei lavoratori, gestione ambientale e sostenibilità all'interno delle operazioni di CLAI.

Con l'applicazione di questo documento la Cooperativa è in grado di pianificare e attuare le modifiche relative alle specifiche qualitative, di salubrità, di sicurezza e di autenticità dei prodotti richieste dal mercato e dai consumatori.

CLAI garantisce il **rispetto e il mantenimento della Politica lungo tutta la filiera** tramite l'**applicazione di stringenti standard**, tra cui una serie di requisiti relativi alla gestione responsabile delle attività di manutenzione e rinnovamento dei locali produttivi.

CERTIFICAZIONI DI PROCESSO	DESCRIZIONE	STABILIMENTI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE
	UNI EN ISO 22005:2008 Certificazione per la tracciabilità della filiera, Carne 100% italiana	Sasso Morelli
	UNI EN ISO 14001:2015 Certificazione di conformità dei Sistemi di Gestione Ambientale	Sasso Morelli

Gli standard e la normativa HACCP prevedono, inoltre, **piani di controllo per ogni fase del processo** produttivo dove vengono costantemente monitorati i pericoli

microbiologici, fisici e chimici anche attraverso attività di Vulnerability Assessment e Food Defense e Threat Assessment.

3.4

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La Cooperativa implementa **un sistema integrato e rigoroso di prevenzione dei rischi** legati alla sicurezza dei prodotti, basato su controlli operativi quotidiani all'interno dei propri stabilimenti. A supporto di queste attività, è previsto un **piano trimestrale di visite da parte di consulenti esterni**, finalizzate non solo a verificare la conformità alle normative vigenti, ma anche a individuare opportunità di miglioramento nei processi produttivi. Parallelamente, CLAI effettua mensilmente numerose **analisi specifiche attraverso laboratori esterni accreditati e specializzati**, affiancate da un laboratorio trichinoscopico interno dedicato al controllo dell'assenza di trichinella nel suino. Grazie a questi sistemi di controllo e monitoraggio, la Cooperativa assicura una tracciabilità completa lungo tutta la filiera, sia a monte che a valle, mediante procedure informatizzate basate su codici a barre. Ogni ricetta è infatti associata a un codice univoco che consente, partendo dal numero di lotto, di risalire con precisione ai fornitori coinvolti.

Inoltre, nell'attuazione della politica di trasparenza verso il consumatore finale, nello stabilimento di Faenza, CLAI adotta il

Disciplinare Volontario di Etichettatura Bovini, ai sensi del Reg. (CE) 1760/2000, che prevede l'inclusione di informazioni aggiuntive e facoltative sulle confezioni dei prodotti da carni bovine, rispetto a quelle richieste dalla normativa. Contestualmente, CLAI applica **procedure strutturate per la gestione dei fornitori**, delle non conformità, dei reclami da cliente, delle azioni correttive e degli obiettivi di miglioramento, con l'obiettivo di garantire sicurezza alimentare, conformità normativa, sostenibilità dei processi e miglioramento continuo della qualità dei prodotti.

Assicurandosi che la qualità sia un principio cardine anche alla fonte del processo produttivo, la **Cooperativa seleziona i fornitori in base a qualifiche e controlli**, tra cui certificazioni riconosciute (GFSI, BRC, IFS, FSSC 22000), requisiti minimi, audit, qualità del prodotto e storico delle forniture. Viene richiesta documentazione specifica con aggiornamenti costanti la quale viene poi conservata, garantendo tracciabilità, rintracciabilità dei materiali e analisi delle prestazioni. Le non conformità e i reclami sono rilevati, documentati e classificati secondo gravità e tipologia.

CORSI DI FORMAZIONE SULLA QUALITÀ



Dimostrazione dell'impegno di CLAI nel garantire un'elevata qualità e sicurezza alimentare dei propri prodotti, è lo svolgimento di **corsi di formazione dedicati** erogati ai propri lavoratori. In particolare, nel 2024 sono stati effettuati diversi incontri su temi di qualità quali sistema di gestione, igiene sanitaria, filiera e certificazioni di prodotto, per un totale di 456 ore di formazione.

Successivamente attraverso la **Root Cause Analysis** (RCA) sono definite azioni correttive efficaci. Insieme alle non conformità, vengono registrati e monitorati anche resi, osservazioni da visite ispettive e segnalazioni interne o da autorità.

Le azioni correttive e gli obiettivi aziendali sono gestiti mediante strumenti informatici dedicati, che consentono di pianificare, documentare, verificare e monitorare l'attuazione e l'efficacia delle azioni, oltre a fornire dati statistici utili per il riesame periodico del sistema qualità e sostenibilità. Gli obiettivi sono definiti almeno annualmente e collegati alle attività operative e di miglioramento continuo, comprese le verifiche ambientali e i controlli dei processi produttivi, al fine di prevenire rischi e garantire la conformità alle normative in materia di sicurezza alimentare, qualità e ambiente.

La Cooperativa CLAI valuta, quindi, gli impatti sulla salute e sulla sicurezza sul 100% delle proprie categorie di prodotto e nel corso del 2024 non si sono registrati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi. Nel 2024 si è concluso il processo, iniziato a **novembre 2023**, per **ottenere la certificazione necessaria per esportare alcune tipologie di prodotti negli Stati Uniti** dallo stabilimento di Sasso Morelli. Per ottenerla, è stato necessario **implementare produzioni dedicate che rispettino rigorosamente determinati standard**, ulteriori rispetto a quelli igienici di controllo HACCP normalmente in uso presso CLAI.



In particolare, è stato essenziale **validare tutti i processi produttivi specifici per garantire che ogni fase della produzione sia conforme alle normative richieste dagli Stati Uniti**.

Per assicurare la qualità del prodotto i reparti comunicano tra di loro per tutto il ciclo produttivo per far sì che in caso di problematiche tutti siano informati a riguardo e tutti possano contribuire alla sua buona riuscita:



Punto di forza della collaborazione è sicuramente l'esperienza del personale che da anni lavora nello stabilimento e che quotidianamente si appresta ad insegnare ai più giovani tecniche e segreti per la buona riuscita dei nostri prodotti.

3.5 ATTENZIONE AL CLIENTE

CLAI è costantemente impegnata a garantire i massimi standard verso i consumatori attraverso una selezione scrupolosa di prodotti di alta qualità e la promozione di un confronto continuo e trasparente. Oltre il canale di vendita al dettaglio, nel 2024, la Cooperativa ha avviato un'importante trasformazione nel modo di comunicare e interagire con il mercato, con un focus crescente sull'**e-commerce**, una piattaforma online di vendita progettata non solo per commercializzare prodotti, ma anche per creare una comunità dinamica e interattiva. L'obiettivo è quello di **instaurare una relazione strutturata e continuativa con tutte le persone che entrano in contatto con il marchio**, facendo della vendita online un elemento sinergico per la costruzione della community. Il progetto non si limita però al digitale. **L'idea è quella di integrare l'esperienza online con quella fisica, trasformando la community virtuale in una comunità reale che vive anche attraverso eventi e incontri dal vivo.**

Dopo un avvio graduale, l'e-commerce è entrato a pieno regime, diventando il principale canale di vendita online. Così facendo, il sito web di CLAI, precedentemente orientato principalmente alla comunicazione istituzionale, ora dedica ampio spazio allo **shop online**, integrando contenuti come **ricette** e **schede prodotto** per valorizzare l'esperienza d'acquisto.

Nel 2024 lo shop online ha raggiunto importanti risultati, con oltre **2.000 ordini** e un fatturato di **circa €160.000**.

Ancora più importante è stato il riscontro dei clienti, che in una indagine apposita hanno comunicato la propria soddisfazione per l'acquisto online. Il 94% dei rispondenti ha dato **4 o 5 stelle all'esperienza** ed una percentuale anche maggiore suggerisce che **comprerebbe nuovamente utilizzando il sito**. La distribuzione copre attualmente l'intero territorio nazionale ma si prevede per il 2025 l'espansione verso l'estero.



Nonostante gli sforzi dedicati al lancio dell'e-commerce di CLAI, le **“Macellerie del Contadino”**, dieci punti vendita di cui otto di proprietà in Emilia-Romagna e Toscana, rimangono un presidio fondamentale per il **contatto diretto** con il consumatore e il territorio, espressione della filosofia aziendale e della **qualità artigianale dei prodotti CLAI**. Questi negozi offrono un assortimento ampio e genuino, accompagnato da consigli esperti, contribuendo a creare un'esperienza di acquisto soddisfacente e autentica.

Con queste attività la **Cooperativa garantisce un punto di contatto diretto d'eccellenza tra consumatore e il territorio**, esprimendo al meglio la filosofia aziendale e la qualità dei prodotti CLAI.



3.6 PROMOZIONE DELLA COOPERATIVA

La partecipazione a fiere, sia nazionali che internazionali, rappresenta un pilastro fondamentale della strategia di promozione di CLAI. Questi eventi non sono semplici vetrine espositive, ma veri e propri hub strategici che consentono alla cooperativa di rafforzare la propria visibilità, consolidare le relazioni commerciali, esplorare nuove opportunità di

mercato e dialogare direttamente con clienti, partner e consumatori. Attraverso la presenza in questi contesti, CLAI ribadisce l'impegno per la qualità, l'innovazione e la valorizzazione della propria filiera, elementi distintivi che ne fanno un attore di riferimento nel settore dei salumi e delle carni fresche.

FIERE NAZIONALI

La presenza sul territorio nazionale è cruciale per CLAI, che mira a consolidare la propria posizione di leadership e a rafforzare il legame con la distribuzione e i consumatori italiani.

MARCA BY BOLOGNAFIERE

Nel **gennaio 2024**, CLAI ha inaugurato l'anno fieristico partecipando a **Marca By BolognaFiere**, l'evento di riferimento per la **Grande Distribuzione Organizzata**. Questa fiera ha offerto un'occasione unica per rafforzare le relazioni commerciali e consolidare la presenza sul mercato nazionale. Lo stand di CLAI ha presentato una **selezione di prodotti iconici e diverse novità**, inclusa la fruttuosa collaborazione con Molino Naldoni.

La partnership con **Molino Naldoni** ha visto momenti speciali, culminati il 17 gennaio con la "Giornata Mondiale della Pizza", dove sono state create versioni gustose di questo piatto iconico arricchite dai salumi CLAI.

Come sottolineato dal Direttore Marketing Gianfranco Delfini, CLAI si propone come **partner affidabile per la GDO**, mantenendo saldi i principi di carne 100% italiana, gestione della filiera, lunghe stagionature, expertise e professionalità.

La partecipazione a Marca ha evidenziato la volontà di CLAI di proporsi come partner strategico per la distribuzione moderna, con la private label che copre il 15% del fatturato salumi e registra un incremento dell'11% rispetto all'anno precedente.

ma[®]ca

CIBUS

Nel **maggio 2024**, CLAI ha partecipato alla 22^a edizione di Cibus a Parma, presentando le eccellenze gastronomiche dei suoi brand, tra cui Zuarina — recentemente riconosciuta "Marchio storico" dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy — e Faggiola. Lo stand ha offerto ai visitatori un'esperienza coinvolgente con la **presenza di chef stellati** come Max Mascia e Max Mariola, e **sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier Emilia**, che hanno valorizzato la qualità della carne 100% italiana e la tradizione artigianale.

La partecipazione a Cibus ha rappresentato un'importante occasione di branding e dialogo con il mercato, rafforzando la proposta di valore di CLAI "dai campi alla tavola" e la sua filiera cooperativa che pone al centro la crescita, la valorizzazione delle persone e lo sviluppo sostenibile.



3.6 PROMOZIONE DELLA COOPERATIVA

ECOMMERCE FOOD CONFERENCE

ECOMMERCE FOOD CONFERENCE 2024

CLAI ha partecipato all'Ecommerce Food Conference 2024, la terza edizione del principale Summit dedicato all'e-commerce nel settore Food & Beverage, organizzato da Ecommerce School in collaborazione con MarkUp e GdoWeek. L'evento, svoltosi presso il parco tematico **FICO Eataly World** ha visto la partecipazione di oltre **1.500 professionisti e 100 speaker di rilievo**, che hanno presentato circa **200 casi studio**. La presenza di CLAI dato l'occasione di farsi conoscere anche nel contesto digitale e creare nuove opportunità di business.

IDENTITÀ GOLOSE

Milano ha ospitato nel 2024 la 19ª edizione dell'evento Identità Golose, che riunisce i **migliori chef italiani**. La manifestazione si caratterizza per i numerosi show cooking e le sessioni formative in cui Chef, produttori e appassionati condividono esperienze, tecniche culinarie innovative e tendenze gastronomiche. La presenza dei brand Zuarina, CLAI e Faggiola ha favorito **nuove collaborazioni e sinergie nel settore**, permettendo di raccontare la continua ricerca di qualità, personalizzazione dei prodotti e valorizzazione delle tradizioni.

IDENTITÀ GOLOSE



FIERE INTERNAZIONALI

L'espansione sui mercati esteri è un obiettivo strategico per CLAI, che mira a portare l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo.



SIAL CANADA

CLAI ha partecipato a SIAL Canada, riconoscendo il Canada come un mercato strategico per l'alimentare italiano al di fuori dell'Unione Europea. Le **prospettive di crescita** sono ulteriormente rafforzate dall'accordo commerciale CETA. La presenza di CLAI a SIAL Canada ha offerto un'importante occasione per **consolidare i rapporti con operatori locali e internazionali**, valorizzando la qualità della carne 100% italiana e l'artigianalità dei prodotti della Cooperativa.

SIAL PARIGI

In occasione del 60° anniversario della manifestazione, CLAI ha partecipato all'edizione 2024 di SIAL Paris, una delle fiere più importanti nel panorama agroalimentare mondiale. Questo evento globale ha rappresentato una piattaforma cruciale per CLAI per rafforzare la propria visibilità internazionale, incontrare buyer e distributori da tutto il mondo e presentare le proprie innovazioni e l'ampia gamma di prodotti, sottolineando l'impegno per la qualità e la tradizione italiana.

NRA

A maggio 2024, CLAI ha preso parte al National Restaurant Association Show di **Chicago**, una vetrina molto influente per l'**innovazione** e l'**ispirazione del settore della ristorazione**.

Questo evento riunisce tutte le tendenze, soluzioni e categorie, offrendo l'opportunità di entrare in contatto con le persone e i prodotti necessari per prosperare nel contesto competitivo odierno. La partecipazione ha permesso a CLAI di presentare i propri prodotti a un pubblico internazionale di professionisti del settore.



3.6 PROMOZIONE DELLA COOPERATIVA

LE CELEBRITIES CLAI

La Cooperativa collabora inoltre con amici del territorio e del settore per trasmettere la propria passione per la qualità e la vicinanza alle comunità ed i clienti che giornalmente scelgono i prodotti della Cooperativa.

PAOLO CEVOLI

Comico, cabarettista e attore italiano, oltre ad essere l'inventore di alcuni dei tormentoni italiani più esilaranti, ha riscosso successo attraverso diversi spettacoli teatrali e al cinema. Ha accompagnato per tutto il 2024 i canali social di CLAI alla **scoperta della nostra cooperativa** e di un prodotto di assoluta eccellenza e qualità italiana, come la Salsiccia Passita di Romagna CLAI. Assaggiandola Paolo ha provato il sapore della tradizione, quello di una Cooperativa che fa i salami con cura e passione da oltre 60 anni e, come lui dice nello spot, "li fa buoooni".

Sapori unici, genuini e sani raccontati attraverso le parole di un **"romagnolo dop"**.

La collaborazione con Paolo ha coinvolto **diversi canali media attivi**: dalle web series, ai contenuti per i social e la comunicazione offline.



MAX MARIOLA

Dal 2022 lo Chef Max Mariola ha iniziato ad essere amico di CLAI, una collaborazione che è diventata a tutto tondo, partecipata anche con i prodotti CLAI e Zuarina nel suo **nuovo ristorante** di Milano, il "Max Mariola Il Ristorante". All'Opening del 23 gennaio ha proposto ai tanti ospiti accorsi la Salsiccia Passita CLAI e il Prosciutto di Parma. Nell'incontro con la Cooperativa Max ha avuto modo di **affezionarsi non solo alla qualità** dei prodotti CLAI ma anche delle persone e dell'Azienda Cooperativa, fatta appunto di **uomini e donne che "fanno insieme cose buone per tutti"**.



Questo gli ha permesso di conoscere e stimare le eccellenze del territorio, anche e soprattutto per una sensibilità di fondo che ci accomuna. La scelta di portare i salumi CLAI nel proprio ristorante per manifestare che l'amore per il brand è genuino, perché "magnare bene" è troppo importante.

MAX MASCIA

Chef e proprietario del Ristorante **2 Stelle Michelin** "San Domenico" di Imola collabora da tempo con la Cooperativa. Suo zio e Chef Valentino amava **scegliere i migliori tagli di carne** assieme al personale del negozio "Macellerie del Contadino". Max Mascia ha continuato a esplorare questa sinergia fino a condurre dal 2017 "CLAI Gourmet", un **social format innovativo in tour per l'Italia**, dove ha proposto assieme allo chef di ogni ristorante o della food location selezionata, interpretazioni gourmet con i salumi CLAI e Zuarina che poi vengono degustate da buyer, clienti e giornalisti del territorio. Chef Max Mascia in questi anni è presente come entertainment chef a molti eventi e fiere che vedono la partecipazione di CLAI, dove presenta agli ospiti le sue **interpretazioni gourmet** dei salumi CLAI e Zuarina e dei formaggi Faggiola.



capitolo

4

La responsabilità **AMBIENTALE**

- | | | |
|------------|--|----|
| 4.1 | La gestione degli impatti ambientali | 62 |
| 4.2 | L'utilizzo delle risorse nella Cooperativa | 68 |

4.1 LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

La gestione degli impatti ambientali rappresenta un pilastro fondamentale del modello operativo della Cooperativa, che da tempo si impegna nella riduzione dei consumi, nella promozione di pratiche di economia circolare e nella minimizzazione della produzione di rifiuti.

Per governare gli effetti ambientali lungo l'intera filiera e salvaguardare le risorse naturali, CLAI ha definito la propria **Politica Integrata Qualità Ambiente**, sviluppata in ottemperanza alle norme **UNI EN ISO 14001:2015**, di cui lo stabilimento di Sasso Morelli è certificato.

La Politica si fonda su principi fondamentali volti a garantire un **costante miglioramento del sistema di gestione ambientale**, con particolare attenzione alla prevenzione dell'inquinamento e all'applicazione di rigorosi criteri di sicurezza, al fine di rafforzare la capacità dell'azienda di salvaguardare l'ambiente durante lo svolgimento delle proprie attività.



È prevista una **formazione continua e un aggiornamento costante del personale**, mirati a sviluppare le competenze necessarie per prevenire eventuali incidenti ambientali.

La comunicazione riveste un ruolo centrale: si promuove un **dialogo trasparente e regolare con tutte le imprese e società partner di CLAI**, nonché con la comunità locale, per condividere informazioni sugli impatti ambientali delle attività aziendali, documentare le azioni intraprese e favorire un confronto aperto. Qualora si verificassero situazioni di emergenza, la politica istruisce sull'adozione di misure rapide ed efficaci per contenere gli effetti negativi sull'ambiente.

Al contempo, l'azienda si impegna a mantenere aggiornati impianti e processi, implementando tecnologie moderne, sicure ed efficienti, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, ottimizzare il risparmio energetico, utilizzare fonti rinnovabili, minimizzare gli scarti e promuovere il riciclo dei materiali, perseguendo risultati specifici e misurabili. Infine, particolare attenzione è dedicata alla **gestione ambientale dei fornitori di beni e servizi**, assicurando che anche questi rispettino elevati standard di sostenibilità.

Obiettivi ambientali racchiusi nella **Politica Integrata Qualità Ambiente** che CLAI si propone di realizzare nei prossimi anni:



Miglioramento dell'impatto ambientale dell'attività



Miglioramento dell'efficienza ambientale di impianti ed attrezzature



Conservazione delle risorse naturali e delle energie non rinnovabili



Utilizzo di forme di energia alternative



Utilizzo di materiali ad elevate prestazioni ambientali per le aree aziendali soggette a ristrutturazione

4.1 LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

In continuità con gli scorsi anni, la Cooperativa ha identificato un responsabile delle risorse energetiche per assicurarne il monitoraggio e l'ottimizzazione continua, oltre che la verifica dei processi produttivi. Inoltre, in conformità con le richieste dell'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA), CLAI implementa procedure specifiche per il **monitoraggio degli indicatori ambientali significativi**, con particolare attenzione a quelli che hanno un impatto ambientale rilevante negli impianti di Sasso Morelli (Imola) e Faenza. Coerentemente con i principi della Politica Integrata Qualità Ambiente, tutti gli stabilimenti sono sottoposti a valutazioni di rischio per garantire la tutela dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente.

Questo controllo costante è stato reso possibile, a partire dallo scorso anno, grazie all'implementazione di un **sistema avanzato di raccolta dati automatizzato**, che consente il monitoraggio in tempo reale di alcuni indicatori relativi ai consumi energetici negli stabilimenti di Sasso Morelli e Faenza e del caseificio La Faggiola. Il sistema non si limita a raccogliere ed archiviare dati storici, ma permette anche di **generare proiezioni** accurate, supportando così l'elaborazione di strategie future per l'ottimizzazione energetica.

I controlli riguardano gli impatti ambientali diretti, inclusi i prelievi e gli scarichi idrici, i consumi energetici, le emissioni atmosferiche, l'utilizzo di sostanze pericolose, l'inquinamento acustico, nonché la gestione dei rifiuti e dei gas refrigeranti.

La Cooperativa da oltre un decennio concretizza il suo sostegno verso la sostenibilità ambientale attraverso tecnologie volte ad efficientare i processi produttivi e minimizzare i consumi. L'energia rinnovabile è parte del parco energetico di CLAI sin dal 2012, con l'installazione di tre **impianti fotovoltaici**, divenuti quattro lo scorso anno con il nuovo impianto fotovoltaico da 7,5 kW di picco presso la sala polivalente del centro direzionale di Sasso Morelli. Inoltre, negli stabilimenti di Sasso Morelli e Faenza sono presenti impianti di cogenerazione, di cui il primo alimentato a biogas, che permettono la produzione combinata di energia elettrica e calore. L'impianto di Faenza rappresenta un sistema ad alta efficienza alimentato a gas metano con una potenza di circa 851 kW.

Durante l'anno è entrato pienamente in funzione l'**impianto CAR (Cogenerazione ad Alto Rendimento) di trigenerazione**, installato a fine 2023, attivo 24 ore su 24 per 365 giorni all'anno.

Tale sistema consente la **produzione simultanea di energia elettrica e calore**, garantendo un'efficienza energetica nettamente superiore rispetto alla generazione separata. Nello specifico, l'impianto raggiunge un'efficienza complessiva superiore all'80%, a fronte del 50-60% tipico degli impianti tradizionali. Questo risultato è stato reso possibile grazie al recupero dell'energia termica normalmente dispersa nei processi di produzione elettrica, che viene invece riutilizzata nei processi produttivi. Inoltre, **l'eventuale esubero di calore viene sfruttato da un assorbitore per generare energia frigorifera**. In questo modo, il sistema si configura come una vera e propria trigenerazione, in grado di usufruire di: Energia elettrica; Energia termica; ed Energia frigorifera.

I principali vantaggi sono:

- Riduzione complessiva dei consumi energetici
- Minori emissioni di CO₂ grazie a un utilizzo più efficiente del combustibile
- Risparmio economico su elettricità, calore e raffrescamento
- Maggiore autonomia e indipendenza energetica

Il sistema di trigenerazione adottato ha permesso un **sensibile incremento dell'efficienza energetica e una riduzione dell'impatto ambientale dello stabilimento**, confermandosi una scelta innovativa e sostenibile. Infatti, se da un lato questa innovazione ha comportato un significativo aumento del consumo di metano, che complessivamente è incrementato di circa il 44% rispetto al 2023, dall'altro lato ha compensato tale incremento comportando una riduzione di circa il 44,47% dell'energia elettrica acquistata rispetto all'anno precedente, tenendo anche in considerazione un aumento dei volumi prodotti.



4.1 LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI



IMPIANTO DI
COGENERAZIONE
A BIOGAS NELLO
STABILIMENTO DI
SASSO MORELLI



IMPIANTO CAR
DI COGENERAZIONE
AD ALTA EFFICIENZA
A GAS METANO
NELLO STABILIMENTO
DI FAENZA



IMPIANTO CAR
DI TRIGENERAZIONE
AD ALTA EFFICIENZA
A GAS METANO
NELLO STABILIMENTO
DI SASSO MORELLI



4 IMPIANTI
FOTOVOLTAICI
NEGLI STABILIMENTI
DI SASSO MORELLI,
LANGHIRANO E FAENZA
E NEL NEGOZIO
DI SASSO MORELLI



216.599 GJ
DI CONSUMI
ENERGETICI TOTALI
NEL 2024



10347 tCO₂
DI EMISSIONI SCOPE 1
+ EMISSIONI SCOPE 2
LOCATION-BASED
NEL 2024



372 ML
DI PRELIEVO
IDRICO
TOTALE

CLAI detiene la certificazione del proprio **Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2005** nello stabilimento produttivo e nel limitrofo allevamento di Sasso Morelli. La certificazione comprende la produzione di energia da fonti rinnovabili quali il Biogas, e l'impianto di trigenerazione al servizio dello stabilimento di Sasso Morelli. Tale certificazione è stata rinnovata per il 2024, ed integrata con il Sistema Qualità, garantisce una gestione accurata di tutte le attività aziendali che hanno impatto sull'ambiente.

Lo stabilimento di Faenza, nonostante non rientri nel perimetro di certificazione, ha adottato dal 2023 un sistema di gestione ambientale molto efficiente che permette la gestione automatizzata delle attività interne, la raccolta accurata dei dati ambientali e l'identificazione puntuale di eventuali anomalie o scostamenti.

4.2 L'UTILIZZO DELLE RISORSE NELLA COOPERATIVA

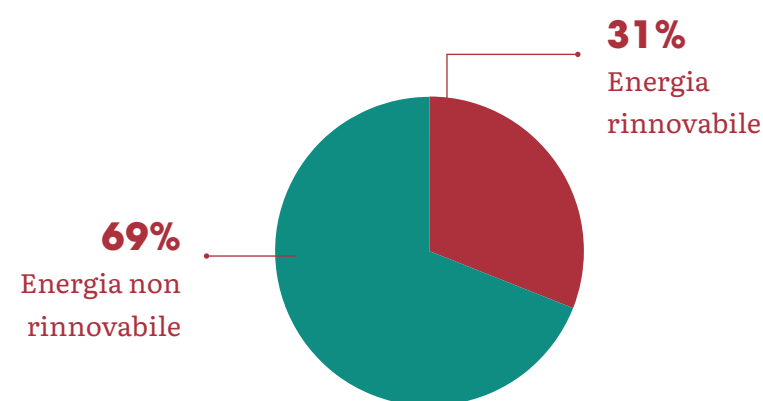
CONSUMI ENERGETICI

I consumi energetici della Cooperativa derivano principalmente dall'attività produttiva e dai punti vendita e vengono monitorati direttamente dal dettaglio di fornitura ricevuto mensilmente. Durante il 2024, i maggiori interventi per ridurre l'impatto sono andati in continuità con gli scorsi anni, attraverso la sostituzione di macchinari obsoleti, il rinnovo e l'efficientamento di alcune celle frigorifere per cui sono state sostituite le centraline e altri lavori ordinari. Nel sito di Faenza, dove dal 2023 è presente un **impianto fotovoltaico** in grado di produrre circa 140.000 kWh, si è proceduto con il revamping di due celle di conservazione delle carni, che ha garantito un miglioramento stimato del **5% dell'efficienza complessiva delle celle** e una contestuale riduzione di energia elettrica da rete.

Nel 2024 i consumi complessivi hanno raggiunto **216.599 GJ**, registrando un aumento del **20,6%** rispetto al 2023 (**179.621 GJ**). Parallelamente, in occasione della ristrutturazione degli stabilimenti e dei locali nei siti di Faenza e Sasso Morelli, CLAI ha adottato pratiche di **efficientamento energetico** con lo scopo di ridurre i propri impatti ambientali.

Infatti, anche l'utilizzo di energia rinnovabile è cresciuto in modo significativo, passando da **44.675 GJ nel 2023** a **66.329 GJ nel 2024**, con un incremento del **48,5%**. L'energia rinnovabile ha così rappresentato **quasi un terzo dei consumi energetici totali** dell'anno.

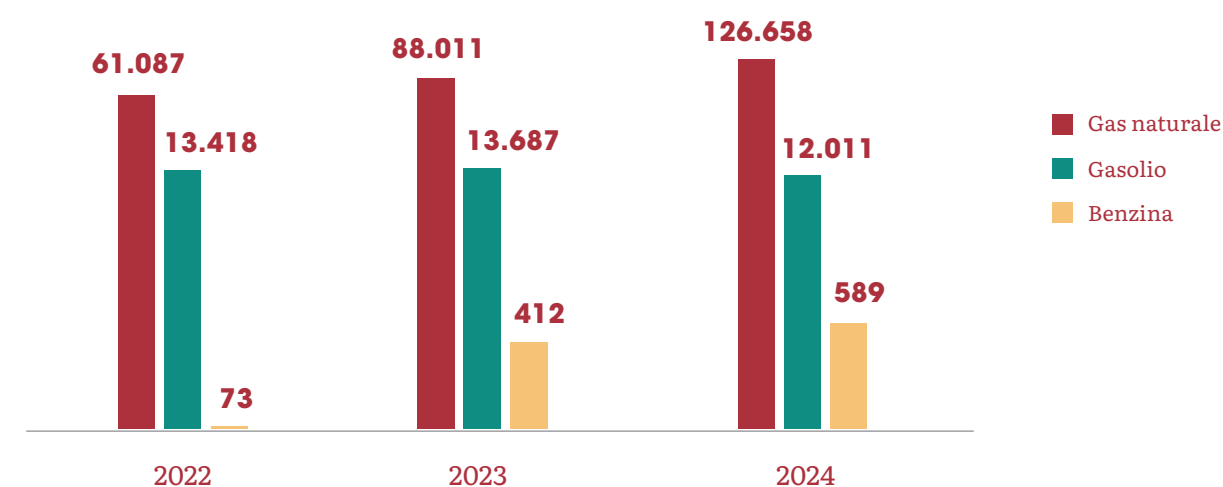
CONSUMI ENERGETICI NEL 2024 (in %)



L'utilizzo di combustili non rinnovabili è cresciuto del 36%, principalmente dovuto al maggior consumo di gas metano (126.658 GJ), utilizzato negli **impianti di cogenerazione che hanno a loro volta generato circa 90 mila GJ complessivi tra energia elettrica ed energia termica**. La totalità dell'energia termica è stata consumata internamente mentre il 10% dell'energia elettrica autoprodotta è stata ceduta in rete. I consumi relativi alla flotta aziendale riflettono, invece, il rinnovamento iniziato lo scorso anno con un minor consumo di diesel e un maggior consumo di benzina rispetto al 2023.

Si precisa che il consumo di diesel non ha comunque subito una diminuzione significativa (riduzione del **12,24%**, da **381.000** nel 2023 a **334.475** nel 2024), poiché il diesel, insieme al metano, continua ad essere utilizzato per alimentare gli automezzi di trasporto dei prodotti e l'impianto di trigenerazione ad alto rendimento (CAR) dello stabilimento di Sasso Morelli, entrato a pieno regime dal 2024.

CONSUMO DI COMBUSTIBILI NON RINNOVABILI



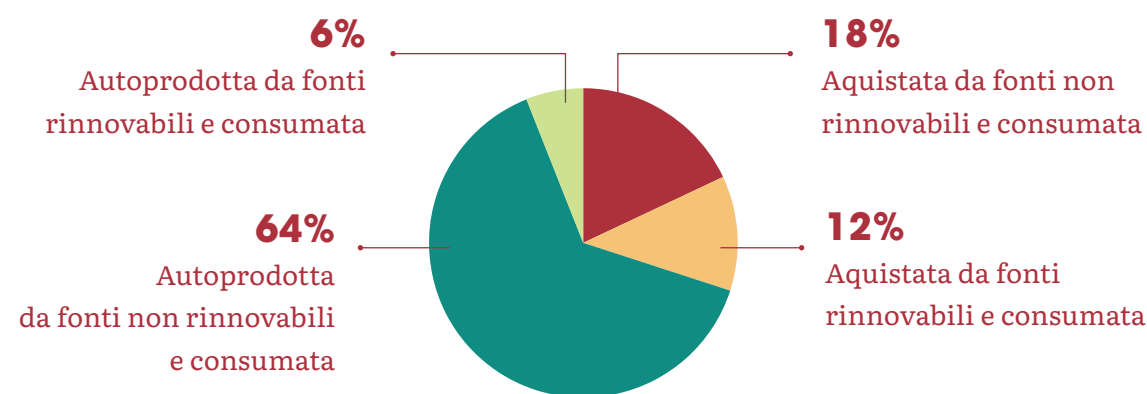
4.2 L'UTILIZZO DELLE RISORSE NELLA COOPERATIVA

Ad ogni modo, le fonti rinnovabili costituiscono una quota sempre maggiore dell'approvvigionamento energetico della Cooperativa. Il biogas utilizzato per l'impianto di cogenerazione di Sasso Morelli ha registrato un aumento del **32%**. Contestualmente l'energia elettrica nel 2024 ha subito una riduzione del **38,8%** rispetto al 2023 (passando da 36.008 GJ a 22.038 GJ). L'energia elettrica autoprodotta e consumata ha sopperito a buona parte del fabbisogno energetico di CLAI, testimoniando l'importanza degli interventi e dei nuovi impianti fotovoltaici che la Cooperativa ha installato negli anni. In egual misura, l'energia autoprodotta

e venduta ha registrato un aumento, passando da **20.167 GJ nel 2023 a 28.036 GJ nel 2024** (incremento del 39%). Di conseguenza, l'energia acquistata è calata da **32.792 GJ nel 2023 a 18.209 GJ nel 2024** (riduzione del 44,5%) ed il consumo attuale comprende una quota pari al **40% coperta da Certificati di Garanzie d'Origine**. I 4 impianti fotovoltaici hanno, invece, generato 1.038 GJ totalmente consumati per le attività della Cooperativa, pari al 5% dei consumi di energia elettrica.

L'intensità energetica di CLAI passa dunque da 503 GJ/Mln.€ a **590 GJ/Mln.€** (+17%).

CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA NEL 2024 (in %)



Per i prossimi anni sono in programma, oltre ai progetti già citati al capitolo Innovazione e tradizione, ulteriori interventi di rinnovo per le celle dedicate al bovino, volti a migliorare la

coibentazione e l'impianto di refrigerazione, con un'attenzione particolare alla sicurezza e all'efficienza energetica.

La nostra Cooperativa è fortemente impegnata nella riduzione dei consumi energetici attraverso l'adozione di tecnologie efficienti, il monitoraggio costante dei flussi energetici e l'ottimizzazione dei processi produttivi. Questo approccio consente non solo di contenere i costi operativi, ma anche di ridurre l'impatto ambientale, in linea con una strategia di sostenibilità responsabile e a lungo termine.

Dottor Marco Bettini – Responsabile ambiente e sicurezza



EMISSIONI IN ATMOSFERA

La Cooperativa monitora costantemente le proprie emissioni inquinanti attraverso verifiche periodiche degli impianti e dei propri punti emissivi, oltre a frequenti controlli dei dati relativi per assicurarsi di sottostare sempre ai limiti di legge. Ulteriori controlli periodici dei dati vengono condotti relativamente alle perdite di gas refrigeranti e alle celle frigorifere. Durante l'anno le principali attività in merito hanno riguardato manutenzioni ordinarie per assicurare piena operatività ed efficienza di tutti gli impianti.

In linea con i consumi energetici, le emissioni inquinanti sono aumentate a causa del maggior utilizzo di combustibili non rinnovabili quali il gas metano e la benzina. Conseguentemente, le **emissioni di gas a effetto serra di Scope 1¹**, ovvero le emissioni derivanti dalla combustioni

di fonti di proprietà, registrano un aumento del 35% e sono, nel 2024, pari a **8.116 tCO₂e**.

Per quanto riguarda le **emissioni di gas a effetto serra di Scope 2²**, ovvero le emissioni indirette derivanti dalla produzione di energia elettrica acquistata, è possibile notare una significativa riduzione. Secondo la metodologia di calcolo location based la riduzione si attesta al **-26%** (2.231 tCO₂e), mentre secondo la metodologia market based risulta del **-80%** (853 tCO₂e). Le emissioni legate alla produzione di energia elettrica acquistata riflettono dunque l'entrata in funzione a pieno regime dell'impianto di trigenerazione di Sasso Morelli che ha comportato un minor approvvigionamento da rete e, nel caso delle emissioni market based, l'acquisto di energia elettrica certificata con Garanzie di origine.

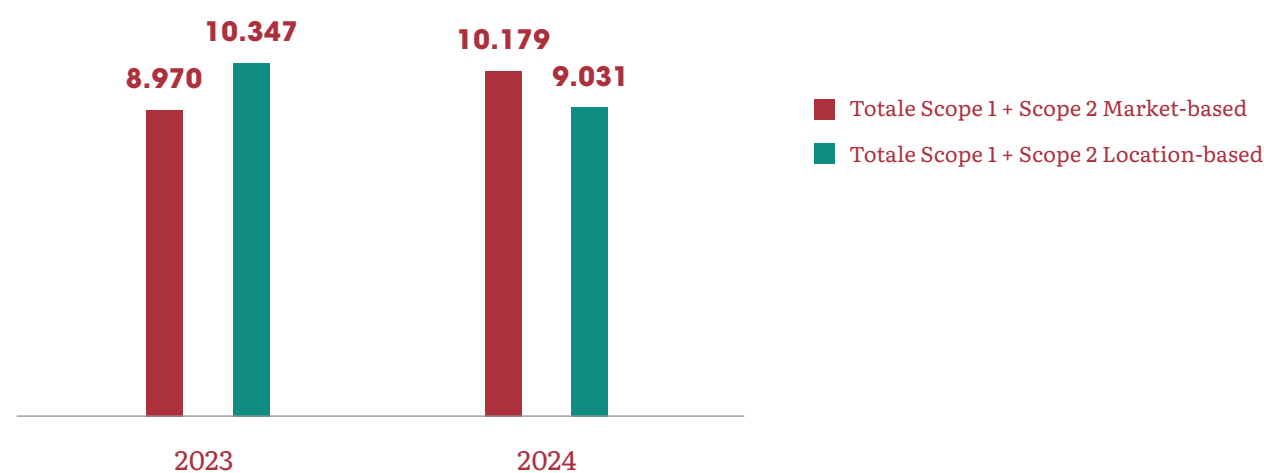
1- Per i fattori di emissione usati per il calcolo di Scope 1 e Scope 2 si veda la sezione Indicatori di Performance del presente Bilancio di Sostenibilità.
2- I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando diversi strumenti: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate. Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali. Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based e Market-based sono espresse in tonnellate di CO₂. Tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

4.2 L'UTILIZZO DELLE RISORSE NELLA COOPERATIVA

L'intensità emissiva della Cooperativa, al netto degli strumenti di compensazione acquistati, si attesta a **24,4 tCO₂e/Mln.€**, in **riduzione del 3%** rispetto all'anno precedente.

Ciò testimonia, nonostante i maggiori consumi, i risultati positivi di CLAI in termini economici e di attenzione ai propri impatti verso l'ambiente.

EMISSIONI SCOPE 1 + SCOPE 2 (in tCO₂e)



CONSUMI IDRICI

Il prelievo e il consumo di acqua sono monitorati attraverso misuratori di portata installati nei punti di captazione autorizzati, in linea con i principi della Politica Integrata Qualità-Ambiente che promuove una **misurazione accurata dei consumi e la riduzione degli sprechi**. Il **consumo idrico netto** nel 2024 è stato di **187 megalitri**, con una riduzione dell'1% rispetto al 2023 (189 megalitri), in linea con l'impegno della Cooperativa nella riduzione degli sprechi e nella gestione responsabile delle risorse

idriche. Per quanto riguarda le aree a stress idrico si registra una riduzione più sostanziale, pari al 7%, del consumo idrico netto. Nello specifico, durante il 2024 il prelievo idrico complessivo è stato pari a **372 megalitri**, registrando un incremento del **7,5%** rispetto al 2023 (346 megalitri). La quota prevalente, pari a **363 megalitri**, proviene da acque sotterranee captate attraverso pozzi artesiani (incremento del **10,9%** rispetto al 2023), mentre l'approvvigionamento da risorse idriche di terze parti si è ridotto del **52%**, passando da 19 a 9 megalitri.

I punti vendita, il centro direzionale e lo stabilimento di Palazzuolo sul Senio utilizzano l'acqua dell'acquedotto nazionale, mentre gli stabilimenti di Sasso Morelli e Faenza, caratterizzati da un maggiore fabbisogno idrico, si approvvigionano prevalentemente da pozzi artesiani. L'acqua prelevata viene trattata nelle centrali idriche aziendali, così da renderla idonea sia agli usi industriali sia a quelli sanitari.

Nel corso del 2024, gli scarichi idrici totali sono stati pari a **185 megalitri**, in crescita del **17%** rispetto al 2023 (158 megalitri). La totalità dello scarico viene conferito in fognatura. La gestione delle acque reflue varia a seconda dei siti, ma in tutti i casi vengono effettuate analisi periodiche per verificarne la conformità al D.lgs.

n. 152/2006 (T.U. Ambiente). CLAI dispone, inoltre, di impianti di trattamento a monte dell'immissione nella rete fognaria pubblica: a Faenza è operativo un **impianto di flottazione per la rimozione delle sostanze inquinanti**, mentre a Sasso Morelli, presso l'impianto Biogas, è attivo un **sistema di depurazione biologica SBR** (Sequencing Batch Reactors), che effettua la nitrificazione delle acque reflue prima dello scarico.

La Cooperativa è costantemente impegnata nel monitoraggio dei suoi consumi idrici, nell'ottica di una gestione responsabile degli stessi sono in fase di studio impianti e progetti per minimizzare l'utilizzo di questa preziosa risorsa comune.

GESTIONE DEI RIFIUTI ED ECONOMIA CIRCOLARE

CLAI dispone di un sistema di gestione ambientale che prevede una procedura per la gestione dei rifiuti generati dalla produzione e dalle attività di supporto della Cooperativa. Tutti i rifiuti generati, sia pericolosi che non pericolosi, vengono monitorati attraverso un accurato sistema di controllo che tiene conto non solo delle quantità prodotte ma anche dei volumi in giacenza. Dopo lo stoccaggio temporaneo in aree autorizzate, i rifiuti vengono avviati a recupero o smaltimento secondo le normative vigenti.

La Cooperativa si impegna nella valorizzazione degli scarti produttivi in due modi principali: in primo luogo alcuni tipi di scarti, come liquami suini e le colture vegetali, vengono conferiti in un biodigestore nell'impianto di cogenerazione di modo che generino a loro volta biogas, utilizzato in seguito per produrre energia e calore nello stabilimento di Sasso Morelli. Più precisamente,

grazie a questi sottoprodotti, l'impianto produce circa **8 milioni di kWh** di energia elettrica all'anno, quasi interamente immessa in rete, e genera energia termica sufficiente a **coprire circa il 70% delle esigenze produttive** dello stabilimento di Sasso Morelli. L'impianto è sottoposto a controlli annuali e analisi semestrali sui biofiltri collegati ai due locali dell'impianto, per verificare il rilascio di sostanze inquinanti. Anche il residuo del processo di digestione anaerobica viene recuperato: la frazione solida è impiegata come ammendante in agricoltura, mentre la parte liquida, finora destinata alla rete fognaria, potrà essere utilizzata come fertilizzante grazie alla **Autorizzazione Integrata Ambientale**, con benefici sia ambientali che gestionali; in secondo luogo, alcuni sottoprodotti animali, come le interiora o le pelli vengono vendute esternamente, assicurandone un pieno utilizzo.

4.2 L'UTILIZZO DELLE RISORSE NELLA COOPERATIVA

In ultima istanza, anche i fanghi derivanti dal trattamento delle acque reflue sono conferiti ad aziende specializzate che ne consentono il riutilizzo, contribuendo a processi di economia circolare.

In aggiunta, nell'ottica di minimizzare gli sprechi Zuarina nel 2024 ha implementato una **riduzione degli spessori dei sacchi di confezionamento** per fiocchi e culatte, ciò ha comportato una diminuzione dell'utilizzo di plastiche. Quanto non è riutilizzabile e riducibile viene gestito esternamente dai gestori terzi competenti.

Le categorie più rilevanti di rifiuti durante il 2024 sono state:

- Rifiuti della preparazione e della trasformazione di carne
- Imballaggi misti e di carta e cartone
- Rifiuti liquidi acquosi non contenenti sostanze pericolose

TUTELA DELLE RISORSE NATURALI

L'ambiente, in cui gli stabilimenti e i terreni agricoli di CLAI sono localizzati, non funge da mero contesto per le operazioni della Cooperativa ma **rappresenta una vera e propria ricchezza, ambientale e sociale, da salvaguardare**. Per questa ragione CLAI monitora regolarmente la presenza di zone ad alto valore di biodiversità.

Nello specifico, i rifiuti derivanti dalle attività produttive si suddividono in **rifiuti speciali**, che possono essere pericolosi e non pericolosi, e **sottoprodotti di origine animale**. Nel 2024, i rifiuti destinati a smaltimento sono stati pari a **406 tonnellate**, in calo rispetto alle 525 tonnellate del 2023. Tra questi, **3 tonnellate** erano rifiuti pericolosi smaltiti tramite operazioni dedicate, mentre i rifiuti non pericolosi si suddividono in **321 tonnellate** conferite in discarica e **82 tonnellate** trattate con altre operazioni di smaltimento. Le attività di recupero hanno interessato complessivamente **2.888 tonnellate di rifiuti** non destinate a smaltimento, un dato in lieve diminuzione rispetto al 2023 (**2.969 tonnellate**). Nello specifico, **2.631 tonnellate** sono state riciclate, mentre **247 tonnellate** hanno seguito altre forme di recupero. Nel complesso, il totale dei rifiuti generati ha subito una **diminuzione pari al 6%** rispetto al 2023.

Difatti, nel 2024, la Cooperativa ha effettuato una valutazione approfondita della vicinanza dei propri stabilimenti ad aree naturali protette o di elevato valore di biodiversità. L'analisi ha confermato che nessuna delle sedi produttive o dei terreni di proprietà si trova direttamente adiacente o all'interno di siti protetti o ad alto valore naturalistico.

Nonostante l'esito positivo di questa analisi, l'impegno a ridurre l'impatto delle proprie attività sulla biodiversità e sulle risorse naturali rimane prioritario. Un esempio concreto di questo impegno è il **progetto di recupero di Villa La Babina** e del suo parco storico a Sasso Morelli. Acquisita nel 1999, la Villa è stata sottoposta a un restauro conservativo che l'ha trasformata nel Centro Direzionale della Cooperativa. Negli anni successivi, sono stati realizzati numerosi interventi per riportare il parco alla sua antica magnificenza, tra cui un progetto di riforestazione in collaborazione con l'Università di Bologna. Negli ultimi anni **CLAI ha piantumato oltre 3.000** piante su una superficie superiore a 6 ettari intorno al parco storico.

Inoltre, con l'intervento di rimboschimento condotto nel 2023 **CLAI ha creato un corridoio verde che collega il parco di Villa La Babina al Salumificio di Imola**, sede di produzione dei salumi CLAI, tramite una siepe mista di 1.850 piante di specie come azzeruolo, ginestra, frangola, scotano, ligustro e corniolo. Il bosco sarà arricchito anche con frassini, carpini, aceri e olmi. Il progetto, realizzato da tecnici agrari CLAI **con il supporto scientifico del DISTAL dell'Università di Bologna**, ha permesso di trasformare l'area in un agro-parco didattico con percorsi tematici, creando un'oasi di biodiversità di qualità per flora e fauna, con benefici per il territorio, la comunità e i lavoratori.



Nel 2024, pur non essendoci state nuove piantumazioni di rilievo rispetto all'anno precedente, CLAI ha continuato a dedicarsi alla manutenzione costante del parco e delle aree verdi, migliorandone la fruibilità e l'attrattività. Tra settembre ed ottobre, in occasione dell'evento **Naturalmente Imola 2024 "L'essenziale visibile agli occhi"**, Villa La Babina è stata nuovamente inserita nel circuito dei Grandi Giardini Italiani, confermandosi un punto di riferimento per la comunità e uno spazio privilegiato per eventi e iniziative culturali.

Questi progetti costituiscono ulteriori passi avanti nel cammino verso la sostenibilità ambientale e sociale, che è fondamentale per il modello di sviluppo aziendale mirato alla valorizzazione del territorio e alla coesione con la comunità.



capitolo

5



L'impegno
SOCIALE
della Cooperativa

5.1	Le persone al centro	78
5.2	Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	84
5.3	Il legame con il territorio d'origine	86



5.1 LE PERSONE AL CENTRO

Il rapporto che lega CLAI ai propri soci e dipendenti si basa su una crescita comune e condivisa, dell'uomo come lavoratore ma anche della Cooperativa. Difatti, da sessanta anni, CLAI si distingue per una gestione partecipata, rappresentando un esempio unico nel settore agroalimentare europeo. Attenzionando in ogni momento della vita lavorativa le persone, la Cooperativa intende trasmettere e tramandare esperienza, fiducia e professionalità alle nuove generazioni. Su queste basi, CLAI ha sempre cercato di raggiungere obiettivi condivisi con i propri soci e dipendenti, valorizzando le loro aspirazioni e capacità.

Le **risorse umane** sono gestite attraverso rapporti di lavoro conformi alla normativa dei Contratti Cooperative e Consorzi Agricoli, a due livelli, rispettivamente nazionale e provinciale.



Al 31 dicembre 2024, CLAI conta **646 lavoratori dipendenti**, di cui 285 avventizi, e **10 collaboratori esterni**, con i quali vi è un rapporto di collaborazione continuativo. Fedele a uno dei più importanti valori aziendali, ovvero la “bontà del lavoro”, la Cooperativa cerca di garantire la continuità dei rapporti di lavoro durante tutto l'anno, nonostante la remunerazione prevista dal sistema di contrattazione agricolo sia basata sulle ore lavorate e sulla stagionalità. Infatti, anche agli avventizi, ovvero lavoratori con attività stagionali, viene fornita una continuità di rapporto negli anni. Tale tipologia di rapporto viene stipulata per lo più nei primi anni di relazione con il lavoratore, con l'intenzione poi di convertire il rapporto in un contratto fisso.

A riprova di ciò, 29 rapporti lavorativi sono stati convertiti da avventizi a contratti stabili durante l'anno. I rapporti di avventiziato rappresentano circa il 44% dei dipendenti totali, e costituiscono l'11% in più rispetto al 2023.

DIVERSITÀ ED INCLUSIONE

La Cooperativa si rivolge con consapevolezza del proprio ruolo sociale a soci e dipendenti, provenienti da 29 nazioni differenti, garantendo loro un ambiente lavorativo equo ed inclusivo. CLAI ripudia la discriminazione in tutte le sue forme: razziale, etnica, sessuale e religiosa. In questo senso, **Il Codice Etico di CLAI**, aggiornato nel 2023, al quale ogni dipendente collaboratore e socio deve attenersi, delinea le linee di condotta etica al fine di garantire a tutti la tutela della dignità e di integrità psicofisica, il rispetto dei principi di pari opportunità e di tutela della privacy, prestando particolare attenzione ai soggetti disabili e svantaggiati.

Nel corso del 2024, non si sono registrati casi di discriminazione, a dimostrazione dell'impegno continuo verso la promozione di un ambiente lavorativo equo, inclusivo e rispettoso delle diversità.

La Cooperativa, in quanto tale, è impegnata nel rispetto del **principio della mutualità**, considerando tutti i soci alla pari e tutelandone gli interessi. Nei più di 60 anni di attività CLAI ha sempre messo “le persone al centro” definendo nel tempo una politica di massima disponibilità alle esigenze non solo dei soci ma anche dei singoli lavoratori e collaboratori.



A dimostrazione di ciò la Cooperativa è sempre aperta ad accogliere le richieste del personale, in particolare dei dipendenti di rientro dal periodo di congedo di maternità o paternità che desiderano svolgere il part-time per avere un maggiore equilibrio vita-lavoro.

In termini di organico, la Cooperativa al 31 dicembre 2024 conta 142 dipendenti donne, un incremento di circa il 10% rispetto all'anno precedente, rappresentando circa il 22% del totale.

5.1 LE PERSONE AL CENTRO

LA PROMOZIONE DELLA CRESCITA PROFESSIONALE E L'ATTRAZIONE DEI TALENTI

La **formazione** e lo **sviluppo professionale** dei soci e dipendenti costituiscono momenti chiave per la Cooperativa.

Ogni anno vengono analizzati i bisogni formativi della forza lavoro, stilando un elenco delle capacità da potenziare per ciascun dipendente. Successivamente l'elenco viene condiviso con l'ufficio Risorse Umane che provvede a redigere un piano formativo ad hoc. A partire da questo piano formativo vengono interpellate le funzioni specifiche per validare il contenuto e valore formativo della proposta, la quale viene poi formalizzata e messa in pratica attraverso la ricerca dei migliori consulenti esterni per erogare una formazione di qualità. Grazie a questo processo, CLAI si assicura che i momenti di crescita personale e professionale siano sempre attuali e rispondano ad esigenze concrete dei propri dipendenti. **Lo sviluppo di competenze specifiche è fondamentale per la Cooperativa per garantire prodotti di qualità e un luogo di lavoro sano e stimolante.**

Nel 2024, il totale dei momenti formativi ammonta ad **oltre 4 mila ore**. In particolare, CLAI ha investito in maniera significativa nella formazione dei propri dipendenti in ambito **Qualità e Prodotto**, registrando un totale di **1.114 ore** contro le **964 ore del 2023** (+15,5%).

L'incremento è stato determinato principalmente dall'ampliamento dei programmi rivolti al personale operativo della produzione, che ha visto crescere le ore dedicate da 233,5 a 658. Al contrario, le ore specifiche di formazione in area qualità si sono ridotte da 731 a 456, mantenendo comunque un livello adeguato e mirato su argomenti di maggiore specializzazione.

I percorsi formativi hanno riguardato una gamma estesa di tematiche rilevanti per la Cooperativa. Tra i temi trattati, relativamente alla gestione della sicurezza e della qualità alimentare si segnalano: **educazione igienico-sanitaria, applicazione del sistema di autocontrollo, buone pratiche di lavorazione e sanificazione, standard BRC e IFS, Food Defense e Food Fraud**. Particolare attenzione è stata rivolta anche alla **gestione dei punti critici di controllo (CCP)**, al **pest control**, alla **tracciabilità lungo la filiera**, alla **certificazione dei prodotti biologici** e alle procedure legate al mantenimento della certificazione **AIC – Spiga Barrata** per l'assenza di glutine.

Nel 2024 sono stati inoltre organizzati corsi specialistici per i team tecnici e il personale dell'Ufficio Qualità, con approfondimenti su HACCP, risk assessment, microbiologia predittiva, etichettatura, gestione delle crisi

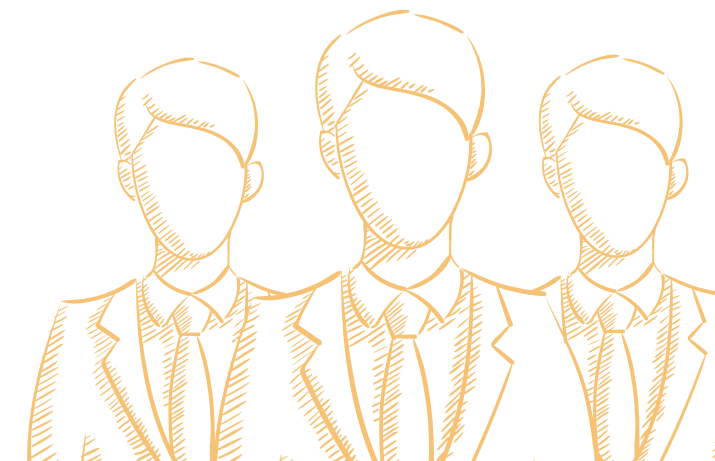


microbiologiche, validazione e verifica dei processi, MOCA, metrologia e taratura degli strumenti. Questi moduli avanzati hanno contribuito a rafforzare ulteriormente la **Food Safety Culture** aziendale, consolidando competenze trasversali e specialistiche in linea con le esigenze normative e di mercato.

In linea con gli anni precedenti, CLAI ha organizzato diverse sessioni di formazione per la forza vendita presente delle **Macellerie del Contadino** con l'obiettivo di svilupparne ulteriormente le competenze professionali. Sono state inoltre realizzate attività di formazione con le prime linee dei reparti produttivi dello stabilimento di Faenza per raccogliere feedback sui propri responsabili e migliorare i processi di comunicazione interna. Un'ulteriore iniziativa particolarmente apprezzata è stata la **formazione presso lo stabilimento di Palazzuolo (Faggiola)**, progettata con l'obiettivo di rafforzare il senso di appartenenza e vicinanza al Gruppo CLAI, rafforzando la capacità dei dipendenti di interfacciarsi con i clienti e comprendere al meglio le dinamiche delle relazioni aziendali.

Complessivamente, l'**ampliamento della gamma formativa** e la **diversificazione dei contenuti** hanno consentito di potenziare lo sviluppo professionale, rafforzando in particolare la cultura della qualità e della sicurezza, favorendo una gestione sempre più integrata e responsabile lungo l'intera filiera.

Inoltre, già da diversi anni la Cooperativa collabora con **istituti tecnici superiori ed università** per consentire lo svolgimento di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) e tirocini curriculari con le Università. Le generazioni future rappresentano per CLAI un **capitale umano prezioso da attrarre e coltivare**, trasmettendo i valori d'eccellenza della Cooperativa. L'attrazione dei giovani talenti passa attraverso un contributo concreto alla comunità dove si opera. Infatti, sono molto importanti le convenzioni con gli **Istituti Alberghieri** di Castel San Pietro Terme e Riolo Terme nei quali vengono organizzati vari momenti di cucina e formazione utilizzando i prodotti della Cooperativa.



5.1 LE PERSONE AL CENTRO

WELFARE AZIENDALE

L'attrazione e ritenzione dei talenti passa anche attraverso **incentivi che facilitino la vita ed il lavoro con un'attenzione particolare al loro equilibrio**. In questo senso CLAI condivide costantemente gli obiettivi di settore con le associazioni sindacali, con le quali è stato concordato **un sistema di welfare aziendale**. Grazie all'apposita piattaforma online, accessibile da ogni dipendente, è possibile trasformare i propri premi in attività finalizzate al benessere personale, come viaggi, spese di educazione ed istruzione, servizi per la famiglia, attività ricreative, assistenza sociale e sanitaria.

L'accordo aziendale sul premio per obiettivi si inserisce in questo contesto di relazioni cooperative, orientate alla prevenzione dei conflitti e alla riconoscenza del merito lavorativo, in modo da favorire un sistema di partecipazione volto al raggiungimento degli obiettivi aziendali, condivisi da tutti i lavoratori della Cooperativa. Il premio è legato al conseguimento di obiettivi chiari, misurabili e ragionevolmente perseguibili, con erogazioni salariali integrative direttamente correlate ai risultati annuali in termini di produttività, competitività, qualità e redditività.

I principali parametri di calcolo del premio si basano su:

- **Redditività aziendale:** in relazione all'indice ottenuto dalla differenza tra valore e costi della produzione, accantonamenti a fondo rischi e premi erogati, rapportata ai ricavi delle vendite e prestazioni.
- **Qualità nelle vendite:** misurando il rapporto tra kg di resi totali e kg totali di prodotti venduti, con premi da 10% a 150% in funzione della riduzione dei resi.
- **Qualità nell'operatività aziendale:** in relazione alle specifiche di ogni reparto, come la conformità igienico-sanitaria e l'uso DPI negli stabilimenti, ma anche i resi imputabili agli operatori commerciali, e lo scontrino medio delle Macellerie del Contadino, per elencarne alcuni.

Il presente accordo aziendale, che sostituisce il precedente firmato il 18 dicembre 2019, si applica dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2027.

Come sottolineato precedentemente, i dipendenti hanno inoltre la possibilità di convertire volontariamente il premio per obiettivi in beni e servizi di welfare aziendale. In caso di scelta totale o parziale, il valore del premio erogabile viene incrementato del 15%, generando così un **credito welfare**.

Sempre più dipendenti scelgono questa opzione, l'adesione per il 2024 si assesta sul 22% della forza lavoro con un aumento percentuale del 5% rispetto all'anno precedente.

Infine, anche nel 2024, CLAI ha portato avanti l'importante **collaborazione con la Fondazione Ant** che fornisce ai soci e dipendenti un'iniziativa di prevenzione oncologica. Il progetto ha offerto visite ed ecografie rivolte ai dipendenti della Cooperativa con adesione volontaria e gratuita. Questa iniziativa si inserisce nella missione più ampia della Cooperativa di favorire il benessere delle persone che lavorano in CLAI e porre al centro la persona e la comunità di chi è dentro ed intorno all'impresa.



5.2

SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

In ottemperanza al **Decreto Legislativo n. 81/2008** e alle normative vigenti in materia di sicurezza dei locali, **CLAI promuovere un ambiente lavorativo sano e salubre con il costante obiettivo di azzerare gli incidenti ed infortuni sul lavoro tramite prevenzione e presidi adeguati**. La Cooperativa implementa tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti,

inclusa la pronta gestione dei rischi professionali, l'informazione e la formazione del personale, nonché la creazione di un'organizzazione adeguata. A tal fine, è stata istituita la figura del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), che collabora con consulenti esterni per valutazioni specifiche dei rischi e l'implementazione di misure correttive.



2.797 ORE
DI FORMAZIONE IN MATERIA DI SALUTE
E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO
E MANUTENZIONE NEL 2024



7 ORE PRO-CAPITE
DI FORMAZIONE
NEL 2024



Queste procedure e obiettivi, finalizzati a un sistema efficiente di tutela della sicurezza dei lavoratori, sono dettagliati nel documento della **Politica Integrata Qualità Ambiente**. Nel corso del 2024, CLAI ha registrato 26 infortuni totali, in aumento rispetto al 2023. Contestualmente anche il tasso di infortuni registrabili segna un incremento rispetto al 2023 (17,03), salendo al 24,82¹. Le tipologie di infortunio più comuni sono risultate essere tagli, urti, e cadute.

Un medico competente, nominato dal datore di lavoro, è incaricato di svolgere la sorveglianza sanitaria dei dipendenti in base ai rischi a cui

sono esposti. CLAI non ha accesso diretto ai risultati degli accertamenti medici, ma riceve dal medico competente un giudizio di idoneità per lo svolgimento di una specifica mansione, con eventuali prescrizioni o limitazioni all'attività lavorativa. Queste informazioni vengono condivise con il preposto di riferimento del dipendente, il datore di lavoro e il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), per garantire una diffusione adeguata delle necessità dei dipendenti. Sebbene CLAI non disponga di una procedura strutturata per la **consultazione dei lavoratori** su temi di salute e sicurezza, i Rappresentanti

dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) vengono coinvolti durante i sopralluoghi o le valutazioni dei rischi. Inoltre, poiché gli RLS sono identificati tra i rappresentanti sindacali dell'azienda, durante le consultazioni con i sindacati vengono spesso discussi anche temi di salute e sicurezza dei dipendenti. In questo modo, i lavoratori sono incentivati a comunicare prontamente eventuali criticità o pericoli sia al preposto che al RSPP e agli RLS. CLAI si impegna notevolmente nella **formazione dei propri dipendenti su temi di salute e sicurezza**, erogando un ciclo di **formazione** mensile per i neoassunti e per i lavoratori con certificati in scadenza. Inoltre, per ogni lavoratore vengono organizzate una o due ore di aggiornamento annuale, permettendo di soddisfare la quota di formazione obbligatoria ogni anno, senza doverla concentrare in un'unica tranche ogni cinque anni, come previsto dalla legislazione italiana. Il monitoraggio delle situazioni pericolose e dei near miss è regolato dal **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)**, elaborato in conformità agli indici infortunistici prescritti dalla normativa. CLAI si impegna inoltre ad adeguare gli impianti e la gestione dei processi alle tecnologie più sicure, moderne ed efficaci, al fine di implementare le necessarie analisi correttive.

Nel 2024 è stata introdotta una significativa innovazione: un **nuovo indice di valutazione** dedicato al rispetto delle **Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP)** e delle norme di salute e sicurezza, applicato negli stabilimenti di Sasso Morelli e Faenza. L'iniziativa, frutto di un accordo sindacale, collega il raggiungimento di obiettivi di conformità a un sistema di premi per gli operatori, rafforzando la cultura della sicurezza e della qualità. Il modello, che prevede una progressiva riduzione degli indici di non conformità nei prossimi quattro anni, incentiva comportamenti responsabili e l'uso corretto dei DPI.

I risultati del 2024 confermano l'efficacia dell'approccio, con numeri promettenti sia per entrambi gli stabilimenti.

Queste iniziative, insieme all'introduzione di checklist specifiche per gli stabilimenti, rafforzano un sistema integrato che unisce sicurezza, qualità e responsabilità sociale, incentivando il miglioramento continuo e consolidando un ambiente di lavoro più sicuro e sostenibile. Nell'ottica di miglioramento della sicurezza sul lavoro e la riduzione dei rischi associati a operazioni tradizionalmente pericolose, come già citato nel capitolo Innovazione e Tradizione, oltre alla sala sfascio nel 2024 sono stati installati due impianti: il reparto di rifilo a freddo e una nuova linea di taglio automatica. In particolare, quest'ultima, dedicata a lombi e costole, permette attraverso l'utilizzo di seghe a nastro di ridurre significativamente i rischi associati al taglio portando ad un netto innalzamento degli standard di lavorazione. I due nuovi impianti presentano specifiche che migliorano l'ergonomia delle postazioni, favorendo una maggiore qualità del lavoro e un minor propensione agli infortuni.

Sempre nel 2024 è stata introdotta una nuova linea di rifilatura dei prosciutti, la quale utilizza nastri a maglie che consentono una gestione più ordinata del processo: tutte le parti rimosse durante la lavorazione del prosciutto vengono convogliate su un nastro secondario, concentrandole in un'unica zona, a differenza del passato in cui erano distribuite in vari punti.

Alla fine della linea, i prosciutti, invece di essere movimentati manualmente e pesati uno per uno, vengono esaminati dall'operatore che, tramite un touch screen, ne decide la destinazione. Il sistema automatizza così il posizionamento del prosciutto nel lotto corretto, riducendo la fatica fisica e le istanze di infortunio.

1- Il tasso di infortuni sul lavoro è stato calcolato come segue: (Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili / Numero di ore lavorate) x 1.000.000.

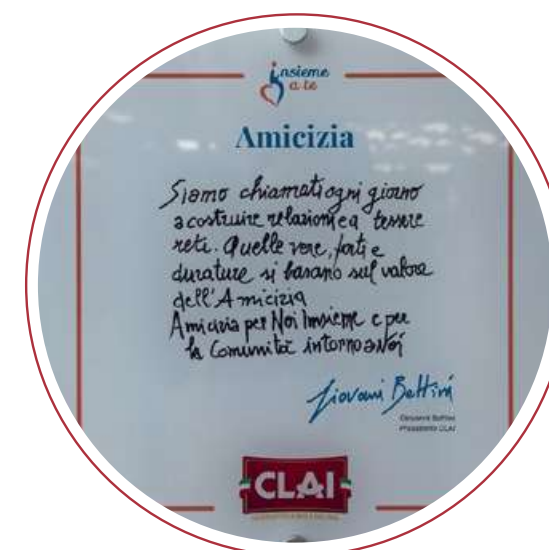
5.3 IL LEGAME CON IL TERRITORIO D'ORIGINE

CLAI fa del suo **legame strettissimo tra persone e territorio** uno dei maggiori **tratti distintivi e fattore abilitante dell'impatto positivo che genera**. Da oltre sessant'anni CLAI si impegna ad **offrire migliori prospettive di lavoro e sviluppo per la comunità in cui opera**, con l'obiettivo di lasciare alle generazioni future un patrimonio virtuoso.

Il **forte e costante legame con il territorio** continua a manifestarsi attraverso numerose iniziative a carattere sociale, culturale, sportivo e ambientale, che testimoniano la volontà della Cooperativa di sostenere le persone e rafforzare il senso di appartenenza alla comunità.

ATTIVITÀ SOLIDALI

Nel 2024 è stato ulteriormente sviluppato un progetto speciale, che sta molto a cuore alla Cooperativa, **La Spiaggia dei Valori** a Punta Marina, creata grazie all'associazione faentina Insieme a Te. Nata nel 2018 dal desiderio di Debora Donati, presidentessa dell'associazione, di creare una spiaggia attrezzata e inclusiva, La Spiaggia dei valori è un luogo capace di rispondere alle esigenze delle persone con disabilità. L'ottenimento della concessione, tramite bando comunale, a 20 anni della spiaggia ha segnato un punto fondamentale per il suo assestamento, abbandonando la precedente provvisorietà. CLAI ha contribuito, in occasione del suo 62esimo compleanno, con l'acquisto di una delle 18 nuove postazioni dedicate alle gravi disabilità. A tutte le nuove postazioni, che si sommano ad altre dodici per ospiti con disabilità meno gravi, è stato dato un nome evocativo di un valore: famiglia, fiducia, amore, fede, ascolto, vita... La scelta di CLAI è ricaduta senza esitazioni su "amicizia".



Ogni persona che viene in contatto col nostro mondo non può mai essere considerata semplicemente un cliente, un dipendente, un partner... Cerchiamo di dare valore a ogni rapporto, creando connessioni umane che portino a forme di benessere diffuso. E questo avviene senz'altro anche con gli amici di Insieme a Te che, guidati dal coraggio instancabile di Debora, stanno portando avanti un'esperienza di solidarietà davvero unica che è testimonianza di straordinaria dedizione e amore per gli altri.

Presidente Giovanni Bettini



Inoltre, la Cooperativa continua a sostenere il **Banco Alimentare**, tramite la colletta alimentare durante la quale ha acquistato alimenti non deperibili da donare alle persone in difficoltà.

5.3 IL LEGAME CON IL TERRITORIO D'ORIGINE

IL COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ

Nel 2024 la Cooperativa ha rinnovato il proprio sostegno all'**Emilia-Romagna Festival**, contribuendo alla realizzazione di programmi musicali nelle stagioni estiva e invernale nei comuni di Imola, Faenza e Castel San Pietro.

Il ricco programma di eventi ha avuto luogo, tra le varie location, anche a **Villa La Babina**, sede del centro direzionale della Cooperativa. Tuttavia, la celebrazione di quest'anno si è estesa per il mese intero, così facendo la Cooperativa ha trasformato il consueto weekend di festa a chiusura dell'estate in un lungo mese di iniziative con il nome **"Settembre in Villa"**.

Il primo evento proposto **"Una sera di Belcanto"**, già parte dell'Emilia-Romagna Festival, ha visto il consueto Galà lirico e le performance di voci della lirica internazionale come Bülent Bezdüz (Tenore) e Serena Farnocchia (Soprano).



Di seguito, ha avuto luogo la **Quinta edizione della Campestre CLAI e della Passeggiata Ecologica** organizzate da CLAI in collaborazione con l'Atletica Imola Sacmi Avis, il Comitato Regionale ER della Federazione di Atletica Leggera, il Comitato Podistico Bolognese e il Comune di Imola. Il 2024 ha registrato oltre 600 partecipanti e tutto il ricavato è stato interamente devoluto alla ASD Atletica Imola Sacmi-Avis per le attività educative sportive.



Le Macellerie del Contadino CLAI sono state centro dell'evento di Scuola di Alta Cucina **"La Tagliata in cattedra"** che ha proposto una cena didattica per "imparare" un consumo consapevole dei tagli di bovino alternativi alla classica costata, ottimi per una gustosa tagliata.

L'evento di punta del programma, presso Villa La Babina, ha ospitato la serata per l'assegnazione del **7° premio "100% Italiano"**, conferito alla cooperativa **Ortika** di Fanano, nel modenese. Il riconoscimento ha valorizzato la riscoperta e la ricostruzione della filiera dell'ortica nera, una coltivazione storica degli anni '50 e '60 destinata alla produzione tessile, oggi nuovamente protagonista nella realizzazione di abbigliamento sostenibile. Inoltre, tale attività contrasta il fenomeno dell'abbandono dei borghi montani, unendo sostenibilità sociale ed ambientale.



5.3 IL LEGAME CON IL TERRITORIO D'ORIGINE

La rassegna è poi continuata con il **Convegno Giardini storici e cambiamento climatico** organizzato in collaborazione con l'Università di Bologna, per gioire della bellezza del verde e prendere consapevolezza della sua fragilità. L'ultimo evento è stata la visita guidata al Parco di Villa La Babina e all'agro parco CLAI, un'esperienza immersiva di cultura e bellezza che si inserisce nell'ambito delle iniziative collegate a **Naturalmente Imola - VIVA IL VERDE**.



Tra le diverse collaborazioni della Cooperativa, invece, continua quella con **KWAK**, un progetto di formazione promosso da **ASCOM Faenza** e rivolto a operatori che vogliono lavorare nel settore horeca, ed a consumatori appassionati che ambiscono a migliorare le proprie conoscenze culinarie.



Anche nel 2024, CLAI ha deciso di sostenere il **Baccanale**, l'imperdibile **rassegna enogastronomica e culturale** organizzata dal Comune di Imola da oltre trent'anni. Per questa edizione, CLAI e le Macellerie del contadino hanno offerto un programma molto variegato con degustazioni, scuole di cucina, showcooking e tantissimi incontri per valorizzare al meglio la cultura culinaria del nostro territorio e coinvolgere il più possibile la comunità a cui la Cooperativa è da sempre molto legata.

Attraverso questa serie di eventi e collaborazioni **la Cooperativa intende creare occasioni d'incontro e armonia** favorite non solo dalla buona tavola, garantita dalla qualità dei prodotti CLAI, ma anche dalla musica, dallo sport, dalla natura e dalla celebrazione di esperienze imprenditoriali esemplari. hanno offerto un programma molto variegato con degustazioni, scuole di cucina, showcooking e tantissimi incontri per valorizzare al meglio la cultura culinaria del nostro territorio e coinvolgere il più possibile la comunità a cui la Cooperativa è da sempre molto legata.



5.3 IL LEGAME CON IL TERRITORIO D'ORIGINE

CLAI & FRIENDS

Nel 2023 è nato il progetto **"CLAI&FRIENDS"**, un'iniziativa che **unisce sport ed educazione** per promuovere i valori della cooperazione attraverso tre eccellenze sportive del territorio: CLAI Imola Volley, Pallamano Romagna e Imola Rugby.

Insieme, queste realtà sviluppano attività dedicate allo sport e all'educazione istituti scolastici, trasmettendo ai giovani principi di collaborazione, rispetto e crescita personale arrivando a coinvolgere **11 scuole primarie, 109 classi e 2.460 bambini**.

Nello specifico, il progetto sviluppa **percorsi educativi nelle scuole del territorio**, combinando:

- Educazione sportiva: avvicinamento alle tre discipline attraverso attività ludico-motori
- Educazione alimentare: promozione di stili di vita sani e consapevoli
- Educazione ai valori: trasmissione dei principi di cooperazione, rispetto e fair play
- Inclusione sociale: progetti dedicati a tutti i giovani, senza distinzioni

Il progetto CLAI&friends vuole valorizzare e promuovere lo sport, ponendo una **particolare attenzione alla cultura alimentare**.



CLAI IMOLA VOLLEY, DAL CUORE DELLA COOPERATIVA ALLA RETE DI GIOCO

Il cuore pulsante di questa rete è la **Polisportiva CSI CLAI IMOLA**, nata nel 1969 dall'intuizione di Francesco Spadoni, socio fondatore della Cooperativa CLAI. La società promuove la **pallavolo giovanile femminile come strumento formativo**, sostenuta costantemente dalla Cooperativa CLAI che ha permesso il raggiungimento di traguardi straordinari, dalla Serie A2 ai successi nel settore giovanile.

La CLAI Imola Volley rappresenta l'eccellenza della pallavolo femminile in Emilia-Romagna, un fiore all'occhiello per la Città di Imola e per CLAI. La società ha vissuto nel 2024 un momento storico con la promozione in Serie A2, coronando decenni di impegno e crescita costante. Oggi la prima squadra gioca al Pala Ruggi di Imola, portando il nome della città sui parquet più prestigiosi d'Italia.

La società vive un legame unico con la Cooperativa CLAI, che non è solo sponsor ma parte integrante della sua storia, attraverso:

- Sostegno economico: la Cooperativa CLAI ha garantito nel tempo risorse per permettere alla società di crescere, investire nelle giovanili e mantenere la squadra senior a livelli nazionali.
- Sostegno morale e identitario: i valori del gioco di squadra, della fiducia reciproca e del lavoro collettivo rispecchiano gli stessi principi che guidano la Cooperativa nella sua attività quotidiana.
- Presenza continua: CLAI non è solo sponsor, ma "compagna di viaggio" nelle scelte, nei progetti, nei momenti di festa e nei successi sportivi.



Tra le iniziative più significative c'è la **Scuola di Supereroi – Storie Sottorete**, che introduce allo sport anche i più piccoli con racconti e giochi educativi. Le sfide riguardano soprattutto l'inclusione, accogliendo bambini con difficoltà o provenienti da contesti diversi.

Lo sguardo al futuro è rivolto al settore giovanile: il sogno è avere una prima squadra composta da atlete del territorio, cresciute passo dopo passo all'interno della società. Il **settore giovanile** offre un ambiente accogliente dove le giovani atlete possono **crescere sportivamente e personalmente**. Inoltre il settore "Clai Imola Young" coinvolge bambine e bambini dai 3 anni in su con progetti dedicati (MiniVolley, Microsport, Scuola Supereroi). I Campi Estivi completano l'offerta formativa con settimane di divertimento tra allenamenti e attività ricreative.

Infine, La CLAI Cup - Memorial Spadoni richiama ogni anno squadre di Serie A1 e A2 al Palaruggi, mentre l'Acqua-Volley Clai Splash nel parco della sede CLAI a Sasso Morelli unisce sport e convivialità.

5.3 IL LEGAME CON IL TERRITORIO D'ORIGINE



PALLAMANO ROMAGNA: FORZA E DETERMINAZIONE

Nata nel 2019 dalla fusione delle squadre di Imola e Faenza, la Pallamano Romagna rappresenta l'**unione territoriale nello sport**. Grazie al sostegno di CLAI, la società porta avanti progetti scolastici che fanno conoscere uno **sport poco diffuso ma ricco di valori**, creando occasioni di incontro che spesso si trasformano in passioni durature. La soddisfazione più grande è proprio il contatto con i bambini, che riporta allo spirito più autentico dello sport.

La sfida di oggi è **contrastare la dispersione causata dal mondo digitale**, riportando i ragazzi al contatto reale e alla disciplina. Gli obiettivi futuri sono chiari: diffondere la pallamano tra i giovani e riportare la prima squadra a competere ai massimi livelli, con atleti formati sul territorio. Attualmente milita in Serie A Silver e ha portato le squadre giovanili alle Finals nazionali Under 14, con Faenza che ha conquistato un prestigioso 6° posto nazionale.



IMOLA RUGBY: TRADIZIONE E INCLUSIONE

L'Imola Rugby, fondato nel 1978, vanta una storia ricca di successi e ha formato talenti che hanno vestito la maglia azzurra. Il rugby insegna **rispetto, lealtà e spirito di sacrificio**, valori che Imola Rugby trasmette sin dai primi allenamenti. CLAI è considerata un vero "giocatore in più", sempre al fianco della società nei progetti educativi e inclusivi. Tra le iniziative più apprezzate ci sono il **Doposcuola** per i bambini da 3 a 14 anni, che sostiene le famiglie unendo studio e sport sia nel periodo scolastico sia durante l'estate con il Campo Estivo, e i progetti di inclusione come **"Che rugby sia 2025"** per ragazzi in situazione di fragilità, sostenuto dalla Federazione Italiana Rugby.



capitolo

6

APPENDICE

6.1	Indicatori di performance	98
6.2	Indice dei contenuti GRI	118

6.1
INDICATORI
DI PERFORMANCE

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

INFORMATIVA GENERALE

Disclosure 2-28: Appartenenza ad associazioni

ASSOCIAZIONE		ADESIONE
	Assocarni - Associazione Nazionale Industria e Commercio Carni e Bestiame	CLAI S.C.A.
	Assica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi	CLAI S.C.A.
	Confcooperative - Confederazione Cooperative Italiane	CLAI S.C.A.
	Confindustria Emilia	CLAI S.C.A.
ISTITUTI		ADESIONE
	Università di Bologna	CLAI S.C.A.
	Banco Alimentare	CLAI S.C.A.
	FEASR – Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale	CLAI S.C.A.
	Istituto Valorizzazione Salumi Italiani	CLAI S.C.A.
	Fondazione ANT	CLAI S.C.A.
	Grandi Giardini Italiani	CLAI S.C.A.

RISORSE UMANE

Disclosure 2-7: Dipendenti

DIPENDENTI PER GENERE (IN HEADCOUNT)

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dipendenti	504	142	646	472	129	601
di cui avventizi	228	57	285	210	46	256

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E GENERE (IN HEADCOUNT)

TIPOLOGIA CONTRATTUALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dipendenti a tempo indeterminato	270	82	352	259	80	339
di cui avventizi	-	-	-	-	-	-
Dipendenti a tempo determinato	233	60	293	213	48	261
di cui avventizi	228	57	285	210	46	256
Apprendistato	1	-	1	-	1	1
Totale	504	142	646	472	129	601

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E GENERE (IN HEADCOUNT)

TIPOLOGIA DI IMPIEGO	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dipendenti Full-time	500	131	631	467	117	584
di cui avventizi	225	76	301	210	46	256
Dipendenti Part-time	4	11	15	5	12	17
di cui avventizi	-	-	-	-	-	-
Totale	504	142	646	472	129	601
Part-time (%)	1%	8%	2%	1%	9%	3%

LAVORATORI NON DIPENDENTI PER GENERE E CATEGORIA PROFESSIONALE (IN HEADCOUNT)

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Collaboratori esterni	8	2	10	9	1	10
Lavoratori somministrati	-	-	-	-	-	-
Totale	8	2	10	9	1	10

Disclosure 304-1: Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree ¹

STABILIMENTO	COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	NATURA DELLE OPERAZIONI	DIMENSIONI STABILIMENTO IN KM²	POSIZIONE RISPETTO ALL'AREA PROTETTA O ALL'AREA DI ALTO VALORE DI BIODIVERSITÀ AL DI FUORI DELLE AREE PROTETTE (KM)	AREA DI BIODIVERSITÀ PROTETTA	VALORE DI BIODIVERSITÀ CARATTERIZZATO DALL'ATTRIBUTO DELL'AREA PROTETTA O DELL'AREA DI ALTO VALORE DI BIODIVERSITÀ AL DI FUORI DELL'AREA PROTETTA (ecosistema terrestre, d'acqua dolce o marittimo)	VALORE DI BIODIVERSITÀ CARATTERIZZATO DALL'ELENCO DELLO STATO DI PROTEZIONE
Sasso Morelli (BO)	Emilia-Romagna	Siti produttivo	0,06	10,22 km	Bosco della Frattona	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4050004
		Allevamento suini di proprietà		12,72 km	Biotopi e Ripristini ambientali di Medicina e Molinella	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4050022
		Sede legale e uffici amministrativi		12,36 km	Bacini di Conselice	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4070019
Faenza (RA)		Sito produttivo e negozio	0,04	3,45 km	Bacini di Russi e Fiume Lamone	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4070022
				13,82 km	Podere Pantaleone	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4070024
				6,48 km	Bacino dell'ex-fornace di Cotignola e Fiume Senio	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4070027
Langhirano (PR)		Stabilimento produttivo prosciuttificio	0,01	12,68 km	Monte fuso	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4020015
				12,10 km	Boschi di Carrega	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4020001
				4,50 km	Barboj di Rivalta	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4020023
Palazzuolo sul Senio (FI)	Toscana	Sito produttivo caseario e negozio	0,02	9,24 km	Alta Valle del Torrente Sintria	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4070016
				10,03 km	Alto Senio	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT4070017
				8,63 km	Giogo- Colla di Casaglia	Ecosistema Terrestre o d'acqua dolce	IT5140004

1 - L'analisi non tiene conto dei terreni dell'azienda agricola della cooperativa CLAI presenti nelle province di Bologna e Ravenna.

DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE E FASCE DI ETÀ (IN HEADCOUNT)

GENERE		2024				2023			
		<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini		36	52	8	96	39	66	10	115
Donne		13	19	1	33	5	20	3	28
Totale		49	71	9	129	44	86	13	143

DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE E FASCE DI ETÀ (IN HEADCOUNT)

GENERE		2024				2023			
		<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini		18	29	17	64	40	66	16	122
Donne		8	7	5	20	5	16	3	24
Totale		26	36	22	84	45	82	19	146

TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE E FASCE DI ETÀ (IN HEADCOUNT)

GENERE		2024				2023			
		<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini		8%	11%	2%	20%	8%	14%	2%	24%
Donne		10%	15%	1%	26%	4%	16%	2%	22%
Totale		8%	12%	1%	21%	7%	14%	2%	24%

TASSO DI TURNOVER PER GENERE E FASCE DI ETÀ (IN HEADCOUNT)

GENERE		2024				2023			
		<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini		4%	6%	4%	13%	8%	14%	3%	26%
Donne		6%	6%	4%	16%	4%	12%	2%	19%
Totale		4%	6%	4%	14%	7%	14%	3%	24%

2 - I tassi di turnover in entrata e uscita sono calcolati considerando il numero di entrate/uscite per genere e per fascia d'età sul totale dipendenti per la stessa categoria di genere per 100.

ORE DI FORMAZIONE PER INQUADRAMENTO E GENERE

CATEGORIA PROFESSIONALE	NELL'ESERCIZIO 2024								
	N. ORE UOMINI	TOTALE DIPENDENTI UOMINI	N. ORE PRO-CAPITE UOMINI	N. ORE DONNE	TOTALE DIPENDENTI DONNE	N. ORE PRO-CAPITE DONNE	N. ORE TOTALI	TOTALE DIPENDENTI	N. ORE PRO-CAPITE TOTALI
Dirigenti	13	6	2	-	-	-	13	6	2
Quadri	189	10	19	10	4	3	199	14	14
Impiegati	250	53	5	110	29	4	360	82	4
Operai e intermedi	2797	416	7	727	84	9	3524	500	7
Totale	3249	485	7	847	117	7	4096	602	7

ORE DI FORMAZIONE PER INQUADRAMENTO E GENERE

CATEGORIA PROFESSIONALE	NELL'ESERCIZIO 2023								
	N. ORE UOMINI	TOTALE DIPENDENTI UOMINI	N. ORE PRO-CAPITE UOMINI	N. ORE DONNE	TOTALE DIPENDENTI DONNE	N. ORE PRO-CAPITE DONNE	N. ORE TOTALI	TOTALE DIPENDENTI	N. ORE PRO-CAPITE TOTALI
Dirigenti	99	9	11	-	-	-	99	9	11
Quadri	87	13	7	25	4	6	112	17	7
Impiegati	256	40	6	182	44	4	438	84	5
Operai e intermedi	3.617	410	9	525	81	6	4.142	491	8
Totale	4.058	472	9	732	129	6	4.790	601	8

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE (IN PERCENTUALE)

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	2%	-	1%	2%	-	1%
Quadri	3%	4%	3%	3%	3%	3%
Impiegati	9%	31%	14%	8%	34%	14%
Operai e intermedi	86%	65%	82%	87%	63%	82%
Totale	78%	22%	100%	79%	21%	100%

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA DI ETÀ (IN PERCENTUALE)

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024				AL 31 DICEMBRE 2023			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Dirigenti	-	1%	4%	1%	-	1%	3%	1%
Quadri	-	2%	6%	3%	-	3%	4%	3%
Impiegati	12%	12%	21%	14%	14%	12%	17%	14%
Operai e intermedi	88%	84%	69%	82%	86%	84%	77%	82%
Totale	8%	73%	20%	100%	16%	51%	33%	100%

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER FASCIA DI ETÀ E GENERE (IN PERCENTUALE)

GENERE	AL 31 DICEMBRE 2024				AL 31 DICEMBRE 2023			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini	-	25%	75%	89%	-	13%	80%	89%
Donne	-	-	100%	11%	-	-	100%	11%
Totale	-	22%	78%	100%	-	13%	89%	100%

3 - Le percentuali sono state calcolate considerando il numero di persone per genere o fascia d'età e inquadramento professionale sul totale dipendenti per la categoria di genere o fascia di età per 100.

DIPENDENTI APPARTENENTI A CATEGORIE PROTETTE PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE (IN HEADCOUNT)

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	2	1	3	1	-	1
Operai e intermedi	6	2	8	8	2	10
Totale	8	3	11	9	2	11

Disclosures 405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini

RAPPORTO TRA STIPENDIO BASE FEMMINILE E MASCHILE PER CATEGORIA PROFESSIONALE

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023 ⁴		
	UOMINI	DONNE	RAPPORTO DONNE SU UOMINI	UOMINI	DONNE	RAPPORTO DONNE SU UOMINI
Dirigenti	97.250	-	-	132.556	-	-
Quadri	66.059	48.186	0,73	64.517	44.475	0,69
Impiegati	33.074	26.946	0,81	35.076	27.804	0,79
Operai	26.236	22.908	0,87	22.822	19.286	0,85
Avventizi	14.576	13.824	0,95	14.086	12.213	0,87
Totale	47.439	27.966	0,59	53.811	25.945	0,48

RAPPORTO TRA RETRIBUZIONE COMPLESSIVA FEMMINILE E MASCHILE PER CATEGORIA PROFESSIONALE

CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2024			AL 31 DICEMBRE 2023 ⁵		
	UOMINI	DONNE	RAPPORTO DONNE SU UOMINI	UOMINI	DONNE	RAPPORTO DONNE SU UOMINI
Dirigenti	104.768	-	-	144.484	-	-
Quadri	87.134	54.812	0,63	84.851	49.678	0,59
Impiegati	43.256	31.955	0,74	45.868	32.138	0,70
Operai	34.497	26.587	0,77	27.292	21.783	0,80
Avventizi	14.576	13.824	0,95	14.086	12.213	0,87
Totale	56.846	31.795	0,56	63.316	28.942	0,46

4 - A seguito di verifiche interne e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al rapporto tra stipendio base femminile e maschile per inquadramento sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nei precedenti Bilanci di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda ai Bilanci di Sostenibilità pubblicati sul sito della Cooperativa.
5 - A seguito di verifiche interne e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al rapporto tra retribuzione complessiva femminile e maschile per inquadramento sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nei precedenti Bilanci di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda ai Bilanci di Sostenibilità pubblicati sul sito della Cooperativa.

SALUTE E SICUREZZA

Disclosure 403-9: Infortuni sul lavoro⁶

INFORTUNI SUL LAVORO

NUMERO DI INCIDENTI	2024	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi ⁷ (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	26	17

DATI TEMPORALI

ORE	2024	2023
Ore lavorate	1.047.660	998.228
Moltiplicatore per il calcolo	1.000.000	1.000.000

TASSO DI DECESSI E TASSO DI INFORTUNI DEI DIPENDENTI⁸

NUMERO DI INCIDENTI	2024	2023
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	24,82	17,03

PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNI SUL LAVORO

TIPOLOGIA DI INCIDENTE	2024	2023
Taglio	10	3
Sforzo	2	0
Urto	6	7
Caduta	5	2
Corpo estraneo nell'occhio	-	1
Incidente stradale durante il lavoro	-	1
Schiacciamento	3	3

6 - I dati relativi alla Salute e Sicurezza non includono i lavoratori non dipendenti che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, in considerazione della loro significatività e della disponibilità di tali dati su cui il Gruppo non esercita un controllo diretto.
7 - Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.
8 - Sono inclusi gli infortuni che generano: morte, inabilità lavorative (assolute o parziali), limitazioni nei trasferimenti, cure mediche, intervento di primo soccorso, anche se non generano giorni di assenza dal lavoro. Sono esclusi gli infortuni in itinere con auto di proprietà del dipendente. I tassi di frequenza per gli indici infortunistici sono stati calcolati come segue: (Numero di infortuni / Numero di ore lavorate) x 1.000.000.

QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE

Disclosure 416-1: Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi

CATEGORIE DI PRODOTTO E SERVIZIO SIGNIFICATIVI IN RELAZIONE AI QUALI VENGONO VALUTATI GLI IMPATTI SULLA SALUTE E SULLA SICUREZZA NELL'OTTICA DEL MIGLIORAMENTO

	2024	2023
Numero totale di categorie di prodotto e servizio significativi ⁹	12	9
Numero di categorie di prodotto e servizio significativi in relazione ai quali vengono valutati gli impatti sulla salute e sulla sicurezza nell'ottica del miglioramento	12	9
Percentuale di categorie di prodotto e servizio significativi in relazione ai quali vengono valutati gli impatti sulla salute e sulla sicurezza nell'ottica del miglioramento	100%	100%

9 - I prodotti/servizi considerati sono i seguenti: carne di suino, frattaglie di suino, carne di bovino, preparazioni di carne, prodotti a base di carne, prodotti commercializzati, prodotti a base di latte, vendita al dettaglio

MATERIALI

Disclosure 301-1: Materiali utilizzati in base al peso o al volume

MATERIE PRIME UTILIZZATE

MATERIE PRIME UTILIZZATE	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
MATERIE PRIME ALIMENTARI			
Totale materie prime alimentari	Ton	86.294	85.806
Additivi	ton	12	6
Aromi e spezie ¹⁰	ton	0	0
Bovini	ton	16.671	18.000
Caglio	ton	1	1
Cereali	ton	4.495	4.069
Latte ¹¹	ton	1.173	1.195
Mangimi	ton	1.196	1.751
Suini	ton	62.341	60.417
Sale ¹²	ton	406	367
Materie prime per il packaging			
Totale materie non rinnovabili ¹³	ton	235	240
Plastica	ton	84	65
Altro	ton	-	-
Totale materie rinnovabili	ton	151	175
Carta	ton	46	70
Legno	ton	105	105

10 - Si segnala che nei dati relativi ai materiali utilizzati per peso o volume non sono compresi i quantitativi di aromi e spezie e di budelli utilizzati in quanto la Cooperativa non utilizza un sistema di misurazione univoco. L'azienda si impegna a migliorare il proprio sistema di misurazione di queste quantità per le prossime rendicontazioni.

11 - I litri di latte utilizzati sono stati convertiti in Kg utilizzando un fattore di conversione pari a 1,034 kg per litro.

12 - Il dato 2023 del totale di materie prime alimentari utilizzate è stato riesposto in seguito alla riesposizione dei dati relativi al sale come sopra indicato. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2023.

13 - Il dato 2023 del totale di materie prime per il packaging è stato riesposto in seguito alla riesposizione dei dati relativi agli imballaggi in plastica come sopra indicato. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2023.

RISORSE IDRICHE

Disclosure 303-3: Prelievo idrico

PRELIEVO IDRICO

FONTE DEL PRELIEVO	UNITÀ DI MISURA	2024		2023	
		TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO	TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	363	343	327	312
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	363	343	327	312
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	9	9	19	19
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	9	9	19	19
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Prelievo idrico totale	Megalitri	372	352	346	331

Disclosure 303-4 Scarico idrico

SCARICO IDRICO

TIPOLOGIA DI SCARICO	UNITÀ DI MISURA	2024		2023	
		TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO	TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	185	185	158	152
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	185	185	158	152
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Scarico idrico totale	Megalitri	185	182	158	152

CONSUMO IDRICO

TIPOLOGIA DI SCARICO	UNITÀ DI MISURA	2024		2023	
		TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO	TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO
Consumo idrico totale	Megalitri	187	170	189	178

RIFIUTI

PESO TOTALE DEI RIFIUTI GENERATI

TIPOLOGIE DI RIFIUTO	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Rifiuti non pericolosi			
Rifiuti della preparazione e della trasformazione di carne, pesce ed altri alimenti di origine animale	ton	2.868	3.079
Imballaggi di carta e cartone	ton	85	78
Imballaggi di plastica	ton	35	41
Imballaggi in legno	ton	13	10
Imballaggi in materiali misti	ton	120	108
Rifiuti provenienti da apparecchiature elettriche ed elettroniche non contenenti componenti pericolosi	ton	2	7
Batterie ed accumulatori	ton	0	0,02
Vetro e plastica	ton	6	1
Metalli	ton	63	68
Altri rifiuti non pericolosi	ton	90	92
Totale rifiuti non pericolosi	ton	3.282	3.484
Rifiuti pericolosi ¹⁴	ton	14	10
Totale rifiuti pericolosi	ton	14	10
Totale rifiuti generati	ton	3.296	3.494

14 - I rifiuti pericolosi sono costituiti prevalentemente da oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati, da oli sintetici per motori, ingranaggi e lubrificazione e da imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze.

PESO TOTALE DEI RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO, IN BASE ALLE OPERAZIONI DI RECUPERO

RIFIUTI PERICOLOSI-NON PERICOLOSI IN TONNELLATE (T)	PRESSO UN SITO ESTERNO/OFFSITE	PRESSO UN SITO ESTERNO/OFFSITE
Rifiuti pericolosi	2024	2023
Riciclo	0	0
Altre operazioni di recupero	11	8
Totale rifiuti pericolosi non destinati a smaltimento	11	8
Rifiuti non pericolosi	2024	2023
Riciclo	2.631	2.740
Altre opzioni di recupero	247	221
Totale rifiuti non pericolosi non destinati a smaltimento	2.877	2.969
Totale rifiuti non destinati a smaltimento	2.888	2.977

PESO TOTALE DI RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO PER METODI DI SMALTIMENTO

RIFIUTI PERICOLOSI-NON PERICOLOSI IN TONNELLATE (T)	PRESSO UN SITO ESTERNO/OFFSITE	PRESSO UN SITO ESTERNO/OFFSITE
Rifiuti pericolosi	2024	2023
Conferimento in discarica	0	0
Altre opzioni di smaltimento	3	1
Totale rifiuti pericolosi destinati a smaltimento	3	1
Rifiuti non pericolosi	2024	2023
Conferimento a discarica	321	316
Altre operazioni di smaltimento	82	208
Totale rifiuti non pericolosi non destinati a smaltimento	403	524
Totale rifiuti non destinati a smaltimento	406	525

CONSUMI ENERGETICI

Disclosure 302-1: Consumo di energia interno all’organizzazione

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

TIPOLOGIA DI CONSUMO	UNITÀ DI MISURA	2024		2023	
		TOTALE	TOTALE GJ	TOTALE	TOTALE GJ
COMBUSTIBILI NON RINNOVABILI		-	139.262	-	102.155
Gas naturale (metano)	Smc	3.559.417	126.658	2.482.195	88.011
Gasolio	l	334.475	12.011	381.000	13.687
Benzina per autotrazione	l	18.461	589	12.912	412
Metano per autotrazione	smc	0	4	171.325	45
COMBUSTIBILI RINNOVABILI			58.090	1.905.400	43.842
Biogas	Smc	2.525.643	58.090	1.905.400	43.842
ENERGIA ELETTRICA		6.121.556	22.038	10.002.222	36.008
Energia elettrica acquistata da rete	kWh	5.058.156	18.209	9.108.791	32.792
di cui acquistata da fonti rinnovabili	kWh	2.000.000	7.200	-	-
di cui acquistata da fonti non rinnovabili	kWh	3.058.156	11.009	9.108.791	32.792
Energia elettrica autoprodotta e consumata	kWh	11.971.718	43.098	7.479.750	26.927
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	288.300	1.038	236.335	851
di cui da fonti rinnovabili – prodotta da impianti a biogas	kWh	775.100	2.790	657.097	2.366
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano (cogeneratore)	kWh	10.908.318	39.270	6.586.319	23.711
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	7.787.871	28.036	5.601.850	20.167
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	6.547.080	23.569	4.866.913	17.521
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano		1.240.791	4.467	734.937	2.646
Totale consumi energetici	GJ	216.599		179.621	
Energia non rinnovabile	GJ	150.272		134.946	
Energia rinnovabile	GJ	66.328		44.675	
% Energia rinnovabile sul totale	%	31%		25%	

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA

TIPOLOGIA DI CONSUMO	UNITÀ DI MISURA	2024		2023	
		TOTALE	TOTALE GJ	TOTALE	TOTALE GJ
Energia elettrica autoprodotta	kWh	9.759.589	71.135	11.689.566	47.094
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	288.300	1.038	236.335	851
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	7.322.180	26.360	5.524.010	19.886
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano (cogeneratore)	kWh	12.149.109	43.737	7.321.256	26.357

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA

TIPOLOGIA DI CONSUMO	UNITÀ DI MISURA	2024		2023	
		TOTALE	TOTALE GJ	TOTALE	TOTALE GJ
Energia elettrica autoprodotta	kWh	8.037.242	64.934	11.734.391	42.244
da impianti di cogenerazione a biogas	kWh	3.818.960	13.748	4.175.449	15.032
da impianti di cogenerazione a metano	kWh	14.218.282	51.186	7.558.942	27.212

Disclosure GRI 302-3: Intensità energetica

INTENSITÀ ENERGETICA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Ricavi totali	Milioni di euro	367	357
Energia consumata all’interno dell’organizzazione	GJ	216.599	179.621
Intensità energetica	GJ/Mln Euro	590,19	503,14

FATTORI DI CONVERSIONE PER I CONSUMI ENERGETICI 2024

UNITÀ DI PARTENZA	UNITÀ DI ARRIVO	2024	FONTE
1 kWh	GJ	0,0036	Costante
1 Smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	GJ	0,0356	Min. Ambiente - Tabella dei pa-rametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2024
1 Smc di biogas per riscaldamento/produzione	GJ	0,0411	DESNZ/DEFRA 2024
1 kg di gasolio - flotta auto	GJ	0,0230	ISPRA – National Inventory Re-port 2024
1 kg di benzina - flotta auto	GJ	0,0429	Min. Ambiente - Tabella dei pa-rametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2024
1 kg di metano (CNG) - flotta auto	GJ	0,0431	DESNZ/DEFRA 2024
1 l di gasolio - flotta auto	kg	0,0506	FIRE - Linee guida per la nomina dell’energy manager (2023)
1 l di benzina - flotta auto	kg	0,0459	FIRE - Linee guida per la nomina dell’energy manager (2023)

FATTORI DI CONVERSIONE PER I CONSUMI ENERGETICI 2023

UNITÀ DI PARTENZA	UNITÀ DI ARRIVO	2023	FONTE
1 kWh	GJ	0,0036	Costante
1 Smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	GJ	0,0355	Min. Ambiente - Tabella dei pa-rametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023
1 Smc di biogas per riscaldamento/produzione	GJ	0,0230	DEFRA 2023
1 kg di gasolio - flotta auto	GJ	0,0429	ISPRA – National Inventory Re-port 2023
1 kg di benzina - flotta auto	GJ	0,0431	Min. Ambiente - Tabella dei pa-rametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023
1 kg di metano (CNG) - flotta auto	GJ	0,0455	DEFRA 2023
1 l di gasolio - flotta auto	kg	0,840	FIRE - Linee guida per la nomina dell’energy manager (2023)
1 l di benzina - flotta auto	kg	0,740	FIRE - Linee guida per la nomina dell’energy manager (2023)

EMISSIONI

Disclosure 305-1: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)

VETTORI ENERGETICI AD USO RISCALDAMENTO / PRODUZIONE	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Gas naturale	tCO ₂	7.186	4.974
Biogas ¹⁵	tCO ₂ e	3,7	2,7
Flotta auto			
Gasolio	tCO ₂	883	1.006
Benzina	tCO ₂	43	30
Metano	tCO ₂	0,19	3
Totale Scope 1	tCO₂e	8.116	6.016

OUTSIDE OF SCOPES¹⁶

VETTORI ENERGETICI AD USO RISCALDAMENTO / PRODUZIONE	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Biogas	tCO ₂ e	3.211	2.423
Totale Outside of Scopes	tCO ₂ e	3.211	2.423

Disclosure 305-2: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)

SCOPE 2 - LOCATION BASED

ENERGIA ELETTRICA	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Energia elettrica acquistata da rete da fonti non rinnovabili	tCO ₂	2.231	3.015
Totale Scope 2 - Location Based	tCO₂	2.231	3.015

SCOPE 2 - MARKET BASED

ENERGIA ELETTRICA	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Energia elettrica acquistata da rete da fonti non rinnovabili	tCO ₂	853	4.163
Totale Scope 2 - Market Based	tCO₂	853	4.163

15 - Le emissioni di Scope 1 relative al biogas sono state calcolate utilizzando un fattore di emissione per il 2024 e per il 2023 pari a, rispettivamente, 0,0000015 e 0,0000014 tonCO₂e/smc (DESNZ/DEFRA 2024 e 2023), che considera pari a “0” il valore delle emissioni di CO₂ e conteggia invece i valori per le emissioni di N₂O e CH₄ (fonte della metodologia: DEFRA 2023).
16 - Per garantire la completezza del reporting, si quantificano le emissioni di CO₂ derivanti dal processo di combustione del biogas, che non rientrano nel perimetro di rendicontazione dello Scope 1 e Scope 2 e che vengono considerate “Emissioni outside of scope” (Fonte della metodologia: DEFRA - UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting). Per il calcolo delle emissioni outside of scope derivanti dal processo di combustione del biogas, si è considerato un fattore di emissione per il 2024 e per il 2023 pari a 0,00127 TonCO₂e/smc (DEFRA 2024).

INTENSITÀ EMISSIVA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Ricavi totali	Milioni di euro	367	357
Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Location based)	Ton CO ₂ e	8.970	9.031
Intensità delle emissioni	Ton CO ₂ e / Mln Euro	24,44	25,30

Fattori di emissione

FATTORI DI EMISSIONE 2024

UNITÀ DI PARTENZA	UNITÀ DI ARRIVO	2024	FONTE
1 kWh di Energia elettrica Location Based	tCO ₂	0,00044	AIB, European Residual Mixes 2024 (ITA)
1 kWh di Energia elettrica Market Based	tCO ₂	0,00028	AIB, European Supplier Mixes 2024 (ITA)
1 Smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	tCO ₂	0,002019	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023
1 Smc di biogas	tCO ₂ e	0,0000015	DESNZ/DEFRA 2024 - Bioenergy
1 l di gasolio per autotrazione	tCO ₂	0,00265	ISPRA - National Inventory Report 2023
1 l di benzina per autotrazione	tCO ₂	0,00233	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023
1 kg di metano (CNG) per autotrazione	tCO ₂	0,00257	DESNZ/DEFRA 2024
1 Smc di biogas (outside of scopes)	tCO ₂	0,00127	DESNZ/DEFRA 2024 - Outside of scope

Fattori di emissione

FATTORI DI EMISSIONE 2023

UNITÀ DI PARTENZA	UNITÀ DI ARRIVO	2024	FONTE
1 kWh di Energia elettrica Location Based	tCO ₂	0,00033	AIB, European Residual Mixes 2023 (ITA)
1 kWh di Energia elettrica Market Based	tCO ₂	0,00046	AIB, European Residual Mixes 2023 (ITA)
1 Smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	tCO ₂	0,002004	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023
1 Smc di biogas	tCO ₂ e	0,0000014	DEFRA 2023 - Bioenergy
1 l di gasolio per autotrazione	tCO ₂	0,00265	ISPRA - National Inventory Report 2023
1 l di benzina per autotrazione	tCO ₂	0,00233	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023
1 kg di metano (CNG) per autotrazione	tCO ₂	0,00256	DEFRA 2023
1 Smc di biogas (outside of scopes)	tCO ₂	0,00127	DEFRA 2023 - Outside of scope

Disclosure GRI 305-7: Ossidi di azoto (NO_x), ossidi di zolfo (SO_x) e altre emissioni significative

ALTRE EMISSIONI INQUINANTI

TIPOLOGIA	UNITÀ DI MISURA	2024	2023
Particolato (PM)	Ton	0,09	0,04
NOx	Ton	4,69	15,34
Totale	Ton	4,79	15,38

6.2
INDICE DEI CONTENUTI
GRI

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
INFORMATIVE GENERALI						
GRI 2 - Informative Generali (2021)	2-1 Dettagli organizzativi	p. 6				
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell’organizzazione	p. 6				
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e referente	p. 6-7				
	2-4 Restatement delle informazioni	p. 6				
	2-5 Assurance esterna	p. 7				
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	p. 10, 12-14				
	2-7 Dipendenti	p. 99				
	2-8 Lavoratori non dipendenti	p. 100				
	2-9 Struttura e composizione della governance	p. 18-23	2-9.c	Informazione non disponibili/incomplete	Dato attualmente non disponibile, la Cooperativa si impegna a rendicontare l’informazione nelle rendicontazioni successive.	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	p. 18				
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	p. 21				
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	p. 19-20				
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	p. 22				
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	p. 19-20				
	2-15 Conflitti d’interesse	p. 19-20				
	2-16 Comunicazione delle criticità	p. 22-23				
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	p. 20				
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	p. 19				

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
GRI 2 - Informative Generali (2021)	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservatezza	Non è stato possibile rendicontare l'indicatore in questione per la natura confidenziale delle informazioni da esso richieste. CLAI non ha al momento nessuna informazione pubblicamente disponibile riguardo le norme relative alla remunerazione.	
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservatezza	Non è stato possibile rendicontare l'indicatore in questione per la natura confidenziale delle informazioni da esso richieste. CLAI non ha al momento nessuna informazione pubblicamente disponibile riguardo la determinazione della retribuzione.	
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservatezza	Non è stato possibile rendicontare l'indicatore in questione per la natura confidenziale delle informazioni da esso richieste.	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	p. 4				
	2-23 Impegno in termini di policy	p. 18, 28				
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	p. 18, 28				
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	p. 18-19				
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	p. 22-23				
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	p. 22				
	2-28 Appartenenza ad associazioni	p. 98				
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	p. 30-31				
TEMI MATERIALI						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	p. 31-32				
	3-2 Elenco di temi materiali	p. 32-33				
TEMA MATERIALE: GENERAZIONE DI VALORE ECONOMICO						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 24-25				13.2.1, 13.22.1
GRI 201 - Performance economica (2016)	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 25				13.22.2
	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/ incomplete	Le informazioni relative al presente standard non sono attualmente disponibili. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.2.2

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
GRI 203: Impatti economici indiretti (2016)	203-1 Investimenti in infrastrutture e servizi supportati		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni relative al presente standard non sono attualmente disponibili. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.22.3
	203-2 Impatti economici indiretti significativi	p. 25				13.22.4
TEMA MATERIALE: ETICA E INTEGRITÀ NEL BUSINESS						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 23				13.16.1, 13.17.1, 13.18.1, 13.25.1; 13.26.1
GRI 205 - Anticorruzione (2016)	205-1 Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni relative al presente standard non sono attualmente disponibili. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.26.2
	205-2 Comunicazione e formazione su normative e procedure anticorruzione	La Cooperativa CLAI comunica a tutti i componenti del consiglio di amministrazione e a tutti i dipendenti politiche e procedure in materia di anticorruzione adottate. Nel 2024 non è stata svolta formazione su tali temi.				13.26.3
	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	p. 22				13.26.4
GRI 206: Comportamento anti-concorrenziale (2016)	206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	p. 22				13.25.2
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)	407-1 Attività e fornitori presso i quali il diritto alla libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni relative al presente standard non sono attualmente disponibili. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.18.2

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
TEMA MATERIALE: GESTIONE DEI RIFIUTI ED ECONOMIA CIRCOLARE						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 73-74				13.8.1
GRI 306 - Rifiuti (2020)	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	p. 73-74				13.8.2
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	p. 73-74				13.8.3
	306-3 Rifiuti prodotti	p. 110				13.8.4
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	p. 111				13.8.5
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	p. 111				13.8.6
TEMA MATERIALE: TUTELA DELLE RISORSE NATURALI						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 39, 72-73, 108				13.23.1
GRI 301 - Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	p. 108				
GRI 303 - Acqua ed effluenti (2018)	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	p. 72-73				13.7.2
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	p. 72-73				13.7.3
	303-3 Prelievo idrico	p. 109				13.7.4
	303-4 Scarico idrico	p. 109				13.7.5
	303-5 Consumo idrico	p. 110				13.7.6
GRI 304 - Biodiversità (2016)	304-1 Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree	p. 74-75, 100-101				13.3.2
	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni relative al presente standard non sono attualmente disponibili.La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.3.3
	304-3 Habitat protetti o ripristinati	La Cooperativa non ha condotto particolari attività di prevenzione e ripristino di aree protette.				13.3.4
	304-4 Specie dell’elenco di preservazione nazionale e dell’Elenco rosso dell’IUCN con habitat in aree interessate da operazioni		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni relative al presente standard non sono attualmente disponibili. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.3.5

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
TEMA MATERIALE: CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 64-69				13.1.1
GRI 302 - Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	p. 112				
	302-3 Intensità energetica	p. 113				
GRI 305 - Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	p. 115				13.1.2
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	p. 115				13.1.3
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni necessarie per calcolare le emissioni di gas GHG indirette (Scope 3) non sono attualmente disponibili. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.1.4
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	p. 116				13.1.5
	305-5 Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il dato non è attualmente disponibile. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.1.6
	305-6 Emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono (ODS)		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il dato non è attualmente disponibile. La Cooperativa si impegna a rendicontare tale indicatore in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.1.7
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell’aria rilevanti	p. 117				13.1.8
TEMA MATERIALE: SUPPORTO ALLE COMUNITÀ LOCALI						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 86-95				13.12.1
GRI 413 - Comunità locali (2016)	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il dato non è attualmente disponibile. La Cooperativa si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta del dato in linea con i futuri requisiti normativi (CSRD).	13.12.2
	413-2 Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	p. 86-95				13.12.3

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
TEMA MATERIALE: QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 38-41, 48-51				13.9.1; 13.10.1; 13.23.1
GRI 416 - Salute e sicurezza dei clienti (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	p. 107				13.10.2
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	p. 51				13.10.3
TEMA MATERIALE: INNOVAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 48-51				
TEMA MATERIALE: CRESCITA E BENESSERE DEI LAVORATORI						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 78-83				13.15.1, 13.20.1, 13.21.1
GRI 401 - Occupazione (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	p. 102				
GRI 404 - Formazione e istruzione (2016)	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	p. 103				
GRI 405 - Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	p. 104				13.15.2
	405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	p. 105				13.15.3
GRI 406 - Non discriminazione (2016)	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	p. 79				13.15.4
TEMA MATERIALE: BENESSERE ANIMALE						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 41				

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
TEMA MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 84-85				13.19.1
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 84				13.19.2
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	p. 84				13.19.3
	403-3 - Servizi di medicina del lavoro	p. 84				13.19.4
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	p. 84-85				13.19.5
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	p. 85				13.19.6
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-6 - Promozione della salute dei lavoratori	p. 86				13.19.7
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	p. 86				13.19.8
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La Cooperativa CLAI non ha un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.				13.19.9
	403-9 Infortuni sul lavoro	p. 106				13.19.10
	403-10 Malattie professionali	Nel 2024 non si sono registrati casi di malattia professionale.				13.19.11

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	UBICAZIONE	OMISSIONE			N. DI RIF. STANDARD DI SETTORE GRI
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE	
TEMA MATERIALE: APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE						
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	p. 39-40				13.23.1
GRI 308 - Valutazione ambientale dei fornitori (2016)	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	La Cooperativa promuove e adotta criteri sociali e ambientali nelle fasi di selezione dei propri fornitori tramite il Codice Etico e Codice di Condotta Commerciale. Attualmente non vengono adottati criteri sociali e ambientali nella valutazione dei fornitori, ma la Cooperativa sta portando avanti diverse attività e progetti in tal senso legati alla fornitura da allevamenti sostenibili, packaging e ingredienti alimentari.				
GRI 414 - Valutazione sociale dei fornitori (2016)	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	La Cooperativa promuove e adotta criteri sociali e ambientali nelle fasi di selezione dei propri fornitori tramite il Codice Etico e Codice di Condotta Commerciale. Attualmente non vengono adottati criteri sociali e ambientali nella valutazione dei fornitori, ma la Cooperativa sta portando avanti diverse attività e progetti in tal senso legati alla fornitura da allevamenti sostenibili, packaging e ingredienti alimentari.				

Temi negli Standard di settore GRI pertinenti stabiliti come non materiali.

TEMA	SPIEGAZIONE
GRI 13: SETTORI AGRICOLTURA, ACQUACOLTURA E PESCA 2022	
13.5 Salute del suolo	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto le operazioni della Cooperativa non prevedono attività che potrebbero rivelarsi nocive per il suolo.
13.6 Uso di pesticidi	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto la Cooperativa non utilizza pesticidi.
13.9 Sicurezza alimentare	Tale tema non risulta materiale nel contesto della attività aziendali, in quanto nell’accezione del GRI 13 per “sicurezza alimentare” si intende la possibilità, materiale ed economica, di disporre di alimenti in quantità sufficiente, che siano sicuri e nutrienti, che siano accettabili in una determinata cultura e che soddisfino le esigenze nutritive e le preferenze alimentari di ciascuno per permettere uno stile di vita attivo e sano.
13.13 Diritti sul suolo e sulle risorse	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto la Cooperativa opera in un Paese in cui il diritto sul suolo e sulle risorse viene tutelato da leggi e normative nazionali. Inoltre, i siti di proprietà della Cooperativa sono tipicamente localizzati in aree ad alta densità abitativa dove non sono a rischio i diritti sul suolo e sulle risorse.
13.14 Diritti dei popoli indigeni	Tale tema risulta non materiale in quanto la Cooperativa opera in un Paese in cui i diritti dei popoli indigeni non sono considerabili a rischio.
13.16 Lavoro forzato o obbligatorio	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto la Cooperativa opera in contesti in cui il lavoro forzato o obbligatorio viene tutelato da leggi e normative nazionali.
13.17 Lavoro minorile	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto la Cooperativa opera in contesti in cui il lavoro minorile viene tutelato da leggi e normative nazionali.
13.21 Reddito e salario di sussistenza	Tale tema risulta non significativo in quanto la Cooperativa opera in un Paese che adotta una contrattazione collettiva nazionale.
13.24 Politica pubblica	Tale tema risulta non materiale in quanto la Cooperativa non elargisce contribuzioni politiche.



CLAI S.C.A.

Via Gambellara 62/A
40026 Sasso Morelli BO

www.clai.it

