Centrale del Latte del Molise

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CENTRALE DEL LATTE DEL MOLISE

Indice

LETTERA AGLI STAKEHOLDER 6

PROFILO E IDENTITÀ **8**

IL CONTESTO DI RIFERIMENTO 10
LA STORIA DELLA FAMIGLIA SASSANO E LA CENTRALE DEL LATTE DEL MOLISE 15
LA NOSTRA MISSION 16
IL NOSTRO CUORE PRODUTTIVO: UN VIAGGIO DAL LATTE AL FORMAGGIO 18

IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ **22**

VALORE AD OGNI GOCCIA 24
I NOSTRI STAKEHOLDER 26
MATERIALITÀ INTERNA 28
CONTRIBUTO ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE 31

CAPITOLO GOVERNANCE **34**

HIGHLIGHTS 36
IL PROFILO DELLA NOSTRA AZIENDA, GOVERNANCE E STRUTTURA SOCIETARIA 37
CONFORMITÀ E INTEGRITÀ OPERATIVA 40
LA NOSTRA STRUTTURA ORGANIZZATIVA 41
TRASPARENZA ED INTEGRITÀ DI BUSINESS 42
IL NOSTRO CODICE ETICO 42
IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO 46
SISTEMI DI GESTIONE E CERTIFICAZIONI 48
PERFORMANCE ECONOMICHE 50
RICERCA E SVILUPPO: INNOVARE PER LA CRESCITA E L'EFFICIENZA 52
IL NOSTRO IMPEGNO PER LA QUALITÀ: MISURAZIONE, ANALISI E MIGLIORAMENTO CONTINUO 54
LA RETE DI FORNITORI 58

CAPITOLO SOCIALE **62**

HIGHLIGHTS 64
IL NOSTRO ORGANICO AZIENDALE 65
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 68
IL NOSTRO IMPEGNO PER IL TERRITORIO MOLISANO: RESPONSABILITÀ SOCIALE E SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ 70

CAPITOLO AMBIENTALE **74**

HIGHLIGHTS 76
DAL SIERO ALL'ENERGIA: IL NOSTRO PERCORSO 77
CARBON FOOTPRINT DI PRODOTTO - MISURARE PER RIDURRE 79
LA GESTIONE RESPONSABILE DELLA RISORSA IDRICA 82
ENERGIA PER LA NOSTRA PRODUZIONE 84
MONITORAGGIO DELLE NOSTRE EMISSIONI DI GAS SERRA 86
EMISSIONI EVITATE ED INDICI DI EFFICIENZA 90
LA GESTIONE DEI RIFIUTI 92

NOTA METODOLOGICA **96**

PERIMETRO DI RENDICONTAZIONE 96
IL DOCUMENTO 96
I RIFERIMENTI UTILIZZATI 97

GRI STANDARDS **98**

REPORTING PACKAGE 98
GRI CONTENT INDEX 105

Lettera agli Stakeholder

GRI 2-22

Con profondo orgoglio e sincera emozione presentiamo il primo Bilancio di Sostenibilità della Centrale del Latte del Molise. Abbiamo scelto di redigere volontariamente questo documento per raccontarci in modo trasparente e responsabile, certi che la sostenibilità, oggi più che mai, debba essere un impegno concreto, non solo una parola.

Siamo un'azienda con radici salde nel territorio molisano e una visione orientata al futuro. La nostra storia, iniziata nel 1963, è fatta di persone, valori, lavoro artigianale e relazioni autentiche. In questi decenni siamo cresciuti, affrontando sfide sempre più complesse, ma senza mai perdere la nostra identità: un'azienda familiare, che crede nella qualità, nell'innovazione e nel rispetto dell'ambiente.

Questo bilancio è il risultato di un percorso che abbiamo intrapreso con convinzione già da tempo, investendo in impianti più efficienti, valorizzando ogni risorsa – a partire dal siero del latte, che trasformiamo in energia – e rafforzando le nostre certificazioni e pratiche di governance.

Abbiamo scelto di intraprendere questo cammino di rendicontazione volontaria perché crediamo fermamente nell'importanza di misurare e comunicare il nostro impegno, preparandoci al meglio per le evoluzioni future del contesto normativo e per le crescenti aspettative dei nostri stakeholder. Questo lavoro nasce da convinzioni profonde, non da obblighi formali ed è anche un modo per ringraziare chi, ogni giorno, cammina al nostro fianco: dipendenti, allevatori, fornitori, clienti, partner e comunità locali.

Continueremo a impegnarci per creare valore, tutelare l'ambiente, promuovere il benessere delle persone e valorizzare il nostro territorio. Con responsabilità, trasparenza e passione.

Profilo e identità

La nostra storia è profondamente legata alla nostra famiglia e al nostro amato territorio molisano.

Il contesto di riferimento

Nel corso del 2023, il settore lattiero-caseario italiano ha ribadito la propria rilevanza strategica nell'economia agroalimentare nazionale. Un elemento di particolare spicco è stata l'eccellente performance sui mercati internazionali: le esportazioni hanno infatti sfiorato i 5 miliardi di euro, registrando una crescita robusta sia in termini di volumi (+5,7%) che, soprattutto, di valore (+11,6%), grazie alla forte domanda per formaggi e prodotti freschi. Questa spinta positiva dall'estero, tuttavia, si è misurata con complesse sfide sul fronte interno. Le imprese del comparto hanno dovuto fare i conti con l'impatto significativo degli elevati costi dell'energia e delle materie prime, che hanno inevitabilmente eroso i margini di profitto, pur stimolando al contempo una notevole capacità di reazione attraverso investimenti mirati in innovazione e sostenibilità.

La gestione della materia prima latte nel 2023 ha riflesso queste tensioni: nonostante la produzione nazionale fosse in calo, la forte pressione competitiva esercitata dai fornitori europei e la storica dipendenza italiana dalle forniture estere hanno contribuito a far rientrare i prezzi del latte alla stalla dai picchi record dell'anno precedente. Nonostante questo calo, le quotazioni sono rimaste significativamente superiori ai livelli pre-pandemia e caratterizzate da una persistente volatilità. In questo scenario, la maggiore convenienza del latte d'importazione ha determinato un deciso aumento dei volumi di latte sfuso acquistati dall'estero. Sul versante dei consumi nazionali, invece, l'aumento dei prezzi al dettaglio ha avuto un effetto frenante: pur a fronte di un incremento della spesa familiare per latte e derivati, i volumi complessivi nel carrello della spesa sono diminuiti (-1% gen-ott 2023), con una contrazione che ha interessato quasi tutte le categorie, ad eccezione dei formaggi a pasta dura (Fonte: Testo fornito - Relazione sulla gestione). Anche i listini all'origine dei principali formaggi italiani hanno mostrato un indebolimento nella seconda metà del 2023.

L'evoluzione nel 2024 e le prospettive all'inizio del 2025 hanno poi delineato un quadro più aggiornato, confermando alcune dinamiche e modificandone altre rispetto alle attese iniziali. Per quanto riguarda la materia prima, la produzione nazionale di latte ha dato segnali di ripresa nel corso del

2024[1], ma la volatilità dei prezzi alla stalla è rimasta una costante, con una nuova spinta al rialzo registrata nella seconda parte dell'anno[2] e quotazioni che si sono mantenute elevate anche nei primi mesi del 2025[3]. Questa situazione continua a rappresentare una sfida primaria per la gestione dei costi di trasformazione, nonostante alcuni input produttivi abbiano visto i loro costi diminuire dai massimi precedenti.

Sul fronte produttivo e commerciale, il 2024 ha visto un incremento nella produzione di formaggio[4], ben supportata dalla persistente forza della domanda estera, mentre altri comparti come burro e polveri hanno mostrato tendenze meno brillanti. Le importazioni di latte per la trasformazione sono rimaste consistenti[5], tuttavia, il mercato interno ha faticato a ritrovare slancio: la sperata ripresa dei consumi, attesa grazie al rallentamento dell'inflazione, si è rivelata più timida del previsto. La spiccata sensibilità al prezzo ha continuato a guidare le scelte dei consumatori italiani, penalizzando in particolare il latte fresco, il cui calo è proseguito in modo marcato. Solo alcuni segmenti, come lo yogurt e specifiche tipologie di formaggi, hanno mostrato maggiore capacità di tenuta o una leggera crescita nei volumi[6].

In parallelo, i grandi trend che influenzano le scelte d'acquisto si sono ulteriormente rafforzati nel 2024: la domanda di **prodotti orientati alla salute e al benessere, la sfida posta dalle alternative vegetali** e, con forza crescente, **l'imperativo della sostenibilità**, che si traduce in richieste concrete su benessere animale, riduzione dell'impatto ambientale e adozione di strategie Net Zero[7].

Guardando all'inizio del 2025, nonostante un contesto ancora complesso per via dei costi e della volatilità, emergeva un **cauto ottimismo da parte degli operatori** riguardo alle prospettive di vendita. Le sfide operative rimangono concentrate sulla gestione efficiente dei costi, sull'interpretazione di un mercato interno ancora cauto e sulla risposta proattiva alle richieste di sostenibilità. Le leve strategiche per la crescita continuano ad essere **l'innovazione di prodotto, la capitalizzazione del valore del Made in Italy sui mercati internazionali, l'efficienza dei processi** e la capacità di posizionarsi come **attore responsabile e sostenibile**. Il tutto, naturalmente, in un quadro globale dove le **incertezze geopolitiche** continuano a rappresentare un fattore di rischio non trascurabile.

L'azienda lattiero-casearia si trova quindi a navigare in uno scenario che continua a premiare la proiezione internazionale e l'innovazione verso prodotti a più alto valore aggiunto, ma che richiede una gestione attenta e flessibile dei costi e del mercato interno.

In questo contesto esigente, **Centrale del Latte del Molise** fa leva sulla propria consolidata esperienza per interpretare le sfide come opportunità strategiche. L'adozione di un percorso strutturato sulla sostenibilità, evidenziato dalle certificazioni già ottenute, dall'avvio della relativa reportistica e dall'impegno verso il traguardo della certificazione PdR 125:2022, riflette una visione lungimirante che mira a integrare i valori della responsabilità sociale e ambientale nel proprio modello di business, rafforzando la fiducia nel brand e costruendo valore nel lungo periodo

[1] https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13190
[2] https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13337
[3] https://news.clal.it/it/il-futuro-dellofferta-di-latte-rimane-incerto/
[4] https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13190
[5] https://www.alimentinews.it/tecnologia/lattiero-caseario/1756-ue-il-mercato-lattiero-caseario-cresce
[6] https://www.italianfoodnews.com/it/news-it/254-strategie-di-crescita-per-il-2025-tendenze-dei-consumatori-e-opportunit%C3%A0-nell-industria-per-il-settore-alimentare
[7] https://www.alimentinews.it/tecnologia/sostenibilita-energia/2025-il-lattiero-caseario-verso-il-net-zero

La storia della famiglia Sassano e la Centrale del Latte del Molise

GRI 2-6

La nostra storia, oggi come Centrale del Latte del Molise, è profondamente legata alla nostra famiglia, i Sassano, e al nostro amato territorio molisano.

1963

Le origini vicino Campobasso

La nostra storia ha inizio nel 1963 quando Nicola Sassano, il nostro fondatore e pioniere nel mondo caseario molisano, avviò l'attività. Tornato in Molise dopo un periodo di emigrazione, con grande passione e dedizione, iniziò a raccogliere il latte nelle campagne (all'epoca anche con mezzi semplici come asino o bicicletta) per trasformarlo in latticini di qualità. Sin da subito, la nostra attenzione si è concentrata sulla necessità di garantire qualità e "igiene" al latte, per ottenere il miglior prodotto finito.

Anni 90

L'approdo a Vinchiaturo e il nuovo stabilimento

Per far fronte alla crescita costante della domanda, abbiamo costruito un nuovo e moderno stabilimento a Vinchiaturo, in provincia di Campobasso. Questa scelta ci ha permesso di continuare a crescere e strutturarci meglio, pur mantenendo salda la nostra filosofia originaria basata sulla qualità e sulla tradizione artigianale.

2000

Passaggio Generazionale e Modernizzazione

Nello stesso periodo, la guida della nostra azienda è passata alla generazione successiva, con Francesco Sassano supportato dalla sorella Concetta. Sotto la conduzione di Francesco, il piccolo caseificio originario si è trasformato nell'azienda di oggi, dove lavorano circa 100 collaboratori e dove coniughiamo l'antica sapienza artigianale con l'innovazione tecnologica più avanzata.

2010

Nasce La Centrale del Latte del Molise

Nel 2010 il Caseificio Sassano snc lascia il posto alla Centrale del Latte del Molise Srl, attraverso una riorganizzazione societaria legata ad una operazione di fusione per incorporazione. Oggi l'azienda è interamente di proprietà della società di famiglia Sassano Francesco e Figli srl e mantiene con orgoglio un forte legame alle origini attraverso il marchio "Sassano", utilizzato sui mercati nazionali e internazionali.

2022

A regime l'impianto complesso di Valorizzazione del Siero

Un piano di investimenti per circa 18 milioni di Euro, avviati nel 2018, ci hanno permesso di realizzare nel Sud Italia un esempio virtuoso di economia circolare, un complesso sistema di tecnologie per valorizzare il principale sottoprodotto della produzione casearia, il siero, e trasformarlo in una fonte di energia e di acqua.

Oggi

Una realtà lattiero-casearia in crescita

Negli ultimi 5 anni abbiamo raddoppiato gli spazi destinati alla produzione, ai magazzini e alle zone di carico, abbiamo modificato il layout dello stabilimento, interconnesso la fabbrica e costruito un nuovo depuratore. Continuiamo a valorizzare il latte proveniente dai nostri circa 50 allevatori locali partner, destinandolo alla produzione dei nostri prodotti di punta, fiordilatte di alta qualità e caciocavallo silano DOP e siamo orgogliosi di essere un attore chiave nella filiera regionale. Produciamo per importanti brand della Distribuzione Moderna, italiana ed estera. Il dialogo con il nostro consumatore è costruito su coerenza, continuità e autenticità, a partire dall'identità dei prodotti e dalle persone che li realizzano. I nostri asset strategici restano, nell'immediato futuro, la sostenibilità, la sicurezza alimentare e le nuove esigenze di consumo.

La nostra mission

Produrre e offrire latticini di alta qualità che rappresentino l'eccellenza del Molise, valorizzando le risorse locali, nel rispetto della tradizione familiare e attraverso un costante impegno verso l'innovazione, l'ambiente e la sicurezza alimentare.

Bocconcini
100% latte italiano
4 pezzi
SASSANO
la Natura del Molise
Bocconcini
100% latte italiano
SASSANO
la Natura del Molise
Nodini
100% latte italiane
SASSANO
la Natura del Molise
Nodini
100% latte italiane
SASSANO
la Natura del Molise
SASSANO
la Natura del Molise

Il nostro cuore produttivo: un viaggio dal latte al formaggio

Eredi della storica tradizione casearia di famiglia, rappresentiamo un'eccellenza nel panorama lattiero-caseario italiano. Il nostro stabilimento di Vinchiaturo è ***il cuore pulsante*** *dove trasformiamo la migliore materia prima, il latte, con passione, sapienza artigiana e tecnologie all'avanguardia, per offrire una gamma di prodotti apprezzati per la loro qualità e genuinità.*

"S'andava con l'asino o in bicicletta a raccogliere in giro i bidoncini del latte"

La Materia Prima ***Il Nostro Latte di Qualità***

Tutto ha inizio con l'arrivo quotidiano del latte, proveniente da allevamenti selezionati del Molise o per la quasi totalità da altre zone d'Italia. Appena giunto nel nostro stabilimento, il latte viene sottoposto a rigorosi controlli di qualità nel nostro laboratorio interno. Solo se rispetta le specifiche richieste, ne autorizziamo lo scarico. Quindi, lo filtriamo per eliminare eventuali impurità, lo misuriamo e lo refrigeriamo immediatamente. Lo stocchiamo in appositi serbatoi coibentati in acciaio inox a una temperatura controllata (tra +2°C e +6°C) per mantenerne intatta la freschezza.

Dalla Preparazione alla Trasformazione ***La Pastorizzazione***

Prima di trasformarlo, sottoponiamo il latte crudo a un trattamento termico fondamentale: la pastorizzazione. Attraverso uno scambiatore di calore a piastre, riscaldiamo il latte a una temperatura specifica per eliminare eventuali microrganismi patogeni, garantendo la sicurezza del prodotto finale, per poi raffreddarlo rapidamente. A seconda delle nostre necessità produttive, possiamo effettuare la pastorizzazione subito dopo lo scarico o poco prima dell'invio alle fasi successive di lavorazione.

La Nascita dei Nostri Formaggi a Pasta Filata

Questo ciclo produttivo, il più rappresentativo e complesso all'interno del nostro caseificio, inizia trasferendo il latte pastorizzato, portato alla temperatura ideale (circa +37°C), nei nostri grandi contenitori chiamati "polivalenti". Qui avviene la **coagulazione**: aggiungiamo una nostra coltura selezionata di fermenti lattici naturali per acidificare il latte al punto giusto e, successivamente, il caglio, che fa rapprendere le proteine formando la "cagliata". Una volta formata, rompiamo delicatamente la cagliata in piccoli granuli, separando così la parte liquida, il siero (una nostra risorsa preziosa, come vedremo), dalla parte solida. Lasciamo quindi maturare la cagliata sotto siero affinché sviluppi la giusta acidità.

Successivamente, trasferiamo la cagliata matura nelle nostre macchine filatrici. Qui la sminuzziamo finemente e la "cuociamo" con acqua calda salata. Grazie all'azione combinata di calore e movimento meccanico, la cagliata fonde e si trasforma nel nostro caratteristico impasto elastico e omogeneo: la "pasta filata". A questo punto, procediamo con la **formatura**: "mozziamo" la pasta filata calda e malleabile, porzionandola nelle forme e pezzature desiderate (mozzarelle, trecce, bocconcini, nodini), sia manualmente per alcuni prodotti di pregio, sia tramite le nostre formatrici automatiche che ci garantiscono uniformità di peso e riduzione degli sprechi.

I pezzi appena formati, ancora caldi e delicati, vengono immediatamente immersi in vasche di **rassodamento** contenenti acqua fredda per stabilizzarne la forma, conferire la giusta consistenza e raffreddarli rapidamente. È una fase cruciale per il nostro prodotto finale. Infine, una volta rassodati, trasportiamo i prodotti, , alle nostre linee di **confezionamento**. Qui li inseriamo in vaschette o buste, aggiungendo generalmente il "liquido di governo" per garantirne la conservazione. Le confezioni primarie vengono poi raggruppate in imballaggi secondari. Il prodotto finito viene quindi **stoccato** nelle nostre celle frigorifere a +4°C, pronto per la spedizione.

La Dolcezza della Tradizione
La Ricotta e la Panna

Utilizziamo il siero separato durante la produzione dei formaggi a pasta filata come base per un altro nostro importante prodotto: la ricotta. Raccogliamo il siero, lo preriscaldiamo e lo trasferiamo in appositi contenitori dove viene riscaldato ulteriormente con l'aggiunta di piccole quantità di latte, sale e acido. Questo processo fa affiorare le sieroproteine come fiocchi bianchi e leggeri. Raccogliamo delicatamente la ricotta ancora calda e la poniamo nelle tipiche fuscelle forate per lo sgocciolamento del siero residuo, prima di raffreddarle rapidamente. Parallelamente, da una parte del siero più grasso otteniamo, tramite una scrematrice, la panna fresca, che stocchiamo al freddo. Essendo molto delicata, confezioniamo la ricotta in vaschette termosaldate, avvalendoci della tecnologia del sottovuoto per una migliore conservazione.

La Bontà Cremosa
La Nostra Burrata

La nostra burrata, una specialità che richiede cura e attenzione nella lavorazione, nasce dalla combinazione di un involucro esterno di pasta filata sottile e un cuore cremoso. Per prima cosa, prepariamo il ripieno mescolando panna fresca con sfilacci di pasta filata (la stracciatella) e, parallelamente, l'involucro. Successivamente, le nostre macchine automatiche formano il "sacchetto" di pasta filata e lo riempiono con la stracciatella. Chiudiamo il sacchetto all'apice e lo trasferiamo subito in acqua fredda per il rassodamento, prima del confezionamento finale.
Il nostro processo produttivo è un perfetto connubio tra l'antica arte casearia, tramandata nella nostra famiglia, e le più moderne tecnologie che abbiamo implementato. L'automazione, il controllo digitale tramite il nostro software MES, la nostra attenzione alla qualità della materia prima, la cura che mettiamo in ogni fase di lavorazione e il nostro forte impegno verso la sostenibilità ambientale e l'economia circolare ci permettono di offrire prodotti eccellenti, sicuri e genuini.

Il percorso di sostenibilità

Trasformiamo il siero,
prezioso residuo della
lavorazione del latte,
in energia e valore.
Per noi la sostenibilità nasce
dallo sguardo che sa vedere
una risorsa anche in un
sottoprodotto.

Valore ad ogni goccia

Il siero, da sottoprodotto a motore della nostra sostenibilità

Per noi il siero – quel liquido ricco di nutrienti che si separa dalla cagliata durante la caseificazione – non è mai stato considerato uno scarto, ma una risorsa fondamentale, quasi un **"oro liquido"** del nostro processo produttivo. Il suo primo, nobile impiego è naturalmente la produzione della nostra ricotta, per la quale utilizziamo il siero fresco, riscaldandolo e addizionandolo sapientemente per far affiorare i caratteristici fiocchi bianchi.

Ma il viaggio del siero all'interno della nostra azienda non si esaurisce qui; anzi, è **dopo la produzione della ricotta che inizia la sua seconda vita**, centrale nella nostra strategia di economia circolare e sostenibilità. Raccogliamo sia il siero primario non utilizzato per la ricotta, sia la "scotta" (il liquido residuo dopo la raccolta della ricotta stessa), così come il latticello derivante da altre lavorazioni. Dopo averne eventualmente separato la parte grassa residua tramite scrematura, avviamo un processo di valorizzazione: una parte significativa del nostro siero viene concentrata e **inviata a un'azienda partner specializzata**, con cui collaboriamo **per l'estrazione delle preziose sieroproteine**, componenti ad alto valore aggiunto.

Ciò che l'azienda partner ci restituisce non è un rifiuto, ma **il "permeato"**: un liquido ancora ricco di lattosio. È proprio questo permeato, insieme al latticello scremato, a diventare il **combustibile per il cuore pulsante della nostra sostenibilità: il digestore anaerobico.** All'interno del digestore, microrganismi specializzati fermentano il lattosio contenuto nel permeato e nel latticello, **producendo biogas**, ricco di metano. Questo biogas viene poi **convogliato al nostro impianto di cogenerazione, che lo trasforma in energia elettrica e termica pulite**, utilizzate direttamente per alimentare i macchinari e soddisfare le necessità energetiche del nostro stabilimento.

> *Questo ciclo virtuoso, gestito tramite sistemi automatizzati che ne assicurano l'efficienza e la tracciabilità, ci permette non solo di* ***ridurre drasticamente la quantità di scarti organici da inviare al depuratore****, ma anche di* ***aumentare la nostra autosufficienza energetica****, trasformando quello che era considerato un sottoprodotto in una preziosa fonte di energia rinnovabile e sostenibile.*

1

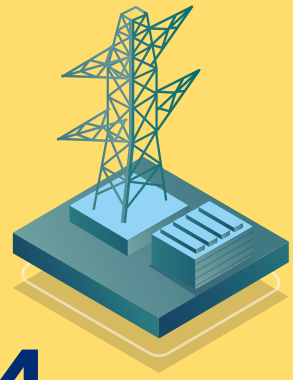
Il concentratore separa la parte acquosa del siero dal concentrato

2

l'acqua demineralizzata viene utilizzata per il lavaggio di impianti ed esterni

3

Il lattosio residuo del siero concentrato fermenta nel digestore anaerobico generando biogas

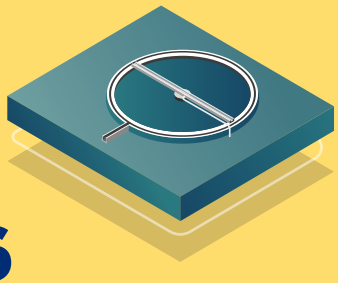


4

Il biogas alimenta un cogeneratore che produce energia elettrica e termica

5

L'elettricità così ottenuta si utilizza per gli impianti mentre il calore del cogeneratore produce acqua calda



6

I liquidi residui si smaltiscono tramite depuratore

7

Il residuo essiccato diventa fertilizzante

I nostri Stakeholder

GRI 2-29

Gli Stakeholder sono entità o individui che possono ragionevolmente essere influenzati in modo significativo dalle attività di un'organizzazione, dai prodotti e dai servizi offerti o le cui azioni possono ragionevolmente incidere sulla capacità dell'organizzazione di attuare con successo le proprie strategie e raggiungere i propri obiettivi.

Siamo convinti quindi che confrontarci attivamente con loro è fondamentale. **Creare, mantenere e sviluppare relazioni** solide con i nostri stakeholder ci permette di comprenderne a fondo le esigenze e le aspettative, orientando così le nostre scelte strategiche in modo più consapevole e responsabile.

Nel nostro operato quotidiano, poniamo grande attenzione alle **preoccupazioni e agli interessi dei nostri diversi portatori di interesse.** Ci impegniamo a mantenere un **dialogo costante, trasparente e collaborativo** con loro, cercando attivamente di anticipare e gestire potenziali rischi ed eventuali impatti negativi legati alle nostre attività.

Le modalità di coinvolgimento degli stakeholder sono quindi per noi un elemento importante. Abbiamo identificato le categorie principali di stakeholder con i quali ci interfacciamo regolarmente.

Per ciascuna di queste categorie, adottiamo specifiche **modalità di coinvolgimento e confronto**, al fine di rendere questo dialogo il più costruttivo possibile.

SOTTOCATEGORIA	INTERESSE	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
ISTITUTI BANCARI	Sostenibilità del credito concesso nel tempo	• Incontri periodici in azienda • Revisioni delle posizioni creditorie
SOCI/ AZIONISTI	Remuneratività del capitale investito	Monitoraggio costante delle performance economico-finanziarie
DIPENDENTI	• Formazione • Sicurezza sul lavoro • Politica retributiva • Welfare	• Social Media • Incontri di valutazione individuali • Codice Etico • Attività di formazione e sensibilizzazione
COLLABORATORI	• Performance economiche • Brand reputation • Opportunità di crescita professionale	• Social Media • Incontri di valutazione individuali • Codice Etico • Attività di formazione e sensibilizzazione
FORNITORI DI BENI E SERVIZI	• Crescita di valore economico • Continuità e sviluppo dell'impresa	Incontri e riunioni periodici
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	• Tutela degli associati e fruizione dei servizi erogati • Rispetto dei disciplinari relativi alle produzioni DOP • Promozione delle produzioni DOP	• Segnalazioni e colloqui • Riunioni e verifiche periodiche
CLIENTI E DISTRIBUTORI	• Qualità dei prodotti • Certificazioni terze • Sicurezza dei dati forniti • Brand reputation	• Servizio Clienti • Social Network • Canali di assistenza diretta: mail e personale dedicato • Sito internet • Gestione dei reclami, gestione delle controversie • Incontri comm.li presso i clienti
AMMINISTRAZIONI LOCALI	• Rispetto della normativa di riferimento • Brand reputation • Ricadute socio-occupazionali • Promozione delle produzioni locali	• Social Network • Sito internet • Comunicazioni ufficiali
ENTI DI CERTIFICAZIONE	• Rispetto della normativa di riferimento • Brand reputation	• Visite e verifiche in azienda • Scambi di documentazione a distanza

Materialità interna

GRI 3-1 | GRI 3-2

Identificare i **temi materiali** è un passo fondamentale nella nostra strategia di sostenibilità.

Consideriamo "materiali" quegli aspetti che, da un lato, riflettono i nostri impatti economici, ambientali e sociali più significativi e, dall'altro, sono particolarmente rilevanti per i nostri stakeholder, al punto da poterne influenzare le valutazioni e le decisioni.

Per garantire che il nostro impegno si concentri sugli ambiti davvero più importanti, durante il periodo di rendicontazione abbiamo intrapreso un rigoroso processo interno di **analisi di materialità**. Questa attività ha visto il coinvolgimento attivo della nostra Direzione e dei nostri Responsabili Tecnici e si è articolata nelle seguenti fasi principali:

Mappatura dei nostri stakeholder

chiave per comprenderne il ruolo, gli interessi e le aspettative nei nostri confronti.

Analisi di benchmark

di settore, attraverso il confronto con le pratiche di sostenibilità di aziende comparabili a livello nazionale ed internazionale.

Analisi SASB

(Sustainability Accounting Standards Board) Materiality Map, relativamente al settore Industrie Alimentari.

Interviste interne

con la Direzione e i Responsabili Tecnici per approfondire le modalità di gestione del business, i rischi, le opportunità e gli aspetti più sensibili legati alla sostenibilità.

Validazione finale

dei temi materiali identificati e della loro relativa priorità da parte della Direzione e dei Responsabili Tecnici coinvolti.

Questo processo ci ha permesso di definire con maggior chiarezza le priorità su cui focalizzare la nostra rendicontazione di sostenibilità e orientare le nostre azioni future.

Analisi di materialità interna

Per definire i temi su cui concentrare il nostro impegno e la nostra rendicontazione avvalendoci anche del supporto di consulenti esterni specializzati, abbiamo condotto **un'analisi approfondita delle tematiche ESG** (Ambientali, Sociali e di Governance) **più rilevanti per il nostro settore**. Questa prima fase di studio ha portato all'identificazione preliminare di circa 14 aree tematiche significative per la nostra realtà.

Successivamente, **abbiamo ulteriormente analizzato e valutato** queste tematiche in modo più dettagliato, considerandone la specifica rilevanza per le nostre attività e stabilendo un ordine di priorità per l'intervento e la rendicontazione.

Questo processo interno di scrematura e rianalisi ci ha quindi permesso di **identificare i 12 temi materiali** su cui abbiamo deciso di focalizzarci prioritariamente in questo **primo Bilancio di Sostenibilità.** Siamo tuttavia consapevoli che altri ambiti importanti richiedono la nostra attenzione; consideriamo, ad esempio, quello della **diversità, inclusione e pari opportunità** come un tema emergente e un nostro obiettivo significativo da sviluppare nel futuro immediato.

Temi Ambientali

- Acqua e stress idrico
- Emissioni atmosferiche e cambiamento climatico
- Gestione dei rifiuti
- Gestione energetica
- Gestione dei materiali

Temi Sociali

- Qualità e sicurezza dei prodotti
- Relazione con il territorio e
- le comunità locali
- Salute e sicurezza sul lavoro

Temi di Governance

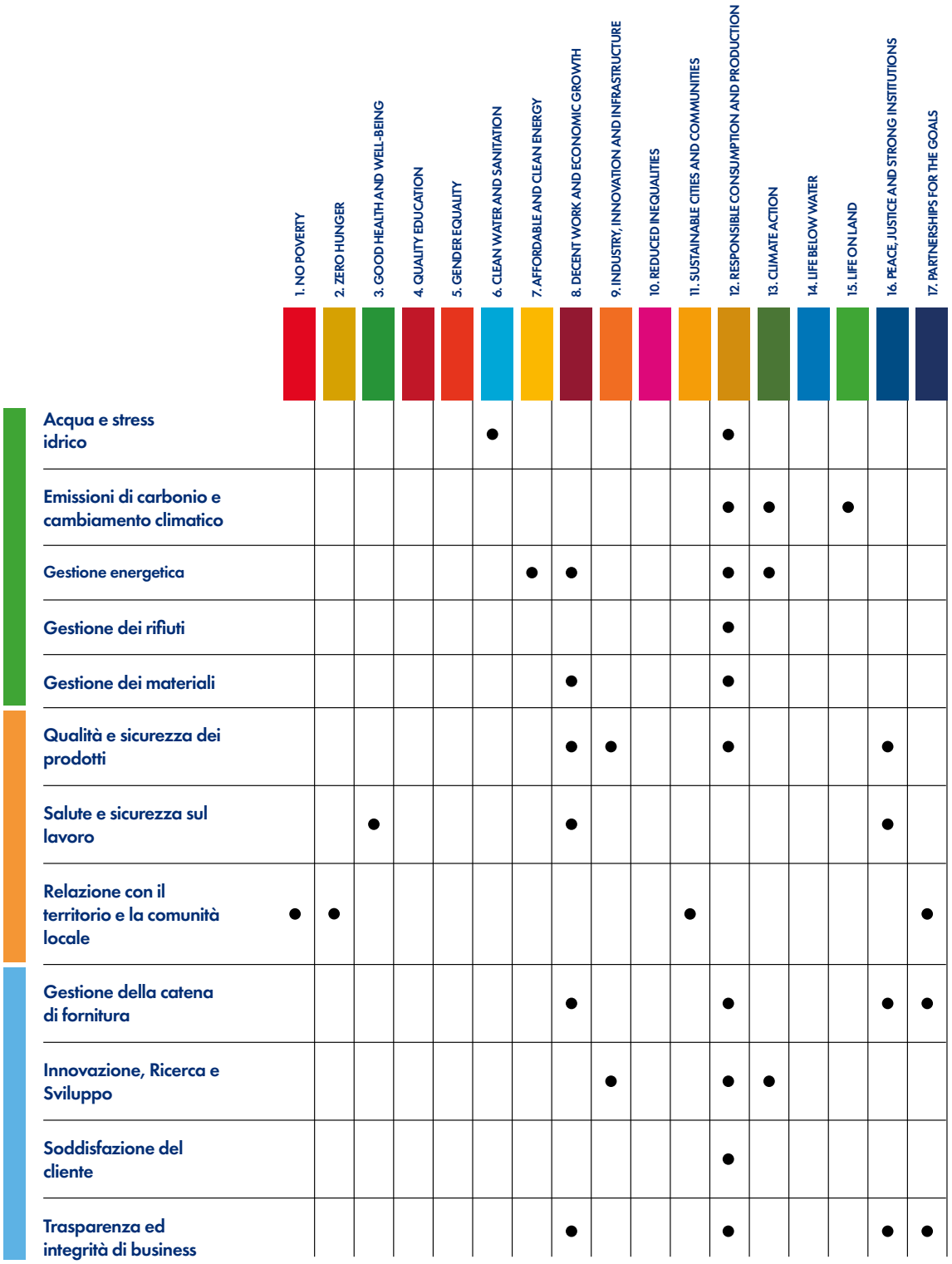
- Gestione della catena
- di fornitura
- Innovazione, ricerca e sviluppo
- Soddisfazione del cliente
- Trasparenza ed integrità di business

Contributo allo sviluppo sostenibile

Nell'identificare le tematiche ESG risultate rilevanti è stata considerata anche la loro connessione con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definiti all'interno dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Con l'impegno di agire su questi temi, cerchiamo e cercheremo di contribuire - nella misura possibile - al raggiungimento delle sfide globali in ambito di sostenibilità.



La correlazione è frutto di un'analisi degli indicatori GRI, rendicontati nel presente documento, e degli obiettivi definiti rapportati agli SDGs e ai target secondo il framework Linking the SDGs and the GRI Standards.

Capitolo Governance

Essere sostenibili per noi significa agire con responsabilità e coerenza, curando ogni aspetto della governance. Trasparenza, integrità e visione di lungo periodo sono le basi della nostra solidità.

Highlights

Risultati raggiunti - 2024

RATING DI LEGALITÀ	★★
UTILE	*3.531.462 euro*
FATTURATO	*44.345.152 euro*
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	*39.280.681 euro*
% SPESA DESTINATA A FORNITORI LOCALI	*22,8%*

Il profilo della nostra azienda, governance e struttura societaria

GRI 2-9 | GRI 2-10| GRI 2-11 | GRI 405-1

Centrale del Latte del Molise S.r.l. è una società a responsabilità limitata italiana, con sede legale e cuore operativo a Vinchiaturo (CB). La nostra attività principale si concentra sulla trasformazione del latte per produrre suoi derivati, un'ampia gamma di articoli caseari.

Le nostre radici risalgono al 1963, anno di avvio delle attività. Pur operando oggi come una moderna realtà industriale, manteniamo con orgoglio il nostro carattere di azienda a gestione familiare, profondamente legata al territorio molisano.

Il capitale sociale della società ammonta a 5.000.000 di euro ed è interamente versato. La proprietà di Centrale del Latte del Molise S.r.l. fa capo interamente alla SASSANO FRANCESCO & FIGLI SRL, società quest'ultima facente capo interamente a Francesco Sassano.

La governance aziendale è strutturata per garantire una gestione efficace e un controllo rigoroso. La responsabilità della gestione operativa e della rappresentanza legale dell'impresa è affidata all'Amministratore Unico, ruolo attualmente ricoperto dal Dott. Sergio Testa. L'attività di controllo sulla gestione e la vigilanza legale sono demandate all'Organo di Controllo Monocratico (Sindaco Unico), nella persona del Rag. Comm.sta Giancarlo Ianiro.

Evoluzione della Struttura Societaria

L'assetto attuale della Centrale del Latte del Molise S.r.l. è il risultato di alcune significative operazioni societarie avvenute nel corso degli anni, che ne hanno plasmato la struttura. Come risulta dagli atti ufficiali:

il 23 Dicembre 2009

è stato registrato un atto di affitto|comodato d'azienda con cui il preesistente "Caseificio Sassano S.N.C." ha trasferito attività operative alla neocostituita "Centrale del Latte S.r.l.", ponendo le basi per la gestione attuale.

nel 2016

la "Caseificio Sassano Nicola Di Sassano Francesco - S.N.C" è stata interessata da un'operazione di scissione mediante trasferimento.

nello stesso anno

si è conclusa anche un'operazione di fusione mediante incorporazione riguardante la società "Sassano FTNA S.r.l.".

nel 2024

un passaggio strategico fondamentale ha consolidato la proprietà con il conferimento delle quote da parte di Francesco Sassano a favore della holding, la "Sassano Francesco & Figli S.r.l.".

Questi passaggi societari evidenziano il percorso di ***consolidamento e riorganizzazione*** *che ha portato all'attuale configurazione* ***della Centrale del Latte del Molise S.r.l.***

A conferma del nostro impegno verso i più alti standard di conformità e correttezza gestionale, siamo lieti di segnalare che alla nostra società è stato **attribuito il Rating di Legalità** dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) in data **31 Ottobre 2023.** Ci è stato conferito con il punteggio di ★★ e attesta il rispetto di elevati requisiti legali ed etici nella conduzione della nostra attività[8].

AGCM | AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

[8] Cfr. https://www.agcm.it/chi-siamo/normativa/dettaglio?id=268c1269-d85d-4259-bce1-0ffa53414b23&parent=Rating%20di%20legalit%C3%A0&parentUrl=/chi-siamo/normativa/rating-di-legalit

Conformità e integrità operativa

GRI 2-27 | GRI 205-1 |GRI 418-1

Coerentemente con il nostro impegno per la legalità e la correttezza, possiamo confermare che nel corso dell'esercizio 2024, così come in quello precedente (2023), **non si sono verificati casi di mancato rispetto** delle leggi e/o delle normative in materia economica, ambientale e sociale applicabili alle nostre attività. **Non abbiamo ricevuto sanzioni** monetarie significative né sanzioni non monetarie (come restrizioni imposte da autorità pubbliche). Analogamente, alla data di redazione del presente Bilancio di Sostenibilità, **non risultano in essere contenziosi** di rilievo legati a tematiche ambientali o sociali. Infine, confermiamo che nel corso dell'esercizio 2024, e in quello precedente, **non si sono verificati casi noti di violazione della privacy** dei clienti - ambito per il quale **abbiamo adottato una specifica Politica per la Gestione della Privacy e della Sicurezza Informatica - né episodi di discriminazione.**

La Nostra Struttura Organizzativa

Per operare in modo efficace e coordinato, garantendo al contempo specializzazione e controllo, ci siamo dotati di una struttura organizzativa funzionale che definisce chiaramente ruoli e responsabilità all'interno della Centrale del Latte del Molise.

Al vertice della nostra organizzazione si colloca l'**Amministratore Unico**, che definisce le linee strategiche e sovrintende all'intera gestione aziendale. A suo diretto riporto troviamo funzioni di staff importanti come le **Risorse Umane e Formazione Addetti**, e i **Servizi Generali** (che includono anche la gestione della Privacy e del Modello 231).

Le attività operative sono organizzate in due macro-aree principali, anch'esse a diretto riporto dell'Amministratore Unico:

Area Tecnica

Rappresenta il cuore produttivo dell'azienda. Comprende tutte le funzioni legate alla realizzazione del prodotto:

- la Produzione e il Confezionamento
- la Programmazione della Produzione, essenziale per pianificare le attività
- la logistica di Magazzino e la Movimentazione interna
- la Manutenzione degli impianti
- il Controllo dei Processi Produttivi per garantire l'efficienza e la conformità delle lavorazioni.
- funzioni fondamentali per la sicurezza e la conformità del prodotto, come il Responsabile Team HACCP, SGQA e Certificazioni e il Responsabile Laboratorio e Controllo Qualità (CQ), quest'ultimo supportato dal team di Controllo Qualità.

Area Amministrativa

Quest'area gestisce le funzioni commerciali, finanziarie e di supporto. Include:

- le attività commerciali, con team dedicati alle Vendite Italia e alle Vendite Estero, supportate dalla Segreteria Vendite
- l'Analisi Vendite e Sistemi Informativi per il monitoraggio delle performance e il supporto decisionale
- la funzione Acquisti
- la Fatturazione Attiva
- l'articolata funzione contabile, che comprende la Contabilità Generale, la Contabilità finalizzata al Bilancio e la gestione di Cassa e Banche.

Questa struttura ci permette di presidiare efficacemente tutte le fasi della nostra catena del valore, assicurando un **coordinamento ottimale** tra le diverse funzioni **per il raggiungimento degli obiettivi aziendali.**

Trasparenza ed integrità di business

Il nostro Codice Etico

Noi della Centrale del Latte del Molise crediamo che il successo della nostra azienda sia intrinsecamente legato ad un agire etico, responsabile e trasparente. Per questo motivo, abbiamo adottato un **Codice Etico**, un documento fondamentale che illustra i principi e i valori che guidano le nostre decisioni e i nostri comportamenti quotidiani.

Questo Codice rappresenta la bussola per tutti coloro che operano per o per conto della nostra Società, sintetizzando **ciò in cui crediamo, gli impegni che ci assumiamo e le aspettative che nutriamo** verso chiunque collabori con noi.
Il rispetto dei principi contenuti nel Codice Etico è richiesto a tutti, senza eccezioni: Amministratori, Dipendenti, Collaboratori esterni, Clienti e Fornitori. Ognuno, nel proprio ruolo, è chiamato a conoscere e applicare questi principi nello svolgimento delle proprie attività. Il Codice definisce le basi del nostro comportamento etico, che vengono poi dettagliate e completate da specifiche Policy aziendali. Naturalmente, né il Codice né le Policy possono coprire ogni singola situazione; il buon senso e la valutazione professionale rimangono sempre essenziali.

Ciò in cui crediamo, gli impegni che ci assumiamo e le aspettative che nutriamo.

Il nostro agire si fonda su valori chiari e condivisi:

Onestà e Integrità

Lavoriamo con correttezza, lealtà e trasparenza. Rispettiamo scrupolosamente le leggi vigenti e non perseguiamo mai interessi personali o aziendali a loro discapito. Rifiutiamo e combattiamo ogni forma di corruzione, in qualsiasi momento e luogo. Svolgiamo le nostre attività con la massima attenzione e accuratezza, trattando con riservatezza dati e informazioni sensibili e impegnandoci a tutelare i beni aziendali. Selezioniamo partner esterni, clienti e fornitori che condividono i nostri stessi valori e il nostro impegno etico.

Uguaglianza e Non Discriminazione

Crediamo fermamente nel valore dell'uguaglianza. Nelle nostre relazioni professionali non ammettiamo distinzioni basate su sesso, provenienza etnica, religione o posizione sociale. Collaboriamo con tutti i colleghi nel rispetto reciproco dei ruoli e delle mansioni. La valutazione e la remunerazione delle persone si basano esclusivamente su capacità, responsabilità e impegno lavorativo.

Rispetto per le Persone

La salute e la sicurezza degli individui sono per noi una priorità assoluta. Garantiamo il diritto e promuoviamo il dovere di lavorare in un ambiente sicuro, rispettando tutte le regole e procedure previste e incoraggiando la segnalazione di qualsiasi situazione di potenziale pericolo. Investiamo nello sviluppo delle capacità e delle competenze di tutti i nostri collaboratori. Non commettiamo né tolleriamo alcuna forma di molestia, minaccia, intimidazione o violenza, sia fisica che verbale.

Rispetto per l'Ambiente

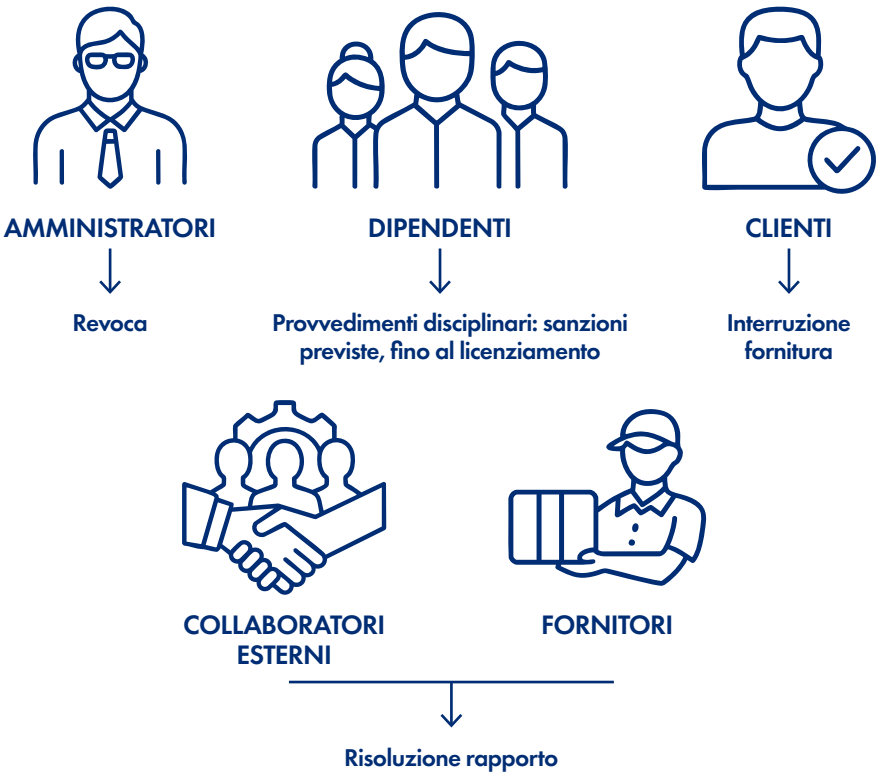
Siamo consapevoli della nostra responsabilità verso il pianeta. Ci impegniamo a rispettare scrupolosamente tutte le normative ambientali e a contribuire attivamente alla tutela dell'ambiente riducendo, ove possibile, i consumi di energia, acqua e materie prime. Promuoviamo pratiche volte a evitare gli sprechi, a favorire la raccolta differenziata e a implementare soluzioni per il riciclo.

Responsabilità Condivisa e Segnalazioni

L'adesione ai principi del Codice Etico è una responsabilità condivisa. Ci aspettiamo che tutti agiscano sempre in conformità alla legge, al nostro Codice e alle Policy aziendali. Chi ricopre ruoli di responsabilità ha il dovere aggiuntivo di dare il buon esempio: promuoviamo infatti una cultura aziendale aperta, in cui ognuno si senta libero di sollevare dubbi o chiedere chiarimenti sull'interpretazione e l'applicazione del Codice. In caso di incertezze su come agire o qualora si fosse testimoni di comportamenti non conformi, incoraggiamo a porsi domande critiche e a **chiedere supporto o segnalare** la situazione **all'Organismo di Vigilanza (ODV)**, contattabile via e-mail. Garantiamo la massima riservatezza a chi effettua segnalazioni in buona fede e riteniamo che segnalare dubbi o violazioni non sia un atto di delazione, ma un contributo fondamentale per costruire un ambiente di lavoro migliore, più giusto e sicuro per tutti.

Impegno e Conseguenze

La violazione della legge, del nostro Codice Etico o delle Policy aziendali può comportare serie conseguenze, sia per le persone direttamente coinvolte sia per la reputazione e la responsabilità legale della nostra Società. Pertanto, non sono tollerate mancanze e vengono applicati , se previsti, adeguati **provvedimenti sanzionatori**, che possono variare dalla revoca per gli amministratori, a provvedimenti disciplinari fino al licenziamento per i dipendenti, alla risoluzione del rapporto per collaboratori e fornitori, o all'interruzione della fornitura per i clienti. È altresì vietato eludere il Codice avvalendosi di terze parti.



Il nostro Codice Etico, pubblicato sul nostro sito internet www.caseificiosassano.it, è più di un documento: è l'espressione del nostro modo di essere e di operare, un impegno quotidiano per costruire valore in modo responsabile e sostenibile.

Il modello di organizzazione, gestione e controllo

GRI 2-26

Per rafforzare ulteriormente il nostro impegno verso la legalità, la correttezza e la trasparenza nella conduzione delle attività aziendali, ci siamo anche dotati di un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (di seguito "Modello 231")**, in linea con le prescrizioni del **Decreto Legislativo 8 giugno 2001, n. 231.** Tale Decreto ha introdotto nel sistema giuridico italiano la responsabilità amministrativa (equiparabile sostanzialmente a quella penale) a carico delle società, per specifici reati commessi nel loro interesse o a loro vantaggio da parte di amministratori, dirigenti, dipendenti o soggetti sottoposti alla loro vigilanza.

Per vigilare sul funzionamento, l'efficacia e l'osservanza del Modello 231, nonché per curarne l'aggiornamento, è stato nominato un **Organismo di Vigilanza (ODV)**, dotato di autonomi poteri di iniziativa e di controllo. A ulteriore supporto dell'efficacia del Modello e in piena conformità con la normativa in materia di **Whistleblowing**, abbiamo implementato **specifici canali interni dedicati alla segnalazione di illeciti.** Questi canali permettono a dipendenti, collaboratori e altri soggetti legittimati di segnalare, anche in forma anonima ove consentito dalla normativa e dalle procedure interne, violazioni di leggi, regolamenti, del Modello 231 o del Codice Etico di cui siano venuti a conoscenza nel contesto lavorativo. Ci impegniamo a garantire la massima riservatezza riguardo all'identità del segnalante (ove conosciuta) e ai fatti segnalati, e ad assicurare la piena tutela contro qualsiasi atto di ritorsione, diretta o indiretta, nei confronti di chiunque effettui una segnalazione in buona fede.

Il Modello 231, l'ODV e i canali di segnalazione whistleblowing costituiscono un insieme integrato di strumenti fondamentali per promuovere una cultura della legalità e dell'integrità, a tutela della reputazione e della sostenibilità del business della Società.

Sistemi di gestione e certificazioni

> *Per garantire ai nostri clienti, partner e a tutti i nostri stakeholder i più elevati standard di qualità, sicurezza dei prodotti e responsabilità ambientale, abbiamo implementato e manteniamo attivi diversi Sistemi di Gestione certificati secondo le principali norme internazionali del settore alimentare e ambientale. Questi riconoscimenti, validati da enti terzi indipendenti, attestano il nostro approccio strutturato e il nostro impegno costante verso l'eccellenza, la conformità e il miglioramento continuo.*

L'adozione e il mantenimento attivo di questi rigorosi sistemi e certificazioni rappresentano per noi non solo un attestato di conformità, ma un impegno concreto e quotidiano che permea tutte le nostre attività. Sono strumenti essenziali che guidano le nostre scelte operative e strategiche, volti a costruire fiducia e a garantire un futuro sostenibile per la nostra impresa, per i nostri collaboratori e per il territorio in cui operiamo.

STANDARD DI RIFERIMENTO	DENOMINAZIONE	FINALITÀ	TEMA ESG CORRELATO
ISO 14001:2015	**Sistema di gestione per l'ambiente**	Migliorare le proprie prestazioni ambientali in modo sistematico.	• Emissioni atmosferiche e cambiamento climatico • Gestione energetica • Gestione dei rifiuti e dei materiali
ISO 14067:2018	**Carbon Footprint di Prodotto**	Quantificare l'impatto complessivo di un prodotto/servizio sul riscaldamento globale. Esprime il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate direttamente o indirettamente ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio durante l'intero ciclo di vita ed è espressa in grammi di CO_2 equivalente.	• Emissioni atmosferiche e cambiamento climatico • Gestione energetica • Gestione dei rifiuti e dei materiali
IFS Food	**International Food Standard**	Valutare la capacità di un produttore alimentare di realizzare prodotti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti di legge e alle specifiche del cliente.	• Trasparenza ed integrità di business • Qualità e sicurezza dei prodotti/servizi • Soddisfazione del cliente
BRCGS Food Safety CERTIFICATED	**BRCGS Certification: Food Safety Standard**	Fornire requisiti specifici per un sistema di gestione della produzione e del confezionamento degli alimenti che migliorerà la capacità di fornire costantemente prodotti e servizi che soddisfino i clienti, nonché i requisiti statutari e normativi.	• Qualità e sicurezza dei prodotti/servizi • Soddisfazione del cliente
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA	**Denominazione di Origine Protetta**	Tutela il legame con il territorio e attesta il rispetto di metodi tradizionali di lavorazione, assicurando al consumatore un prodotto genuino, di origine controllata e di elevato valore gastronomico.	• Qualità e sicurezza dei prodotti / servizi • Soddisfazione del cliente

Performance economiche

GRI 201-1

Alla Centrale del Latte adottiamo un approccio improntato alla responsabilità economica, consapevoli dell'importanza di creare valore sostenibile per tutti gli stakeholder con cui ci relazioniamo. Operiamo nel rispetto della normativa vigente e dei regolamenti di settore, promuovendo la trasparenza e l'integrità nella comunicazione delle nostre performance.

In quest'ottica, condividiamo periodicamente informazioni aggiornate sul nostro stato patrimoniale, sull'andamento operativo e sulle prospettive future, seguendo principi di chiarezza, completezza e attendibilità.

Per rendere tangibile il nostro contributo all'economia e alla collettività, elaboriamo un prospetto del valore economico generato e distribuito, basato sul conto economico dell'anno di riferimento[9].

Il valore economico generato comprende i ricavi derivanti dalla vendita dei nostri prodotti, i proventi da attività accessorie e gli eventuali contributi pubblici ricevuti a sostegno di specifici investimenti.

Il valore economico distribuito riflette invece l'allocazione delle risorse tra i diversi portatori di interesse, sulla base dei costi sostenuti e dei benefici generati.

Nel 2024 **abbiamo generato un valore economico** pari a **44.381.504 euro, mentre il valore economico distribuito è stato pari a 39.280.681 euro.** La distribuzione del valore ha interessato diverse categorie.

La quota più rilevante della distribuzione ha riguardato **i fornitori e i partner commerciali**, ai quali è stato destinato **il 87,9% del valore distribuito.**

I dipendenti, all'interno delle risorse umane, rappresentano una componente centrale del nostro modello operativo: a loro è stato destinato il **7,6% del totale distribuito**, tra retribuzioni, contributi e benefit.

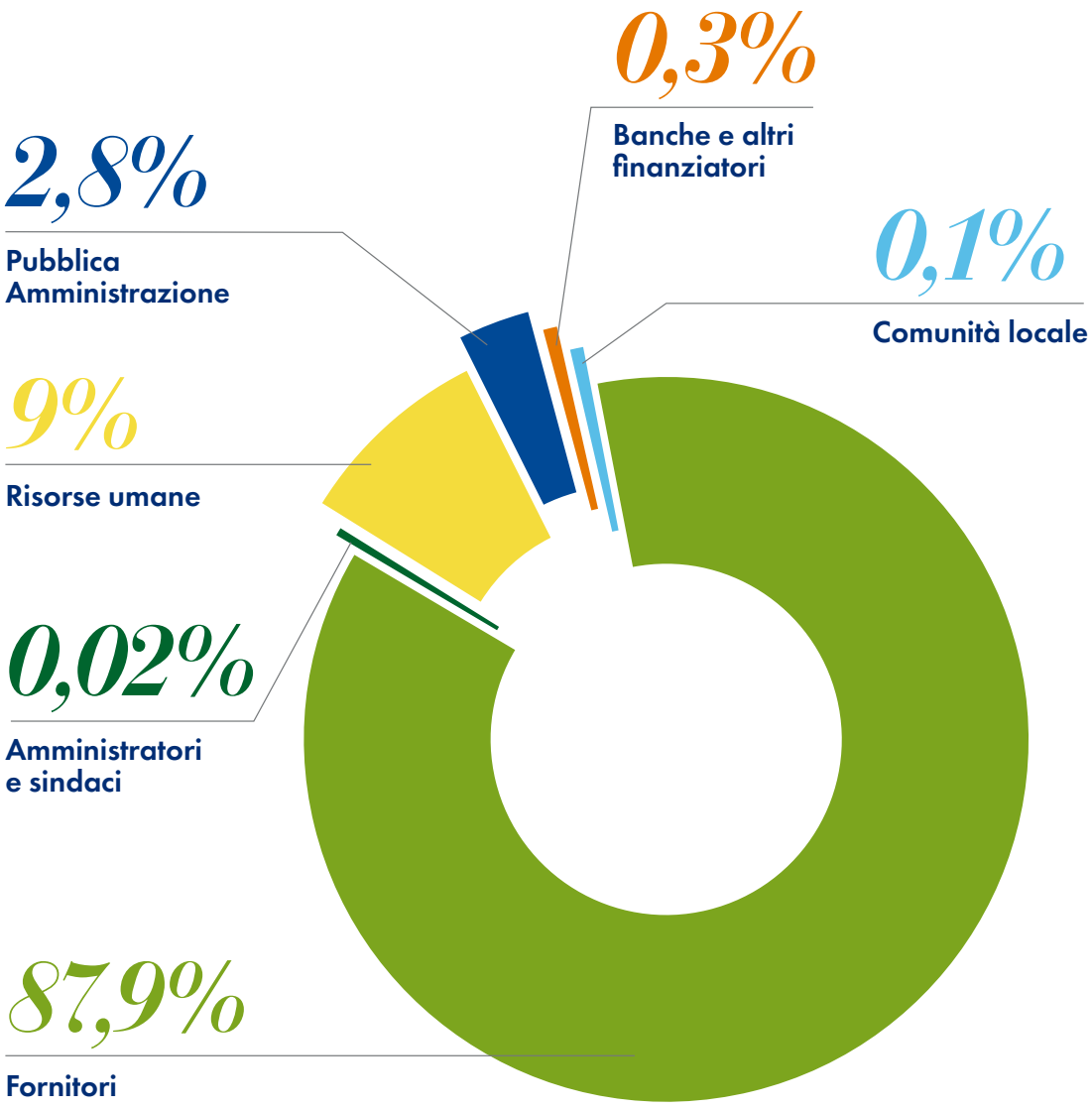
Allo Stato e agli enti pubblici è stato versato il 2,8% del valore economico distribuito, contribuendo così al finanziamento dei servizi collettivi e delle infrastrutture del Paese.

La parte restante è stata impiegata per supportare **iniziative a beneficio delle comunità locali**, per remunerare i **finanziatori** attraverso gli interessi passivi e, in minima parte, gli **azionisti**. Questa allocazione finale testimonia la nostra chiara strategia di **reinvestire la gran parte degli utili** per sostenere lo sviluppo, l'innovazione e la continuità aziendale nel lungo periodo.

Nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024, abbiamo realizzato un fatturato di **44.345.152 euro**, registrando un **utile netto di 3.531.462 euro.**
Attraverso questa rendicontazione, intendiamo rafforzare la fiducia dei nostri stakeholder e confermare il nostro ruolo attivo nella creazione di valore condiviso.

[9] Per maggiori dettagli si veda il paragrafo "Reporting package"

Valore economico distribuito 2024



Ricerca e sviluppo: innovare per la crescita e l'efficienza

> *In Centrale del Latte del Molise, consideriamo l'attività di **Ricerca e Sviluppo (R&S)** un motore fondamentale per la nostra crescita, per il miglioramento continuo e per affrontare le sfide specifiche del nostro settore. Manteniamo un impegno costante in questo ambito, focalizzandoci su diverse aree chiave.*

Oltre allo studio e all'implementazione di **nuovi processi produttivi e modelli innovativi per la gestione** di impianti e macchinari (volti all'efficientamento e al controllo dei parametri), lavoriamo attivamente sul **packaging**. Il nostro obiettivo è **ridurre il consumo complessivo di materiali da imballaggio**, studiando soluzioni per ottimizzarne l'uso senza compromettere la sicurezza e la conservazione del prodotto.

Un'altra area cruciale della nostra R&S riguarda direttamente il **prodotto**, in particolare **l'estensione della sua vita commerciale (shelf life)**. Sappiamo che questa è una delle maggiori sfide per i prodotti caseari freschi. La nostra ricerca è volta a trovare soluzioni innovative che permettano di **prolungare la vita del prodotto mantenendone inalterate la qualità e le caratteristiche organolettiche**, e soprattutto **senza introdurre sostanze conservanti** che ne alterino il gusto o la naturalità. Un esempio concreto è l'implementazione di tecnologie come l'utilizzo di **acqua gelida (a 2-3°C)** in fasi critiche del processo che ci aiuta a ridurre drasticamente la possibilità di contaminazioni microbiche e a preservare la freschezza del prodotto più a lungo, consentendoci di raggiungere anche i 22 giorni di vita per alcune referenze.

Stiamo inoltre portando avanti attività continue di **sperimentazione e affinamento delle ricette**, attraverso prove sia tecniche che organolettiche.

Per portare avanti queste attività, da sempre affianchiamo alla nostra crescita tutti gli strumenti utili alla ricerca e allo sviluppo, valorizzando le competenze del nostro personale qualificato interno e avvalendoci, quando necessario, della collaborazione di esperti e partner esterni. Crediamo fermamente che investire in R&S sia cruciale per rimanere competitivi, migliorare la sostenibilità dei nostri prodotti e processi, e rispondere al meglio alle esigenze dei consumatori.

Il nostro impegno per la qualità

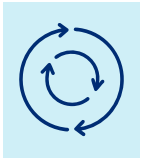
Misurazione, analisi e miglioramento continuo

In Centrale del Latte del Molise, la qualità non è un concetto astratto, ma un impegno concreto che permea tutte le nostre attività. Abbiamo implementato un Manuale per la Qualità, che ci guida nel garantire la conformità dei nostri prodotti e l'efficacia dei nostri processi. La nostra Direzione definisce periodicamente, in sede di Riesame, specifici indicatori e obiettivi per monitorare le nostre performance e stimolare un percorso di miglioramento continuo, fissando traguardi via via più sfidanti.

Monitoraggio e Misurazione: Ascoltare, Verificare, Controllare

Gestione delle Non Conformità: Affrontare e Risolvere

Analisi dei Dati per il Miglioramento



Il Ciclo del Miglioramento Continuo: Azioni Correttive e Preventive

Monitoraggio e Misurazione: Ascoltare, Verificare, Controllare

Ascolto del Cliente

La soddisfazione dei nostri clienti è un indicatore fondamentale. La misuriamo ogni due anni, sia analizzando ogni feedback spontaneo ricevuto (positivo o negativo), sia stimolando un giudizio diretto attraverso strumenti come questionari dedicati. L'analisi attenta di questi riscontri ci fornisce preziose indicazioni per migliorare prodotti e servizi.

Verifiche Interne

Conduciamo regolarmente verifiche ispettive interne pianificate su tutte le funzioni aziendali (con frequenza intensificata per l'area produttiva). Queste verifiche, svolte da personale qualificato interno (Gestione Qualità - GQ) o consulenti esterni, hanno lo scopo di accertare la conformità delle nostre attività a quanto pianificato, ai requisiti normativi (ISO 9001) e alle procedure del nostro Manuale qualità, verificandone l'efficace attuazione.

Controllo dei Processi

Monitoriamo costantemente i nostri processi produttivi e gestionali, verificando che si svolgano in linea con la documentazione del nostro Manuale Qualità. Strumenti come le verifiche interne, la gestione delle non conformità e le azioni correttive/preventive ci aiutano in questo monitoraggio continuo.

Controllo sul Prodotto

La sicurezza e la conformità dei nostri prodotti sono garantite dall'applicazione rigorosa del nostro sistema HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo), che copre tutte le nostre linee produttive. Abbiamo identificato le fasi critiche, definito i limiti e implementato procedure di monitoraggio e controllo specifiche. Il nostro laboratorio interno supporta queste attività con un piano di analisi definito, integrato da analisi svolte da laboratori esterni qualificati, registrando puntualmente tutti i controlli effettuati. La presenza di metal detector sulle nostre linee completa l'elenco dei controlli.

Igiene e Sicurezza degli impianti

La sicurezza alimentare è una nostra priorità. Al termine di ogni ciclo produttivo quotidiano, puliamo e sanifichiamo accuratamente tutti i nostri impianti e le nostre macchine tramite i nostri sistemi automatici CIP (Cleaning-In-Place). Questi sistemi ci garantiscono un lavaggio standardizzato ed efficiente, utilizzando le giuste quantità di detergenti e disinfettanti e monitorando l'intero processo per eliminare qualsiasi residuo e microrganismo. Assicuriamo così la massima igiene e contribuiamo alla qualità e alla durata (shelf life) dei nostri prodotti.

Gestione delle Non Conformità: Affrontare e Risolvere

Abbiamo definito un processo strutturato per gestire eventuali prodotti non conformi ai requisiti specificati, assicurando che vengano identificati, registrati e trattati per impedirne l'uso o la consegna involontaria. Anche i reclami dei clienti, se ritenuti fondati, vengono gestiti come non conformità. Il processo, coordinato dalla funzione Gestione Qualità (GQ), prevede l'identificazione, la segnalazione e formalizzazione, l'analisi, la comunicazione eventuale al cliente, la registrazione e la decisione su come trattare il prodotto (eliminazione, autorizzazione all'uso sotto concessione, o blocco definitivo. Abbiamo anche procedure specifiche per l'eventuale ritiro di prodotti dal mercato. Ogni non conformità viene analizzata per valutarne le cause e l'opportunità di intraprendere azioni correttive.

Analisi dei Dati per il Miglioramento

Raccogliamo e analizziamo sistematicamente i dati provenienti da tutte le attività di monitoraggio (soddisfazione cliente, conformità prodotto, andamento processi, performance fornitori, reclami, audit interni ed esterni). Questa analisi dei dati ci fornisce informazioni cruciali sull'adeguatezza e l'efficacia del nostro Manuale Qualità e ci permette di identificare con precisione le aree dove possiamo e dobbiamo migliorare. I risultati di queste analisi sono un input fondamentale per il Riesame della Direzione.

Il Ciclo del Miglioramento Continuo: Azioni Correttive e Preventive

Il nostro impegno per la qualità si concretizza nel miglioramento continuo dell'efficacia del nostro sistema. Questo avviene attraverso la definizione della Politica e degli Obiettivi per la Qualità, i risultati delle verifiche ispettive, l'analisi dei dati, i riesami della Direzione e, in modo particolare, attraverso la gestione strutturata delle Azioni Correttive e Preventive (CAPA).

Azioni Correttive

vengono intraprese per eliminare le cause di non conformità effettive che si sono già verificate, analizzando le cause profonde del problema e definendo interventi mirati per evitare che si ripeta.

Azioni Preventive

sono attivate per eliminare le cause di non conformità potenziali o altre situazioni indesiderabili, agendo proattivamente sulla base di analisi di dati, trend o osservazioni che indicano un rischio o un'opportunità di miglioramento, prima che il problema si manifesti.

Entrambe le tipologie di azioni sono gestite con un approccio documentato, che ne prevede la pianificazione, l'attuazione e la verifica dell'efficacia.

Attraverso questo sistema integrato di misurazione, analisi, gestione delle non conformità e azioni di miglioramento, ci impegniamo quotidianamente a garantire la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti, la soddisfazione dei nostri clienti e l'efficacia continua.

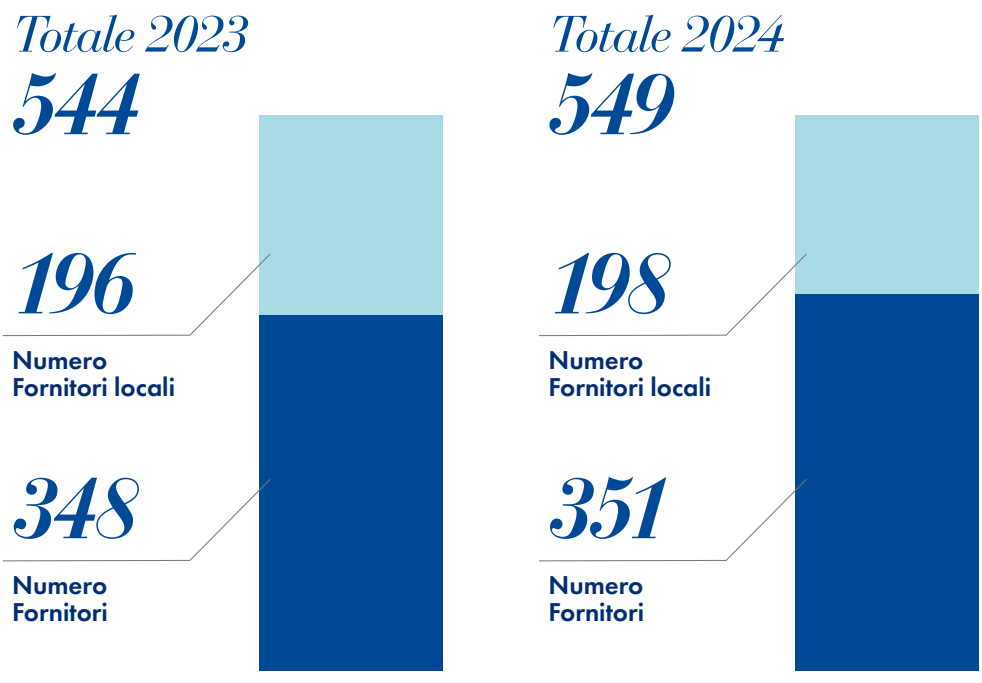
La rete di fornitori

GRI 2-6 | GRI 204-1

La nostra catena di fornitura gioca un ruolo essenziale nel permetterci di raggiungere i nostri obiettivi strategici, garantendo la qualità delle materie prime, l'efficienza dei servizi e la continuità delle operazioni che sono alla base dei nostri prodotti. Riconosciamo l'importanza cruciale dei nostri fornitori e ci impegniamo a costruire e mantenere relazioni solide, basate sulla collaborazione, sulla trasparenza e sul rispetto reciproco, considerandoli veri e propri partner nel nostro percorso di crescita.

Monitoriamo costantemente la composizione della nostra rete di approvvigionamento. Alla fine dell'esercizio 2024, la nostra **base fornitori** contava **549 partner attivi**, registrando una leggera crescita rispetto ai 544 dell'anno precedente.

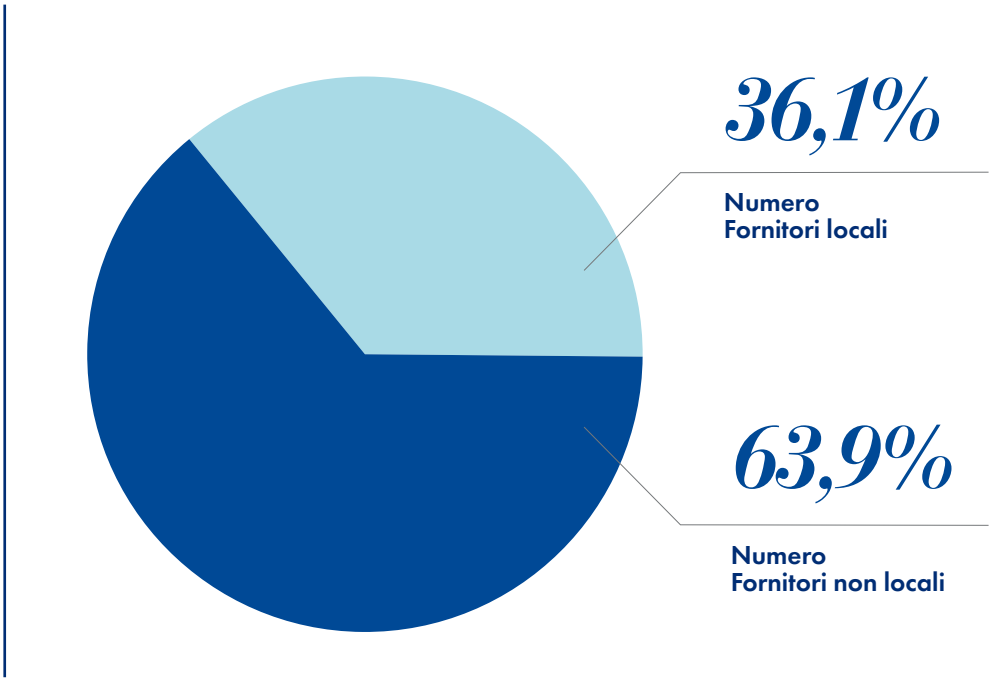
*Nell'ambito del nostro impegno a **sostenere lo sviluppo del tessuto economico locale**, valorizziamo l'approvvigionamento da realtà vicine al nostro territorio. Nel 2024, **198 dei nostri fornitori sono classificati come locali**[10], **rappresentando il 36,1%** del numero totale (in linea con il 36,0% del 2023).*



[10] Criterio utilizzato per considerare un fornitore "locale": 150 km di raggio dalla sede operativa

*Di conseguenza, la quota rimanente, pari al **63,90%**, è costituita da fornitori provenienti da altre aree geografiche.*

Analisi numerica fornitori 2024



*La spesa complessiva verso i fornitori locali ha raggiunto **8.549.738 euro**, pari al **22,8%** **della spesa complessiva** di approvvigionamento per l'anno (ammontante a 37.521.006 euro) mostrando un lieve incremento percentuale rispetto al 22,4% registrato nel 2023.*

Approccio alla Gestione e Valutazione dei Fornitori

La selezione e la gestione dei nostri fornitori seguono un approccio strutturato. Effettuiamo un monitoraggio continuo delle prestazioni dei nostri partner, valutando aspetti chiave come la conformità economica e la puntualità nelle consegne. Le verifiche condotte per l'esercizio 2023 dalla nostra Direzione e dal Responsabile Acquisti hanno confermato un giudizio complessivamente positivo sui fornitori attivi, senza rilevare anomalie significative che potessero compromettere la continuità delle forniture.

Per assicurare un processo sempre più trasparente ed efficace, abbiamo inoltre **aggiornato il nostro sistema di qualifica e valutazione dei fornitori.** L'obiettivo di questa revisione è stato quello di rendere i criteri di valutazione ancora più oggettivi e di integrare nell'analisi anche una valutazione specifica del rischio frode, rafforzando ulteriormente la sicurezza e l'affidabilità della nostra catena di approvvigionamento. Tutti i fornitori presenti nel nostro elenco al termine del periodo di riferimento sono stati confermati.

Il Ruolo Strategico dei Fornitori nel Nostro Modello di Business

La collaborazione con fornitori affidabili e performanti è un elemento cardine della nostra strategia aziendale, che mira a competere in un mercato nazionale molto esigente, sia sul fronte del prezzo sia su quello degli standard qualitativi. I nostri fornitori contribuiscono direttamente ai nostri punti di forza riconosciuti: l'elevato standard qualitativo dei prodotti (reso possibile da materie prime eccellenti), la nostra flessibilità produttiva e l'affidabilità nei tempi di consegna.

Questo ci permette di rispondere in modo efficace e puntuale alle richieste dei nostri clienti principali, in particolare quelli della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Essere in grado di soddisfare gli standard elevati richiesti dalla GDO - in termini di qualità del prodotto, sicurezza alimentare, capacità di ricerca e sviluppo su nuove referenze, puntualità e servizi accessori - è fondamentale per il nostro posizionamento stabile e competitivo sul mercato. Continueremo, quindi, ad investire nella costruzione di rapporti solidi e duraturi con la nostra base fornitori, fondamentali per sostenere la nostra crescita e il nostro impegno verso l'eccellenza e la responsabilità.

Capitolo Sociale

Crescere in modo sostenibile significa investire nel benessere e nella valorizzazione delle nostre persone, garantendo stabilità e formazione. Restiamo radicati nel territorio, sostenendo iniziative che rafforzano la comunità e il futuro del Molise.

Highlights

Risultati raggiunti - 2024

STABILITÀ OCCUPAZIONALE	*85% di contratti a tempo indeterminato*
DONNE IN ORGANICO	*22%*
LEGAME CON IL TERRITORIO	*55% dei dipendenti residenti in Molise*
FORMAZIONE SALUTE E SICUREZZA	*24 ore*
INIZIATIVE SOCIALI SUPPORTATE	*7*
SICUREZZA SUL LAVORO	*assenza di infortuni*

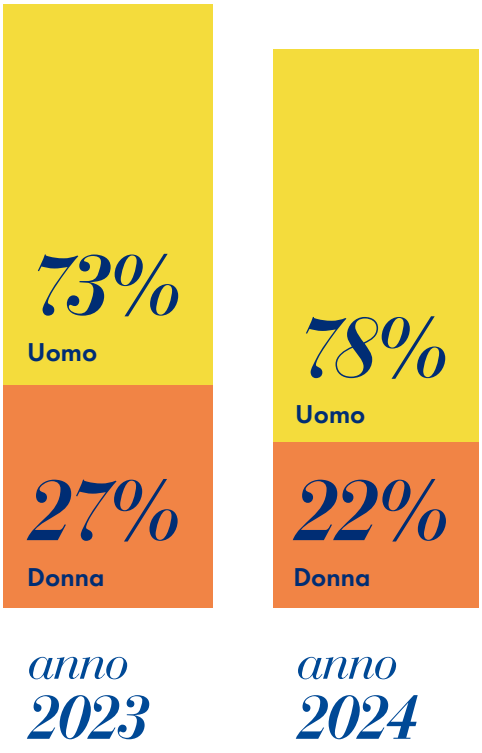
Il nostro organico aziendale

GRI 2-7 | GRI 2-30 | GRI 401-1| GRO 405-1

Al centro del nostro successo e della nostra visione per il futuro ci sono le nostre persone: un team che consideriamo il vero **motore della nostra crescita** e il nostro valore più prezioso. Crediamo fermamente che il successo economico sia intrinsecamente legato al benessere e alla valorizzazione dei nostri dipendenti. Per questo, ci impegniamo attivamente a creare un ambiente di lavoro che non solo tuteli, ma promuova attivamente il **capitale umano**, investendo nello sviluppo delle competenze individuali come leva strategica per accrescere il patrimonio aziendale e rafforzare la nostra competitività sul mercato. Vogliamo che ogni membro del team si senta valorizzato e parte integrante di un progetto comune.

I nostri dipendenti

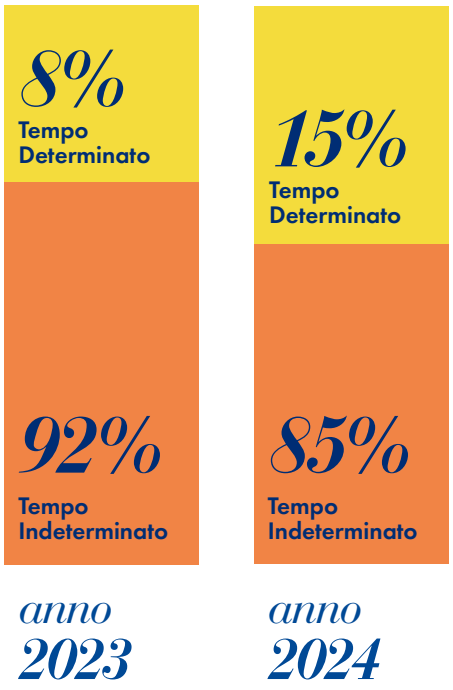
Alla fine del 2024, il nostro team è composto da **86 persone**. Questa cifra riflette un leggero assestamento rispetto alle 92 unità dell'anno precedente, fisiologico nell'ambito delle naturali dinamiche aziendali e del mercato del lavoro. Ciò che rimane immutato è il valore e la dedizione del nostro nucleo di collaboratori. La composizione attuale del team vede il **78% di uomini** (67) e il **22% di donne** (19)[11],: **l'85%** (73) sono **operai**, che rappresentano la spina dorsale delle nostre attività produttive e il **15%** (13) **impiegati**, che assicurano con professionalità il supporto amministrativo e gestionale.



[11] Si rimanda al paragrafo "Reporting package" per il dettaglio della composizione dell'organico

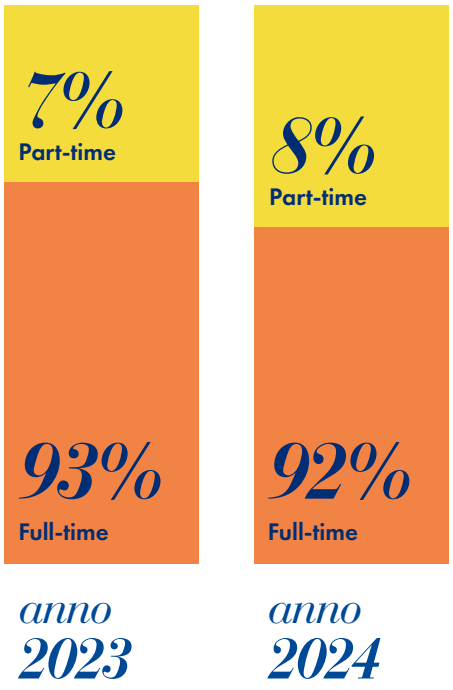
La stabilità dei contratti

Siamo particolarmente fieri di poter offrire **stabilità e sicurezza lavorativa** alla stragrande maggioranza del nostro personale: circa **l'85% dell'organico totale**, beneficia di un **contratto a tempo indeterminato.** Questa scelta sottolinea il nostro impegno a costruire relazioni di lavoro durature e a investire nel futuro dei nostri collaboratori. I restanti **contratti a tempo determinato** sono legati a specifiche esigenze operative o progettuali, o ad esigenze legate alla stagionalità del prodotto caseario.



Le forme di impiego

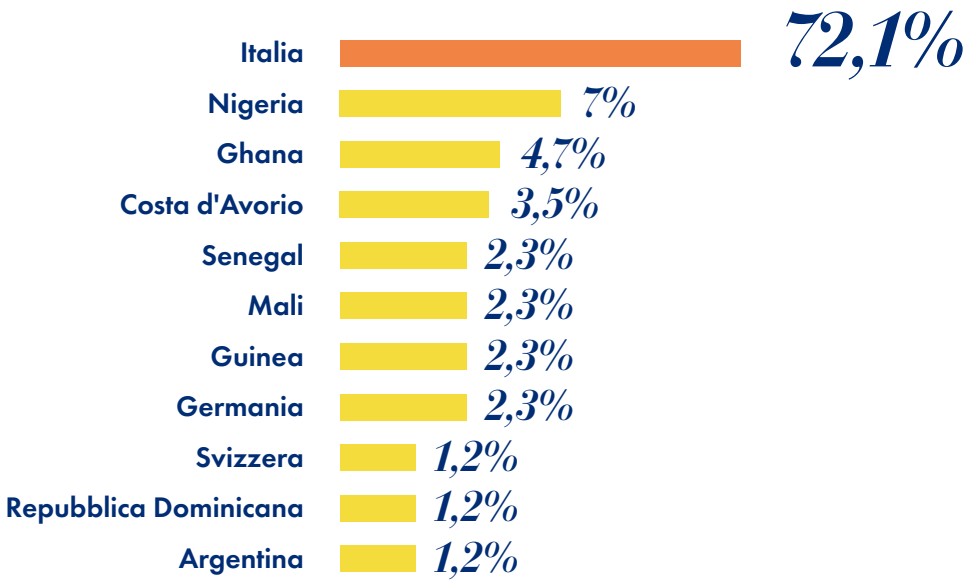
La prevalenza di contratti **full-time (92%)** assicura continuità ed efficienza alle nostre operazioni, mentre l'**8% di posizioni part-time** dimostrano la nostra attenzione nel fornire opzioni di **flessibilità** per conciliare al meglio vita professionale e personale.



Consideriamo l'inclusione non solo un dovere etico e sociale, ma una vera ricchezza che porta valore aggiunto all'azienda attraverso prospettive diverse. Nel 2024, nel nostro organico sono presenti **6 persone appartenenti alle categorie protette** (4 nel 2023). Guardiamo al futuro con la consapevolezza che continuare a investire nelle nostre persone è la strategia vincente per affrontare le sfide e cogliere le opportunità di crescita.

Distribuzione geografica del nostro organico

Il grafico sulla distribuzione geografica del nostro organico illustra le diverse **origini nazionali** dei nostri collaboratori. Emerge chiaramente come la maggioranza, pari al **72,1%**, dei nostri dipendenti sia di **nazionalità italiana**. All'interno di questo gruppo, è particolarmente significativo il dato relativo al **Molise**: ben il **55% del totale dei dipendenti proviene dalla regione che ospita la nostra sede principale**, a testimonianza del forte radicamento nel tessuto sociale locale e del valore che attribuiamo al nostro territorio.
Il restante **27,9%** del personale **proviene da dieci diverse nazioni**, conferendo all'azienda un prezioso carattere internazionale e multiculturale. Le principali nazionalità rappresentate nel nostro organico sono quelle africane, in particolare **nigeriana (7,0%)**, **ghanese (4,7%)** e **ivoriana (3,5%)**. Contribuiscono alla diversità del nostro team anche dipendenti originari di **Senegal, Mali, Guinea** e **Germania** (ciascuno rappresentante il **2,3%** del totale). Infine, sono presenti collaboratori provenienti da **Svizzera, Repubblica Dominicana e Argentina** (ognuno con una quota dell'**1,2%**).



Questa composizione riflette un team con solide radici italiane e, in particolare, molisane, ma al contempo arricchito da una significativa componente internazionale, che favorisce uno scambio culturale e di esperienze all'interno dell'azienda ed evidenzia l'apertura e la cultura inclusiva che pervade l'ambiente di lavoro.

Salute e sicurezza sul lavoro

GRI 403-2 | GRI 403-3| GRI 403-4 | GRI 403-5| GRI 403-8 | GRI 403-9 | GRI 403-10

Assicurare a tutti i dipendenti luoghi di lavoro sani e salubri è per noi un impegno senza eguali. Un'analisi approfondita dei rischi legati allo svolgimento delle attività aziendali e una loro valutazione accurata, sono strumenti essenziali per prevenire, arginare e contrastare eventuali pericoli.

Fondamentale per il perseguimento di questi obiettivi, è creare una cultura della sicurezza e diffonderla tra i principali stakeholder della nostra azienda. In questo modo, attraverso la condivisione di valori e buone pratiche, è possibile per noi promuovere comportamenti responsabili da parte di ognuno dei dipendenti, con il fine ultimo di preservarne la loro integrità fisica e mentale.

La valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.lgs. 81/08 ha riguardato tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli relativi a gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato, secondo i contenuti dell' accordo europeo dell'8 ottobre 2004, e quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza, secondo quanto previsto dal decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151, nonché quelli connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi.

La valutazione dei rischi cui sono esposti i lavoratori ha richiesto un'attenta analisi delle situazioni specifiche nelle quali gli addetti alle varie postazioni di lavoro vengono a trovarsi durante l'espletamento delle proprie mansioni.

La valutazione dei rischi è:

- **correlata con le scelte circa attrezzature, sostanze e sistemazione dei luoghi di lavoro;**
- **finalizzata all'individuazione e all'attuazione di idonee misure e provvedimenti da mettere in pratica.**

La valutazione dei rischi è, quindi, legata sia al tipo di fase lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.
Nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti, abbiamo provveduto a nominare un Medico Competente che ha partecipato alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi. Il Medico Competente si occupa di effettuare le visite mediche periodiche e le ispezioni dei luoghi di lavoro, illustrando i risultati della sua attività nella riunione periodica annuale che vede la partecipazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Gestione dei rischi, formazione e coinvolgimento

I nuovi rischi sono individuati dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSSP), coadiuvato dal Medico Competente e da tecnici esterni esperti dei relativi processi. Le risultanze della valutazione sono inserite nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), portate a conoscenza dei lavoratori interessati in sede di formazione e discusse in sede di riunione annuale con il Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza (RLS).

I lavoratori, tramite il loro RLS e i responsabili di reparto, segnalano situazioni che al loro parere potrebbero essere fonte di rischi. Inoltre, sulla base del rischio cui sono esposti, sono dotati di dispositivi di protezione individuale.

Proteggiamo le nostre risorse anche attraverso la formazione, uno strumento che riteniamo indispensabile per creare una cultura aziendale improntata alla salute e alla sicurezza sul luogo di lavoro. Per questa ragione dedichiamo molto tempo alla formazione dei dipendenti. Nel 2024 abbiamo erogato 24 ore di formazione, generale e specifica[12].

L'impegno costante nell'applicazione delle misure preventive e nella promozione della cultura della sicurezza si riflette positivamente sui nostri risultati. Nel corso del 2024 non si sono verificati infortuni sul lavoro. È inoltre particolarmente significativo sottolineare che, nello stesso periodo, non si è verificato alcun caso di malattia professionale tra i nostri dipendenti. Questi dati ci confortano e ci spingono a mantenere alta l'attenzione e a migliorare continuamente le nostre performance in materia di salute e sicurezza.

[12] Si riporta il dettaglio nel paragrafo "Reporting Packege"

Il nostro impegno per il territorio molisano: responsabilità sociale e sostegno alla comunità

GRI 2-28

Riconosciamo il nostro ruolo non solo come attori economici ma anche come parte integrante del tessuto sociale e culturale del territorio in cui da sempre operiamo. Crediamo nell'importanza di costruire e mantenere un legame forte con la nostra comunità, contribuendo attivamente al suo sviluppo e al benessere collettivo. Il nostro impegno si manifesta attraverso il **sostegno concreto e continuativo** a iniziative locali che riteniamo valorizzino lo **sport, la cultura, l'istruzione e la vita sociale** della regione Molise.

__Lo sport__ rappresenta per noi un veicolo fondamentale di aggregazione, educazione e benessere, valori che condividiamo e promuoviamo attivamente. Per questo, sosteniamo diverse realtà sportive molisane:

- Dedichiamo un impegno pluriennale alla Società Sportiva Dilettantistica Magnolia Basket Campobasso, eccellenza della pallacanestro femminile regionale Abbiamo accompagnato la squadra nelle stagioni sportive 2022-2023, 2023-2024 e abbiamo confermiamo il nostro supporto anche per la stagione 2024-2025

- Siamo vicini anche al calcio locale, supportando l'A.S.D. Vinchiaturo

---

- Abbiamo sostenuto l'Associazione Sportiva Dilettantistica ATD Tennis Campobasso

---

- Collaboriamo attivamente con il Circolo La Nebbia CUS Molise, sostenendo le sue attività di Calcio a 5 (Serie A2 Élite e Under 19) attraverso impianti pubblicitari presso il Palaunimol

Il nostro legame con il territorio si esprime non solo attraverso il supporto allo sport, ma anche con gesti concreti di vicinanza e attraverso il sostegno a iniziative che noi riteniamo arricchiscano il tessuto culturale, sociale e educativo del Molise. Crediamo infatti che la cultura, gli eventi locali, l'istruzione e le attività sociali siano motori essenziali per la crescita della comunità in cui opereriamo.

*Il nostro supporto in **questi ambiti** si è concretizzato attraverso diverse iniziative:*

Nel corso del 2023:

- Abbiamo affiancato l'Associazione Culturale Domenico Fratianni in occasione della XI Biennale dell'Incisione Italiana Contemporanea.
- Abbiamo supportato l'associazione "Liberi nell'Arte APS" per il loro tradizionale "Concerto di Natale per la Pace".
- Abbiamo esteso il nostro impegno al mondo dell'istruzione, supportando l'Istituto Comprensivo Statale "L. Montini" di Campobasso in occasione del 15° Concorso Nazionale di Musica d'insieme e per solisti.

Nel corso del 2024:

- Abbiamo sostenuto la Fondazione Molise Cultura contribuendo all'uso dell'Auditorium A. Giovannitti per l'evento "Premio alla Carriera dell'ANSMES Molise".
- Abbiamo contribuito alla valorizzazione delle tradizioni locali sponsorizzando l'evento "Il Fior di Latte Molisano", organizzato da Old Novum ON di Bojano.
- Abbiamo effettuato una donazione con finalità di promozione sociale e culturale alla Fondazione Cannillo.

Attraverso queste iniziative, noi della Centrale del Latte del Molise testimoniamo il nostro impegno costante a operare come un'entità responsabile e attenta alle esigenze del territorio, andando oltre la dimensione puramente produttiva e commerciale per contribuire attivamente alla vita sociale, culturale ed educativa del Molise.

Capitolo Ambientale

Per noi la sostenibilità ambientale è un impegno quotidiano fatto di azioni misurabili: riduciamo consumi ed emissioni, produciamo energia pulita e ottimizziamo ogni fase del processo produttivo.

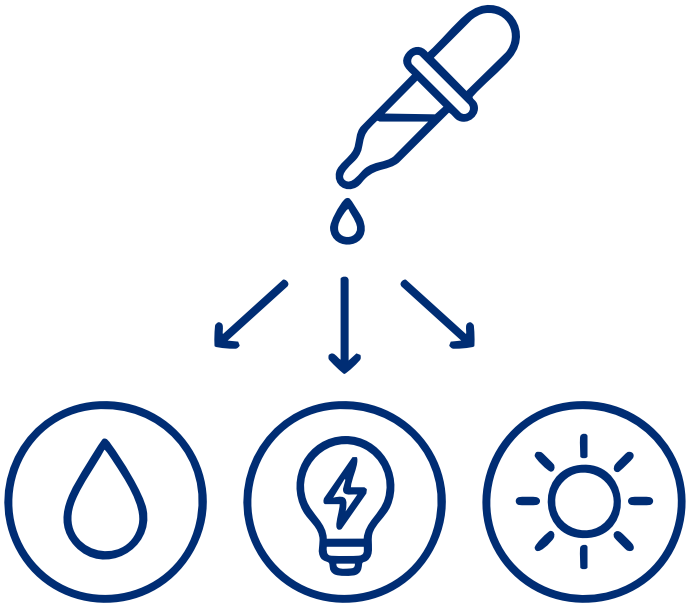
Highlights

Risultati raggiunti - 2024

CONSUMO IDRICO	*12,5 m^3 vs 25 m^3 2023*
IMPIANTO FOTOVOLTAICO	*400 kWp*
IMPIANTO DI COGENERAZIONE	*365 kW*
EMISSIONI EVITATE (grazie al fotovoltaico)	*-511,4 tCO_2e*
EMISSIONI EVITATE (grazie al cogeneratore)	*-1.374,3 tCO_2e*
RIDUZIONE IMPATTO PACKAGING PRIMARIO	*-30% di plastica su bustine e bustoni*
CARBON FOOTPRINT DI PRODOTTO	*su Fior di Latte 100gr*

Dal siero all'energia: il nostro percorso

> *Il nostro siero si trasforma in* ***acqua****,* ***energia elettrica*** *ed* ***energia termica****.*



Questa frase racchiude la filosofia del nostro approccio all'ambiente e alla sostenibilità. In Centrale del Latte del Molise ogni elemento che interviene nel processo produttivo, inclusi quelli tradizionalmente considerati scarti, viene vissuto come una risorsa da valorizzare. Questo credo rappresenta il principio cardine del nostro innovativo **"Ciclo del Recupero"**, una delle iniziative chiave che dimostra il nostro impegno concreto per l'economia circolare e la riduzione dell'impatto ambientale delle nostre attività.

Crediamo nella necessità di gestire responsabilmente le risorse naturali e di minimizzare la nostra impronta sull'ecosistema, con un'attenzione particolare al nostro territorio molisano. Questo impegno si traduce in azioni concrete e in un approccio gestionale strutturato, operando in piena conformità con l'**Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) rilasciata per il nostro sito produttivo di Vinchiaturo**.

Abbiamo inoltre implementato da tempo un **Sistema di Gestione Ambientale certificato secondo lo standard internazionale UNI EN ISO 14001:2015**, che ci guida nel monitoraggio sistematico e nel miglioramento continuo delle nostre performance ambientali.

Come già menzionato, coerentemente con la nostra volontà di trasparenza e miglioramento misurabile, nel **2024 abbiamo compiuto un passo significativo ottenendo la certificazione ISO 14067 per il nostro Carbon Footprint Systematic Approach.** Questo sistema rigoroso ci permette di misurare l'impronta climatica dei nostri prodotti lungo tutto il loro ciclo di vita, fornendoci dati essenziali per orientare le nostre strategie di riduzione delle emissioni.

Inoltre, sempre nel corso del 2024, abbiamo realizzato una **Diagnosi Energetica** ai sensi del D.Lgs. 102/14. Questo strumento è importante non solo per analizzare in dettaglio i nostri consumi e identificare ulteriori opportunità di efficientamento energetico, ma ci ha anche permesso, **già con effetto per il 2024, di essere iscritti nel registro delle imprese a forte consumo di energia elettrica ("elettrivori")**, tenuto dalla CSEA (Cassa per i Servizi Energetici e Ambientali).

Queste iniziative e strumenti – la gestione ambientale certificata e autorizzata (AUA, ISO 14001), la misurazione trasparente dell'impronta climatica (CFP), l'analisi energetica (Diagnosi Energetica) e il Ciclo del Recupero – rappresentano il quadro all'interno del quale gestiamo i nostri impatti. Nelle sezioni seguenti di questo capitolo, andremo ad analizzare nel dettaglio le nostre performance e le azioni intraprese relativamente ai principali aspetti ambientali diretti: i **consumi energetici, le emissioni di gas serra (GHG), la gestione dei rifiuti e l'utilizzo delle risorse idriche.**

Carbon Footprint di prodotto - misurare per ridurre

In Centrale del Latte del Molise, la nostra responsabilità non si ferma alla produzione di alimenti buoni e sicuri. Siamo profondamente consapevoli dell'impatto che le nostre attività hanno sull'ambiente e crediamo fermamente nella necessità di un approccio trasparente e proattivo per misurare e migliorare le nostre performance di sostenibilità. Uno strumento fondamentale in questo percorso è l'analisi della **Carbon Footprint di Prodotto (CFP)**, ovvero la misurazione delle emissioni totali di gas serra (GHG) generate lungo l'intero ciclo di vita di un nostro prodotto, "dalla culla alla tomba".

È importante premettere che nel periodo intercorso tra il 2018 e il 2022 (anni di riferimento per i dati utilizzati nella validazione iniziale del nostro sistema) sono state apportate modifiche significative sia all'assetto del nostro stabilimento produttivo, con l'introduzione di nuovi macchinari, sia ai sistemi di raffreddamento del prodotto. Questi cambiamenti infrastrutturali e di processo sono stati fondamentali nel definire le basi per le nostre attuali performance ambientali.

Sulla scia di questi sviluppi e del nostro impegno per una misurazione rigorosa, **nel novembre 2024 abbiamo ottenuto la certificazione secondo la norma ISO 14067:2018 per il nostro "CFP Systematic Approach"**. *Questa importante certificazione, valida fino a novembre 2027, attesta la conformità e la robustezza del nostro sistema interno per calcolare l'impronta di carbonio di tutti i prodotti caseari realizzati nel nostro stabilimento di Vinchiaturo.*

ISO 14067
BUREAU VERITAS
Certification

Questo approccio sistematico, basato sui dati di produzione relativi **all'anno 2022** e validato utilizzando come prodotto pilota il nostro **Fior di Latte 100gr**, ci permette ora di calcolare in modo efficiente, affidabile e verificato la CFP specifica per ciascuna delle nostre referenze, garantendo trasparenza e solide basi per le nostre strategie di miglioramento.

La nostra metodologia certificata

Il nostro CFP Systematic Approach si fonda su una metodologia rigorosa:

Standard Internazionali

Seguiamo la norma ISO 14067:2018 e le regole specifiche per i prodotti lattiero-caseari (PCR 2021:08 Dairy products del programma EPD International®, valida fino al 2026).

Ciclo di Vita Completo

L'analisi copre l'intero ciclo di vita, "dalla culla alla tomba" (cradle-to-grave), suddiviso nelle seguenti fasi principali:

Upstream

- Produzione delle materie prime (latte, caglio, cagliata, sale, fermenti);
- Produzione packaging del prodotto finito;
- Produzione materiali ausiliari.

Core

- Trasporto delle materie prime al sito produttivo;
- Consumi di stabilimento;
- Produzione e smaltimento dei rifiuti;
- Emissioni in aria e acqua.

Downstream

- Trasporto dei prodotti finiti al cliente finale;
- Conservazione domestica;
- Fine vita.

Unità Funzionale

L'impatto è calcolato per 1 kg di prodotto finito sgocciolato.

Qualità dei Dati

Abbiamo posto grande attenzione alla qualità dei dati utilizzati, raggiungendo una valutazione complessiva "Alta" secondo il metodo ILCD DQR per i processi più impattanti.

Metodo di Calcolo

Abbiamo utilizziamo il metodo "IPCC 2021 GWP 100" per quantificare l'impatto in termini di CO2 equivalente (CO2e).

L'analisi basata sui dati 2022 conferma che, come per molti prodotti alimentari trasformati, le fasi con il maggior peso sulla CFP totale sono l'**Upstream** (soprattutto a causa delle emissioni legate alla produzione della materia prima latte, circa 63-70% dell'impatto totale) e il **Downstream** (in particolare la conservazione domestica, circa 24-27% dell'impatto totale). Queste fasi, pur essendo dominanti, sono in larga misura al di fuori del nostro diretto controllo operativo.

Tuttavia, è nella fase **"Core"**, quella che si svolge interamente a Vinchiaturo e sulla quale abbiamo possibilità di manovra, che il nostro impegno per l'efficienza e la sostenibilità si manifesta concretamente. Per valutare i nostri progressi, abbiamo condotto un'analisi specifica di **performance tracking** confrontando i dati del **2022** con quelli del **2018** per il nostro prodotto pilota, il **Fior di Latte 100g.**

L'analisi ha evidenziato che, nonostante l'impatto totale del prodotto sia variato minimamente (+0,1170%) a causa del peso preponderante delle fasi Upstream e Downstream (rimaste pressoché invariate o basate su assunzioni standard), le azioni intraprese all'interno del nostro stabilimento hanno prodotto risultati importanti. Concentrandoci sulla sola fase **Core**, infatti, abbiamo registrato una **riduzione netta della Carbon Footprint pari all'1,73%** tra il 2018 e il 2022.

Questo miglioramento è il risultato diretto del nostro impegno costante nell'ottimizzare i processi interni. Nello specifico, tra il 2018 e il 2022, all'interno della fase Core abbiamo ottenuto:

Una drastica riduzione dell'impatto legato ai rifiuti di stabilimento

-65%

Una diminuzione delle emissioni in atmosfera e in acqua

-7%

Questi risultati positivi sono stati raggiunti nonostante un leggero aumento (+4%) dell'impatto legato ai consumi energetici e idrici, necessario per alimentare nuovi macchinari introdotti per migliorare ulteriormente la qualità e la durata (shelf life) dei nostri prodotti.

La gestione responsabile della risorsa idrica

GRI 303-5

L'acqua è una risorsa primaria ed essenziale per il nostro settore e per le nostre attività produttive, dal processo di trasformazione al raffreddamento, fino alle fondamentali operazioni di lavaggio e sanificazione. Siamo pienamente consapevoli del valore di questa risorsa e ci impegniamo costantemente a utilizzarla nel modo più efficiente e responsabile possibile, implementando pratiche e tecnologie volte a ridurne il consumo e a ottimizzarne l'impiego. **Nel 2024**, il nostro **consumo totale di acqua** è stato di 106,227 megalitri (**106,062 megalitri** nel 2023).

> ***Per migliorare la nostra efficienza idrica, negli ultimi anni abbiamo introdotto diverse misure significative.***

- Abbiamo **ottimizzato i lavaggi generali sostituendo**, già dal 2021, le **tradizionali manichette** in gomma con **pistole idriche ad alta efficienza**, ottenendo una **riduzione stimata di circa un terzo del consumo d'acqua** per quelle specifiche operazioni.

- A questo si aggiunge l'adozione di un **sistema a gettoni temporizzato per il lavaggio delle cisterne esterne**, che assicura l'utilizzo solo della quantità d'acqua necessaria.

- Siamo intervenuti anche sul packaging, **dimezzando la quantità di liquido di governo** (la salamoia di conservazione) **nelle confezioni**; questa modifica, mantenendo invariata la qualità e la sicurezza del prodotto, ha generato un risparmio idrico diretto e benefici logistici grazie alla riduzione dell'incidenza degli imballaggi secondari.

- Un intervento particolarmente rilevante ha riguardato **l'ottimizzazione e il riutilizzo parziale dell'acqua nelle vasche di rassodamento** della mozzarella. Grazie all'implementazione di un **processo validato di**

trattamento dell'acqua (con uso controllato di cloro), siamo riusciti a estenderne l'utilizzo a due giorni invece di uno. Questo ha permesso di **dimezzare il consumo idrico giornaliero** specifico per questa fase (riducendolo **da circa 25 m³ a 12,5 m³ al giorno**) e di diminuire la frequenza di svuotamento delle vasche.

L'efficienza caratterizza anche i **lavaggi degli impianti chiusi (vasche, linee siero)**, gestiti tramite **sistemi automatici CIP (Cleaning-In-Place)**. Questi sistemi, presenti sulle nostre linee principali, garantiscono elevati standard igienici in modo costante e standardizzato, utilizzando una quantità ottimizzata e inferiore di acqua e detergenti rispetto ai lavaggi manuali, contribuendo così indirettamente anche a una migliore stabilità e durata commerciale dei prodotti finiti.

Infine, assicuriamo la corretta **gestione delle acque reflue**. Tutte le acque utilizzate nel processo vengono convogliate e trattate nel nostro impianto di depurazione interno, operando nel pieno rispetto delle normative ambientali vigenti e delle prescrizioni della nostra Autorizzazione Unica Ambientale (AUA). La qualità delle acque è costantemente monitorata attraverso **analisi settimanali interne ed esterne**, come previsto dal nostro piano di autocontrollo.

Energia per la nostra produzione

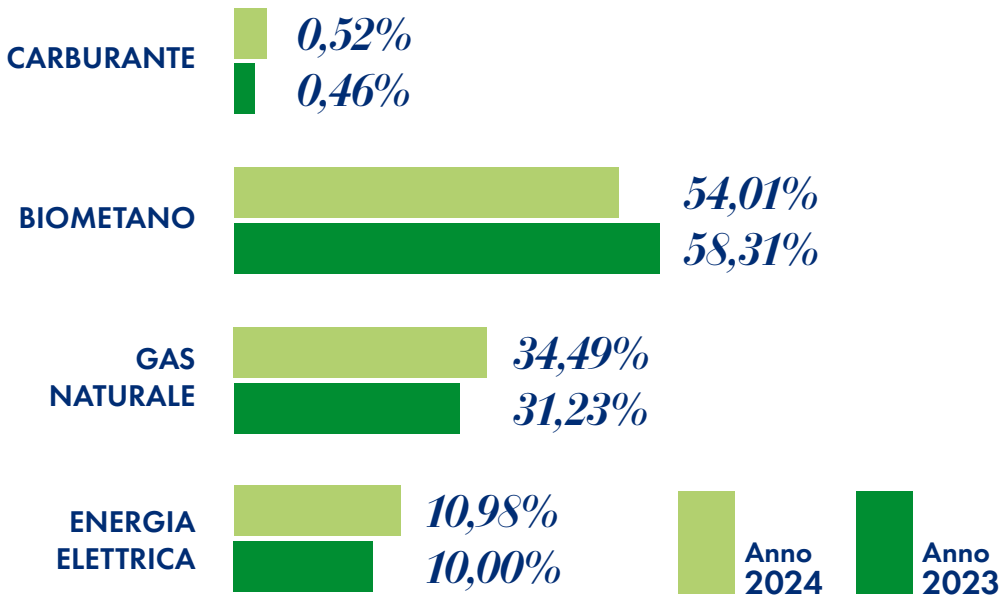
GRI 302-1

Nella gestione delle nostre attività, poniamo particolare attenzione all'efficienza energetica e all'utilizzo di fonti più pulite. Il nostro impegno si è concretizzato già nel **2023** con diversi interventi mirati, tra cui spicca **l'installazione di un impianto fotovoltaico** con una potenza di picco pari a **400,40 kWp**, che contribuisce al nostro fabbisogno di energia elettrica rinnovabile.

A questo si aggiunge il nostro **sistema di cogenerazione alimentato a biogas** (prodotto dalla valorizzazione dei sottoprodotti del siero e del latticello), con una potenza elettrica nominale di **365 kW**. Il calore generato da questo impianto non viene disperso, ma recuperato e utilizzato efficacemente attraverso una **rete interna di recupero calore ai fini produttivi.**

Per le nostre diverse attività operative ci avvaliamo principalmente di tre vettori energetici: **Gas Naturale, Energia Elettrica e Carburante.**

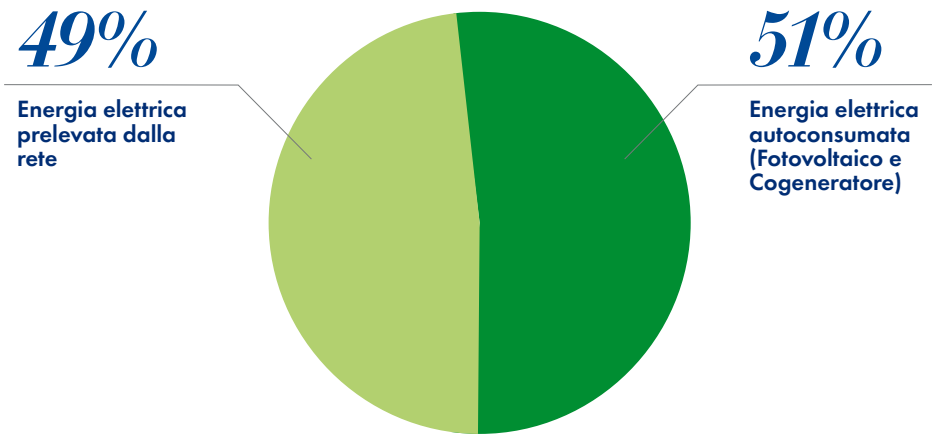
Vettori Energetici



Nel **2024**, il **Gas Naturale** ha rappresentato la nostra principale fonte energetica, con un consumo di **61.460,4 Gj**. È importante sottolineare che una quota preponderante di questo gas (**il 58%**) è in realtà **biometano**, utilizzato specificamente per alimentare il nostro cogeneratore. **Rispetto al 2023** (quando il consumo era di 63.538,4 Gj), registriamo una **diminuzione del consumo di gas naturale di circa il 3,3%.**

Il secondo vettore per importanza è l'**Energia Elettrica**, che nel 2024 ha coperto circa **l'11% del nostro fabbisogno totale**, con un consumo di 1**3.902,4 Gj**, sostanzialmente in linea con i 13.831,5 Gj del 2023. Una parte significativa di questa energia è autoprodotta in modo sostenibile: nel 2024, ben **il 51% dell'energia elettrica da noi utilizzata proveniva da fonti rinnovabili**, ovvero dal nostro impianto fotovoltaico e dal nostro cogeneratore. Il **restante 49% è stato prelevato dalla rete** elettrica nazionale

Composizione energia elettrica utilizzata 2024



Il **Carburante** ha avuto un'incidenza marginale sul totale, coprendo solo lo **0,5%** del fabbisogno energetico complessivo, con un consumo di circa **361,3 Gj** (in linea con i 324,0 Gj del 2023).

Complessivamente, nel **2024** il nostro **consumo energetico totale è stato di 75.724,03 Gj**, registrando una **diminuzione del 3%** rispetto ai 77.693,90 Gj consumati nel **2023**, a testimonianza degli sforzi continui per l'efficientamento.

Per un maggior grado di dettaglio si rimanda al paragrafo “Reporting Package”

Monitoraggio delle nostre emissioni di gas serra

GRI 305-1 | GRI 305-2

Siamo consapevoli che le emissioni di gas serra generate dalle attività umane rappresentano la causa principale del cambiamento climatico. Riteniamo che monitorare, comprendere e gestire le nostre emissioni sia un fattore chiave della nostra responsabilità ambientale e una leva strategica per un modello di business sostenibile. Per questo motivo, misuriamo le nostre emissioni di carbonio, concentrandoci in questa fase sugli **Scope 1** e **Scope 2**, al fine di valutare l'impatto diretto e indiretto legato ai nostri consumi energetici e adottare soluzioni mirate al miglioramento.

Distinguiamo tra:

Scope 1:

Emissioni **dirette**, generate da fonti di proprietà o direttamente controllate da noi. Nel nostro caso, queste derivano principalmente dalla combustione di **gas naturale** (utilizzato per usi termici nel processo produttivo e per il riscaldamento) e dal **carburante** (gasolio) consumato dalla nostra flotta di veicoli aziendali.

Scope 2:

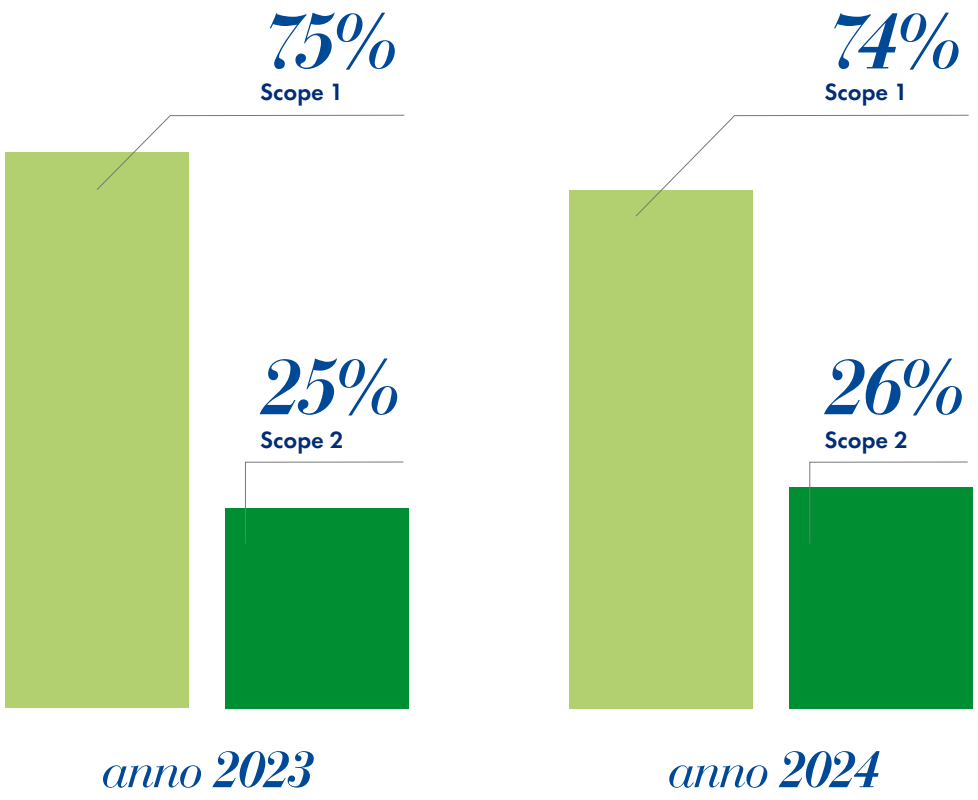
Emissioni **indirette**, associate alla generazione dell'**energia elettrica che acquistiamo e consumiamo** dalla rete nazionale.

Il nostro profilo emissivo[13]

L'analisi delle nostre **emissioni mostra come le emissioni dirette di Scope 1 rappresentino la quota preponderante** del nostro impatto combinato Scope 1 + Scope 2. Come illustrato nel grafico, nel **2024** le emissioni di **Scope 1** hanno costituito circa il **74%** del totale Scope 1+2, mentre le emissioni di Scope 2 hanno rappresentato il restante 26%. Tale ripartizione è **molto simile a quella registrata nel 2023** (circa 75% Scope 1 e 25% Scope 2).

In termini assoluti, nel 2024 abbiamo registrato:

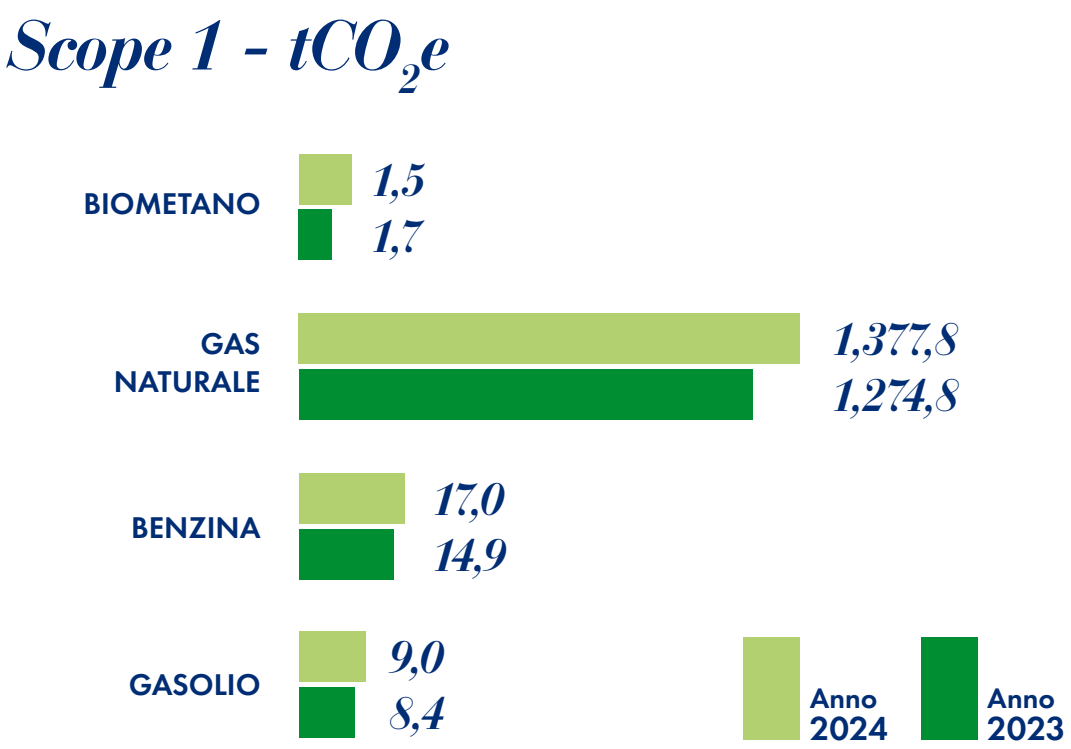
- **Emissioni Scope 1**: pari a **1.405 tonnellate di CO_2 equivalente (tCO_2e).**
- **Emissioni Scope 2**: pari a **490 tCO_2e.**



Nel 2023 avevamo registrato 1.300 tCO_2e per lo Scope 1 e 435 tCO_2e per lo Scope 2.

[13] Per un maggior grado di dettaglio si fa riferimento al paragrafo "Reporting Package"

Il grafico che segue illustra la ripartizione delle nostre emissioni dirette di Scope 1 per fonte energetica, confrontando i dati del 2024 con quelli del 2023.



La combustione di **gas naturale** per usi termici rappresenta la fonte predominante delle nostre emissioni di Scope 1. Nel 2024, il consumo di 673.597 Smc di gas naturale ha generato **1.377,9 tCO_2e**, in aumento rispetto alle 1.274,8 tCO_2e del 2023.

A questa fonte si contrappone strategicamente l'utilizzo del **Biometano** nel nostro cogeneratore. Nonostante un consumo volumetrico elevato (1.055.855 Smc nel 2024), questo contribuisce in modo quasi trascurabile alle emissioni di Scope 1 riportate. Essendo biogas, la CO_2 emessa dalla sua combustione è considerata **biogenica e neutra**, e le emissioni fossili associate (legate a processi a monte o impurità) sono minime: solo **1,5 tCO_2e** nel 2024.

Per quantificare il reale beneficio ambientale di questa scelta, abbiamo calcolato le **emissioni di CO_2 equivalente (tCO_2e) evitate** nel 2024, confrontando il nostro scenario reale con uno scenario ipotetico in cui avremmo utilizzato gas metano di origine fossile per produrre la stessa quantità di energia. L'analisi ha dimostrato che l'uso di metano fossile avrebbe comportato l'emissione di **1.375,8 tCO_2e**. Grazie all'impiego del nostro biogas, le emissioni reali associate allo stesso processo sono state invece, come detto, di appena 1,5 tCO_2e. Questo

si traduce in un **risparmio netto di 1.374,3 tonnellate di CO_2 equivalente evitate nel solo 2024**, un risultato che conferma l'efficacia della nostra strategia di valorizzazione energetica.[14] Completano il quadro delle emissioni di Scope 1 il consumo di **benzina** per la flotta aziendale (17 tCO_2e nel 2024) e il contributo contenuto del **gasolio**, con valori stabili tra i due anni.

Il monitoraggio di questi dati è essenziale per indirizzare le nostre strategie di riduzione, focalizzandoci sia sull'efficienza dei processi che consumano gas e carburante (Scope 1), sia sull'approvvigionamento e l'autoproduzione di energia elettrica a basse emissioni per mitigare lo Scope 2, quale nostro impegno iniziato con l'implementazione dell'impianto fotovoltaico e del cogeneratore.

[14] La stima delle emissioni evitate è il risultato di una metodologia di calcolo interna, sviluppata per quantificare il beneficio ambientale derivante dall'uso di biogas autoprodotto in sostituzione del gas metano di origine fossile.
Il calcolo si basa su una composizione specifica del biogas, in linea con gli standard di settore. Partendo dal volume di biogas consumato, si determina l'energia termica totale prodotta e, su questa base, si calcola la quantità di metano fossile che sarebbe stata necessaria per generare la stessa energia (scenario controfattuale).
I fattori di conversione (es. densità), i Poteri Calorifici Inferiori (PCI) e i fattori di emissione utilizzati per entrambi gli scenari (reale e controfattuale) sono tratti dalle linee guida DEFRA (GHG Conversion Factors for Company Reporting) per gli anni 2023 e 2024. Le emissioni evitate rappresentano la differenza finale tra le emissioni dello scenario ipotetico (metano fossile) e quelle dello scenario reale (biogas).

Emissioni evitate ed indici di efficienza

GRI 302-3 | GRI 305-4

L'installazione di un impianto fotovoltaico e di un impianto di cogenerazione ha portato a una notevole riduzione delle emissioni di CO_2 nel 2024. La produzione di energia pulita ci ha permesso di diminuire la nostra dipendenza dai combustibili fossili, con un conseguente **risparmio di 511,4 tonnellate di CO_2**.

Il beneficio ambientale si estende anche oltre i confini aziendali: l'immissione in rete dell'energia in eccesso, prodotta sia dall'impianto fotovoltaico che dal cogeneratore, **ha evitato ulteriori 40,1 tonnellate di emissioni di CO_2**, contribuendo attivamente alla diffusione di energia pulita e sostenibile.[15]

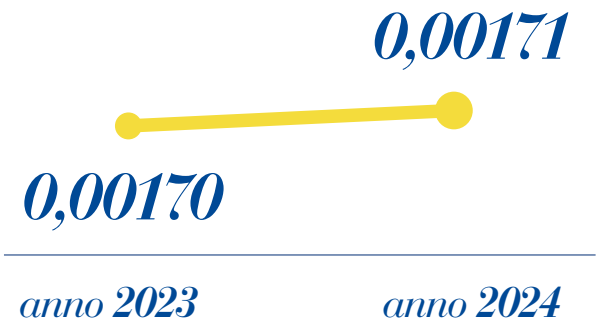
[15] Le emissioni evitate sono state calcolate come la differenza fra le emissioni che si sarebbero causate facendo ricorso all'acquisto di energia elettrica in rete (Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia tCO2/kWh) e l'impatto zero che ha la produzione di energia elettrica da fotovoltaico come emissioni dirette.

Per valutare l'efficienza energetica e l'impatto ambientale della nostra azienda in modo più approfondito, sono stati calcolati gli indici di intensità energetica e delle emissioni. Questi indici forniscono una visione più completa delle prestazioni, mettendo in relazione il consumo energetico e le emissioni di CO2 con i ricavi netti.[16]

[16] Per un maggior grado di dettaglio si fa riferimento al paragrafo "Reporting Package"

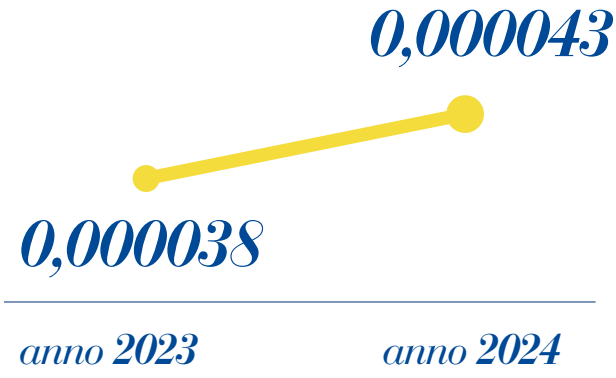
Indice di intensità energetica (Gj/€):

Questo indice misura l'efficienza con cui un'organizzazione utilizza l'energia per generare valore economico. Si calcola rapportando il consumo totale di energia dell'organizzazione (espresso in Gj) al fatturato (espresso in unità monetaria) nel 2024.



Indice di intensità delle emissioni (tCO2e/€):

Questo indice misura l'efficienza di un'organizzazione nel generare valore economico in relazione alle emissioni di gas serra prodotte. Nello specifico, quantifica la quantità di anidride carbonica equivalente (CO2eq) emessa per ogni unità di fatturato generato.



La gestione dei rifiuti

GRI 306-3

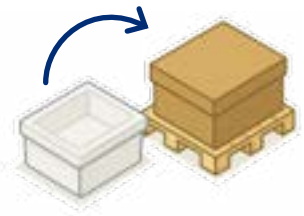
La gestione responsabile dei rifiuti generati dalle nostre attività produttive è una componente essenziale del nostro impegno per la sostenibilità ambientale. Adottiamo un approccio multilivello che mira a ridurre la produzione di rifiuti alla fonte, a massimizzare la raccolta differenziata e il riciclo, e a trattare e valorizzare i residui in modo innovativo e sostenibile.

Riduzione alla Fonte: focus sul Packaging

Consapevoli dell'impatto ambientale degli imballaggi, abbiamo intrapreso azioni significative per ridurne l'utilizzo e migliorarne la sostenibilità:

Ottimizzazione del Packaging Primario

A partire dal 2021, abbiamo avviato una graduale **riduzione dello spessore e delle dimensioni della plastica** utilizzata per i nostri "bustoni" e bustine, ottenendo una diminuzione di materiale di circa il 30% per queste tipologie di imballaggio, pur mantenendo la piena riciclabilità della plastica impiegata.



Sostituzione del Packaging Secondario

Abbiamo eliminato l'uso di contenitori in polistirolo, sostituendoli con **scatole in cartone**, un materiale più facilmente riciclabile.

Razionalizzazione

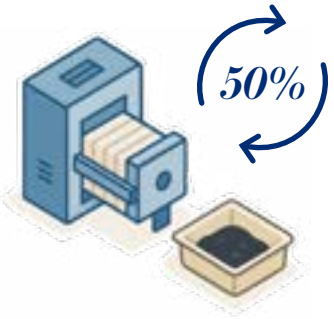
L'utilizzo di scatole in cartone, combinato con l'acquisto di una macchina cartonatrice, che forma in azienda l'imballaggio secondario, ci ha permesso di ridurre drasticamente la dipendenza da fornitori esterni.

Trattamento e Valorizzazione dei Fanghi di Depurazione

Un'area di particolare attenzione è la gestione dei fanghi prodotti dal nostro impianto di depurazione interno. Nel **2024 abbiamo investito in una nuova filtropressa,** un'attrezzatura specifica per il trattamento di questi fanghi. Questo macchinario **riduce significativamente la concentrazione di acqua nel fango** con un duplice vantaggio:

Riduzione dei Volumi

Diminuisce notevolmente il volume dei fanghi da smaltire, con conseguente riduzione del numero di viaggi necessari per il trasporto e il relativo impatto ambientale.



Recupero e Circolarità

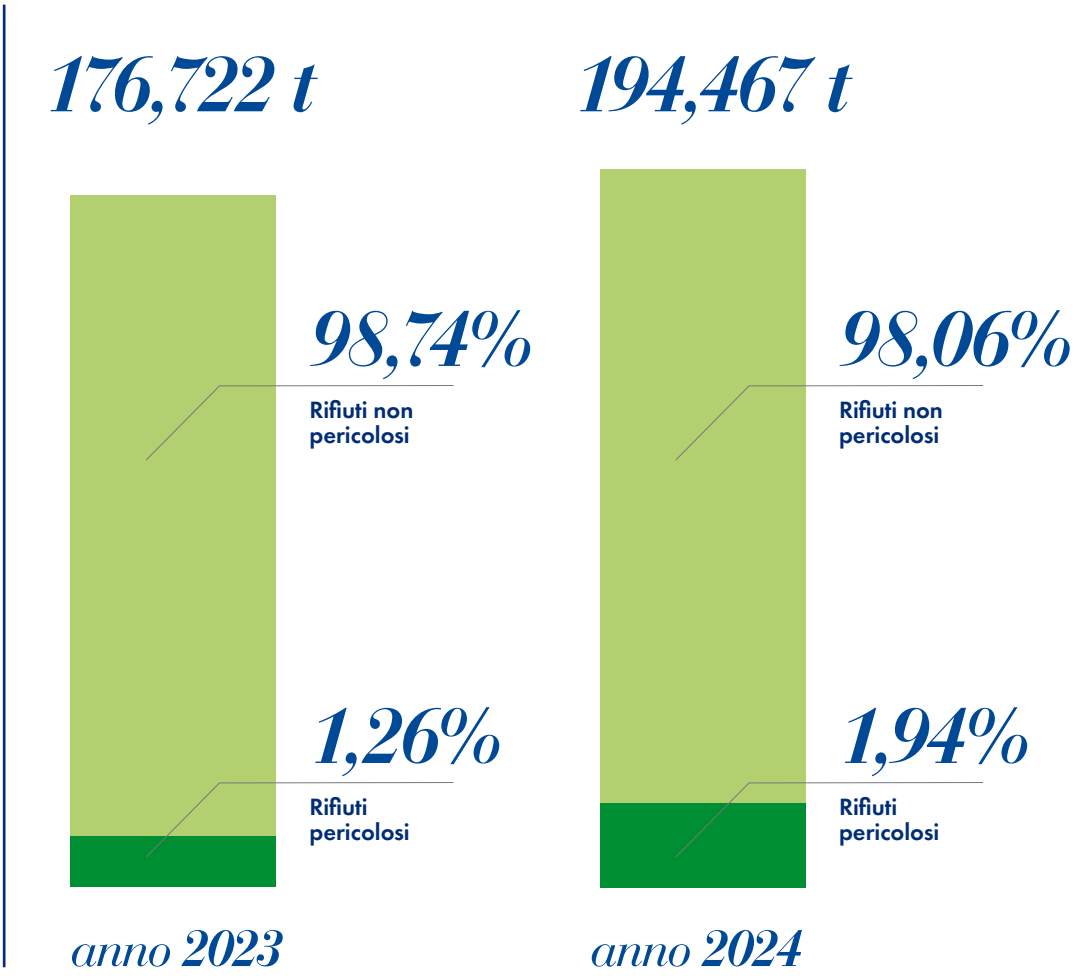
Il trattamento tramite filtropressa rende il fango più gestibile e apre alla possibilità di un suo recupero (stimato intorno al 50%).

La corretta gestione dei rifiuti quotidiani è un impegno che coinvolge tutta la nostra organizzazione. Abbiamo predisposto contenitori per la raccolta differenziata in tutte le aree aziendali e promuoviamo attivamente la corretta separazione dei rifiuti attraverso attività di ***formazione dedicate ai nostri dipendenti****, per sensibilizzarli sull'importanza di questa pratica.*

Sulla base del nostro monitoraggio dettagliato, nel **2024** abbiamo prodotto complessivamente **194,467 tonnellate** di rifiuti totali. Un leggero aumento rispetto alle 176,722 tonnellate prodotte nel 2023. Nello specifico:

- **Rifiuti Non Pericolosi**
  La quantità è stata di **190,704 tonnellate**, registrando un incremento di circa il 9,3% rispetto alle 174,5 tonnellate del 2023.
- **Rifiuti Pericolosi**
  3,763 tonnellate nel 2024.

Classificazione rifiuti



Thermo
APEX 100

Nota metodologica

GRI 2-1 | GRI 2-2 | GRI 2-3

Perimetro di rendicontazione

Ragione sociale	**Centrale del Latte del Molise S.r.l**
Natura della proprietà	**Privata**
Forma giuridica	**S.r.l.**
Ubicazione della sede principale	**Vinchiaturo (CB)**
Perimetro temporale	**2023-2024**

Il documento

Questo documento rappresenta il nostro primo Bilancio di Sostenibilità di **Centrale del Latte del Molise S.r.l.** Le informazioni riportate all'interno del documento sono state raccolte e rielaborate al fine di assicurare la comprensione delle attività svolte dalla nostra società, il loro andamento, i risultati e l'impatto prodotto dalle stesse.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto su base volontaria e non rappresenta una Dichiarazione consolidata Non Finanziaria (DNF); non ricadiamo, infatti, nel campo di applicazione del D. Lgs. n. 254 del 30 dicembre 2016 che, in attuazione della Direttiva 2014/95/UE, prevede l'obbligo di redazione di una DNF per gli enti di interesse pubblico che superano determinate soglie quantitative.

L'analisi verrà ulteriormente sviluppata e approfondita nel corso dei periodi successivi, attraverso lo svolgimento di una o più attività di ascolto degli stakeholder e la rendicontazione del contributo della società al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto con cadenza annuale ed è pubblicato nel sito ufficiale della società:
https://www.caseificiosassano.it/il-caseificio-del-futuro-prossimo/

Per richiedere maggiori informazioni in merito a quanto riportato all'interno del documento è possibile contattare il seguente indirizzo e-mail:
info@centraledellattedelmolise.it

I riferimenti utilizzati

La redazione del Bilancio di Sostenibilità è avvenuta attraverso la selezione degli indicatori contenuti nei GRI Sustainability Reporting Standards pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione di rendicontazione "Referenced". Il set di indicatori GRI Standards utilizzati per la rendicontazione è indicato nel GRI Content Index del presente documento.

I principi generali applicati per la redazione del Bilancio di Sostenibilità sono quelli stabiliti dai GRI Standards, ovvero: **rilevanza, inclusività, contesto di sostenibilità, completezza, equilibrio tra aspetti positivi e negativi, comparabilità, accuratezza, tempestività, affidabilità, chiarezza.**

Gli indicatori di performance selezionati sono quelli previsti dagli standard di rendicontazione adottati, rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità analizzati e coerenti con l'attività svolta dalla società e gli impatti da essa prodotti. La selezione di tali indicatori è stata effettuata sulla base di un'analisi di rilevanza delle tematiche materiali per la società e per il settore di riferimento, come descritto nel paragrafo "Materialità interna".

Tale analisi, quale parte del percorso di sostenibilità, ha visto il coinvolgimento del Top Management in un'attività di valutazione delle tematiche e conseguente attribuzione di un valore in considerazione di due diversi aspetti: l'importanza e la priorità di intervento per la società.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con il supporto metodologico di:

tecno ESG

GRI standards

Reporting package

Nella presente sezione, si riportano i dettagli relativi agli indicatori GRI utilizzati nel documento per una maggiore chiarezza e comparabilità delle performance ESG nel triennio di riferimento.

GRI 302 – ENERGIA[17]

Consumi di combustibile (Gj)	**2023**	**2024**
Gas Naturale	**63.538**	**61.460**
Gas Naturale per usi termici	22.161	23.951
Biometano	41.378	37.509
Carburante	**324,04**	**361,33**
Gasolio	119,48	128,19
Benzina	204,56	233,14
Totale complessivo	**63.862**	**61.821**

Consumi di energia (Gj)	**2023**	**2024**
Energia Elettrica prelevata dalla rete	6.046	6.801
Energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico	1.476	1.378
Energia elettrica prodotta da cogeneratore	6.737	6.279
Energia ceduta in rete (Fotovoltaico e Cogeneratore)	**428**	**556**
Totale complessivo	**13.831**	**13.902**

Indice di efficienza energetica	**2023**	**2024**
Consumi di energia (Gj)	77.694	75.724
Fatturato (€)	**45.643.487**	**44.345.152**
Indice di intensità energetica (Gj/€)	**0,00170**	**0,00171**

[17] Fonte fattori di conversione utilizzati:
- Gas Naturale: Tabella coefficienti standard nazionali 2020-2023
- Biometano: GHG conversion factors 2023
- Energia Elettrica: IPCC 2021 GWP 100 Vers.1.00
- Carburante Gasolio: Tabella coefficienti standard nazionali 2020-2023
- Carburante benzina: Tabella coefficienti standard nazionali 2020-2023

GRI 305 – EMISSIONI[18]

Emissioni GHG Scope 1- tCO2e[19]	2023	2024
Gas Naturale	**1.276,5**	**1.379,3**
Gas Naturale (per usi termici)	1.274,8	1.377,8
Biometano (per alimentazione Cogeneratore)	1,7	1,5
Carburante	**23,3**	**26,0**
Gasolio	8,4	9,0
Benzina	14,9	17,0
Totale complessivo	**1.299,8**	**1.405,3**

Emissioni GHG Scope 2 - tCO2e[20]	2023	2024
Energia elettrica prelevata dalla rete	435,5	489,9
Totale complessivo	**435,5**	**1.299,8**

Indice di intensità delle emissioni	2023	2024
Emissioni di Scope 1 e Scope 2 (tCO_2e)	1.735,3	1.895,2
Fatturato (€)	45.643.487	44.345.152,00
Indice di Intensità delle emissioni di GHG (tCO2e/€)	**0,000038**	**0,000043**

[18] N.b. il calcolo non comprende gli F-GAS

[19] Fonte fattori di emissione utilizzati:

- Gasolio: DEFRA 2024 - Fuels - Liquid fuels - Diesel (average biofuel blend) [litres]
- Benzina: DEFRA 2024 - Fuels - Liquid fuels - Petrol (100% mineral petrol) [litres]
- Gas naturale per usi termici: DEFRA 2024 - Fuels - Gaseous fuels - Natural gas [cubic metres]
- Biometano: ghg conversion factors 2023

[20] Fonte fattori di emissione utilizzati:

- Energia elettrica: ISPRA -Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia

GRI 306 – RIFIUTI

Rifiuti pericolosi (t)	Codice CER	Descrizione	2023	2024
	13 02 05	Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	1,6	0,63
	15 01 10	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	0,43	2,99
	16 05 06	Sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio	0,034	0,012
	18 01 03	Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	0,158	0,122
Totale complessivo			**2,222**	**3,763**

Rifiuti non pericolosi (t)	Codice CER	Descrizione	2023	2024
	02 05 02	Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	86,16	62,50
	08 03 13	Toner per stampa esauriti, diversi da quelli di cui alla voce 08 03 17	0	0,02
	15 01 01	Imballaggi in carta e cartone	25,1	41,66
	15 01 02	Imballaggi in plastica	54,51	80,1
	13 02 05	Imballaggi in legno	2,2	0
	15 01 03	Imballaggi in materiali misti	5,04	6,44
	16 02 14	Apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13	0,01	0
	16 02 16	Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15	0,06	0
	17 04 05	Ferro e acciaio	0	1,2
	19 08 01	Vaglio	1,42	0
Totale complessivo			**174,5**	**191,9**

GRI 2-7 – DIPENDENTI

Dipendenti per genere	2023	2024
Donna	25	19
Uomo	67	67
Totale complessivo	**92**	**86**

Dipendenti per tipologia di contratto e genere	2023	2024
Tempo Indeterminato	**85**	**73**
Donna	24	17
Uomo	61	56
Tempo Determinato	**7**	**13**
Donna	1	2
Uomo	6	11
Totale complessivo	**92**	**86**

Dipendenti per forma di impiego e genere	2023	2024
Full-time	**86**	**79**
Donna	21	16
Uomo	65	63
Part-time	**6**	**7**
Donna	4	3
Uomo	2	4
Totale complessivo	**92**	**86**

GRI 405-1 – ORGANI DI GOVERNO E DIPENDENTI CLASSIFICATI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ

Dipendenti per figura professionale e genere	2023				2024			
	Donne	Uomini	Altro	**Totale**	Donne	Uomini	Altro	**Totale**
Impiegati	10	6	0	**16**	7	6	0	**13**
Operai	15	61	0	**76**	12	61	0	**73**
Totale	**25**	**67**	**0**	**92**	**19**	**67**	**0**	**86**

Dipendenti per figura professionale e fascia d'età	2023				2024			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	**Totale**	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	**Totale**
Impiegati	1	9	6	**16**	2	6	5	**13**
Operai	22	41	13	**76**	18	37	18	**73**
Totale	**23**	**50**	**19**	**92**	**20**	**43**	**23**	**86**

Categorie protette per figura professionale e genere	2023				2024			
	Donne	Uomini	Altro	**Totale**	Donne	Uomini	Altro	**Totale**
Impiegati	1	0	0	**1**	1	0	0	**1**
Operai	1	2	0	**3**	1	4	0	**5**
Totale	**2**	**2**	**0**	**4**	**2**	**4**	**0**	**6**

GRI 401 – TURNOVER

Dipendenti alla fine del periodo	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	**Totale**	Donne	Uomini	**Totale**
Totale	25	67	**92**	19	67	**86**

Nuove assunzioni	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	**Totale**	Donne	Uomini	**Totale**
Fino a 29 anni	2	5	**7**	1	7	**8**
30-50	3	8	**11**	5	17	**22**
50	0	2	**2**	1	4	**5**
Totale	**5**	**15**	**20**	**7**	**28**	**35**

Cessazioni	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	**Totale**	Donne	Uomini	**Totale**
Fino a 29 anni	2	5	**7**	1	7	**8**
30-50	3	8	**11**	10	20	**30**
50	0	2	**2**	2	1	**3**
Totale	**5**	**15**	**20**	**13**	**28**	**41**

Turnover	2024		
Genere	Donne	Uomini	**Totale**
Turnover positivo[21]	8%	30%	**38%**
Turnover negativo[22]	-14%	-30%	**-45%**
Turnover complessivo	**-7%**	**0%**	**-7%**

[21] Il tasso di turnover in entrata (o tasso di turnover positivo) è calcolato mediante il rapporto tra il numero di persone assunte nel periodo considerato e il numero complessivo dell'organico a inizio anno.
[22] Il tasso di turnover in uscita (o tasso di turnover negativo) è calcolato mediante il rapporto tra il numero di persone che hanno lasciato l'azienda nel periodo considerato e il numero complessivo dell'organico a inizio anno.

GRI 403 – SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Tipologia di formazione	2023		2024	
	N° ore di formazione	N° dipendenti coinvolti	N° ore di formazione	N° dipendenti coinvolti
Salute e sicurezza - formazione generale	4	11	4	16
Salute e sicurezza - formazione specifica	12	11	12	16
Salute e sicurezza - aggiornamento	6	2	6	6
salute e sicurezza - refresh	2	56	2	62

Numero di incidenti	2023	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	0	0
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	1	1

Tipologia di incidente	2023	2024
Caduta e scivolamento	1	0
Incidente sulla strada	0	1
Colpito da - Urtato da/Contro	0	0

Tasso di infortuni	2023	2024
N° ore lavorate	147.624	150.661
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	**6,8**	**6,6**

GRI content index

Centrale del Latte del Molise S.r.l. ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 2023-2024 con riferimento agli standard GRI.

STANDARD GRI	INFORMATIVA	PAGINA
GRI 2: informativa generale 2022	2-1 Dettagli organizzativi	**96**
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	**96**
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	**96**
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	**15 - 59**
	2-7 Dipendenti	**65**
	2-9 Struttura e composizione della governance	**37**
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	**37**
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	**37**
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	**6**
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	**46**
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	**40**
	2-28 Appartenenza ad associazioni	**70**
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	**26**
	2-30 Contratti collettivi	**65**
GRI 3: informative su temi materiali 2022	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	**28**
	3-2 Elenco di temi materiali	**28**
GR 201: performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	**50**
GRI 204: pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	**58**
GRI 205: anticorruzione 2016	205-1 Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	**40**

STANDARD GRI	INFORMATIVA	PAGINA
GRI 302: energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	**84**
	302-3 Intensità energetica	**90**
GRI 303: acqua e scarichi idrici 2018	303-5 Consumo di acqua	**82**
GRI 305: emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	**86**
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	**86**
	305-3 Indice di intensità delle emissioni	
GRI 306: rifiuti 2020	306-3 Rifiuti prodotti	**92**
GRI 401: occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	**65**
GRI 403: salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	**68**
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	**68**
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	**68**
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	**68**
	403-9 Infortuni sul lavoro	**68**
	403-10 Malattie professionali	
GRI 405: diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	**37 - 65**
GRI 418: privacy dei clienti 2016	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	**40**