

DE CECCO

— Mugnai dal 1831 —



L'eccezza
SOSTENIBILE

**RAPPORTO DI
SOSTENIBILITÀ
2022**





De Cecco:
L'eccellenza
SOSTENIBILE
RAPPORTO DI
SOSTENIBILITÀ 2022

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE	1
1.1. LETTERA AGLI STAKEHOLDER	2
1.2. IL GRUPPO DE CECCO	5
1.2.1. STORIA (IN BREVE)	7
1.2.2. IL 2022 IN SINTESI	10
1.3 I PRODOTTI	12
1.3.1 PASTA	13
1.3.2 RISO	14
1.3.3 SUGHI	14
1.3.4 FARINE LE MACINATE	14
1.3.5 OLI E ACETO	15
1.3.6 PRODOTTI DA FORNO	15
1.4 LE NOSTRE CERTIFICAZIONI	16
1.5 PREMI E RICONOSCIMENTI A DE CECCO NEL 2022	22
2. IL FUTURO È LA SOSTENIBILITÀ	26
2.1 I NOSTRI STAKEHOLDER	28
2.2 LA METODOLOGIA DI RENDICONTAZIONE	30
2.3 L'APPROCCIO AL RISCHIO	31
2.4 GLI OBIETTIVI DI BREVE, MEDIO E LUNGO TERMINE	32
3. IL METODO DE CECCO: QUALITÀ DI PRODOTTO E DI PROCESSO	36
3.1 LE MATERIE PRIME DI QUALITÀ	37
3.1.1 TIPI DI GRANO	38
3.1.2 I VALORI NUTRIZIONALI	39
3.1.3 IL RUOLO DEGLI AGRONOMI	40
3.1.4 LE NOSTRE FILIERE DEL GRANO DURO DI QUALITÀ: LA FILIERA ITALIANA	41
3.1.5 LE NOSTRE FILIERE DEL GRANO DURO DI QUALITÀ: LA FILIERA ESTERA	42
3.2 SICUREZZA E TRACCIABILITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI	44
3.2.1 PROCESSI DI CONTROLLO	44
3.2.2 VERIFICHE INTERNE ED ESTERNE	46
3.2.3 ETICHETTATURA E PACKAGING SOSTENIBILE	48
3.3 IL PROCESSO DI PRODUZIONE DE CECCO PER UNA PASTA DI QUALITÀ SUPERIORE	51
4. IL VALORE DI DE CECCO: LE PERSONE	54
4.1 LE NOSTRE PERSONE	56
4.2 BENESSERE ORGANIZZATIVO E SVILUPPO DEL PERSONALE	59
4.2.1 FORMAZIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE	61
4.3 DIVERSITÀ, EQUITÀ, INCLUSIONE	64
4.4 SALUTE E SICUREZZA	67
5. IN SINERGIA CON L'AMBIENTE NATURALE	70
5.1 LA TUTELA DELL'AMBIENTE	73
5.2 LA SIMBIOSI CON IL GEOPARCO DELLA MAJELLA	75
5.3 LA CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI DI PRODUZIONE	76
5.3.1 PRINCIPALI CATEGORIE DI RIFIUTI PRODOTTI	77
5.3.2 RICICLO, RECUPERO E SMALTIMENTO	79
5.4 RISORSE IDRICHE	80
5.4.1 FOCUS SULLA GESTIONE DELLE FONTI IDRICHE	81
5.4.2 SAGGIO STORICO SULLE CENTRALI IDROELETTRICHE	82
5.5 ENERGIA ED EMISSIONI	84
5.5.1 EFFICIENTAMENTO E TRANSIZIONE VERSO LE FONTI RINNOVABILI	86
5.5.2 LA GESTIONE DEGLI EDIFICI	87
5.5.3 EMISSIONI GHG I PRINCIPALI FATTORI DI EMISSIONE	88
5.5.4 EMISSIONI SCOPE 1	90
5.5.5 EMISSIONI SCOPE 2	91
6. IL CONTRIBUTO ALLA SOCIETÀ	92
6.1 EDUCAZIONE ALIMENTARE	95
6.2 SPRECO ALIMENTARE	96
6.3 I RAPPORTI CON LE COMUNITÀ LOCALI	97
7. IL MODELLO DI FUNZIONAMENTO DE CECCO	100
7.1 CORPORATE GOVERNANCE	103
7.2 IL CODICE ETICO	105
7.3 MODELLO 231 E ANTICORRUZIONE	107
7.4 LA CATENA DI FORNITURA SOSTENIBILE	108
7.5 LA CREAZIONE DI VALORE E LA PERFORMANCE ECONOMICA	110
7.5.1 LA CRESCITA SOSTENIBILE	113
7.5.2 LA DISTRIBUZIONE DEL VALORE	114
8. ALLEGATO	116



1. INTRODUZIONE

Lettera del PRESIDENTE agli STAKEHOLDER

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 1: Principi Fondamentali 2021	1-1	Le finalità e il sistema degli Standard GRI	ESRS 1: Principi Generali	8	Struttura delle dichiarazioni di sostenibilità
GRI 1: Principi Fondamentali 2021	1-1	Le finalità e il sistema degli Standard GRI	ESRS 1: Principi Generali	9	Fornire collegamenti con altre parti del reporting aziendale
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	ESRS 1: Principi Generali	4	Due diligence di sostenibilità
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 2	Opinioni, interessi e aspettative degli stakeholder

Nell'ambito del percorso di crescita virtuosa e sostenibile, di cui Voi tutti siete parte, con il presente documento desideriamo condividere i risultati, i progressi e le sfide affrontate nel corso del 2022 e gli obiettivi futuri.

Il Report, nella sua struttura, è in linea con il GRI e l'Agenda ONU 2030, i principali riferimenti internazionali in tema di rendicontazione di sostenibilità. Tuttavia, in ottica di promozione della qualità e della trasparenza, troverete introdotti nella nostra analisi delle performance ESG, gli **ESRS** (European Sustainability Reporting Standards), i **nuovi standard europei per la rendicontazione della sostenibilità** rilasciati dall'Efrag (European Financial Reporting Advisory Group) e che saranno obbligatori nei prossimi anni per un vasto numero di imprese. Questa scelta ci consentirà di prepararci in anticipo e gradualmente al prossimo recepimento della CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive).

Il 2022 è stato un anno importante, all'insegna della crescita, obiettivo che sentiamo come dovere principale e in nome del quale ci impegniamo costantemente affinché sia sempre capace di creare valore per tutti i nostri portatori di interesse generando ricchezza duratura.

A gennaio 2022 abbiamo aderito al **GLOBAL COMPACT delle NAZIONI UNITE (UNGC)**, l'iniziativa strategica di cittadinanza d'impresa più ampia al mondo, dimostrando nuovamente il valore concreto del nostro impegno verso la promozione di un'economia globale sostenibile, rispettosa dei diritti umani e del lavoro, della salvaguardia dell'ambiente e a sostegno della lotta alla corruzione.

Riconosciuti come **"Marchio d'Eccellenza"**, siamo anche entrati a far parte della Unione Imprese Centenarie Italiane.

Grazie ad un imponente progetto di ricerca storico-archivistica, risalendo a ritroso nell'albero genealogico

delle professionalità della famiglia De Cecco, abbiamo attestato che i De Cecco, oltre ad essere pastai dal 1886, sono **mugnai dal 1831** con vanto di continuità formale senza passaggi societari. Questi risultati sono stati per noi motivo di grande orgoglio avvalorando storicamente un'expertise in materia di grano e di arte bianca davvero esclusiva, che parte da molto lontano, una scintilla dalla quale è divampata la fiamma alimentata dalle generazioni che si sono susseguite fino a far risplendere oggi il posizionamento premium di De Cecco nel mondo.

Ma tradizione e innovazione in De Cecco sono un binomio inscindibile e a tutto tondo. Il 29 dicembre del 2022 abbiamo conseguito la **certificazione del sistema di gestione per la parità di genere** secondo la Prassi di Riferimento UNI PdR 125:2022, un altro passo nell'evoluzione del sistema Azienda. Infatti, se da un lato ha trovato meritato riscontro e riconoscimento la cultura organizzativa De Cecco fondata sul rispetto delle persone, delle diversità, sulle pari opportunità e in generale sull'inclusione, dall'altro l'ottica del miglioramento continuo che la certificazione impone, ci ha aperto a nuove prospettive di crescita in questa stessa direzione, proiettandoci al futuro verso nuovi traguardi a beneficio di coloro che, a vario titolo e natura, partecipano con noi e contribuiscono alla creazione di valore.

Siamo fiduciosi nel futuro e nel nostro impegno. Affronteremo le sfide emergenti #AllaDeCecco, senza compromessi e con la stessa determinazione e creatività che ci hanno contraddistinto fino ad oggi.

Grazie per la Vostra fiducia continua e per essere parte integrante della nostra vita e della nostra comunità.

Buona lettura!



Il Presidente del C. di A.
Cav. Filippo Antonio De Cecco

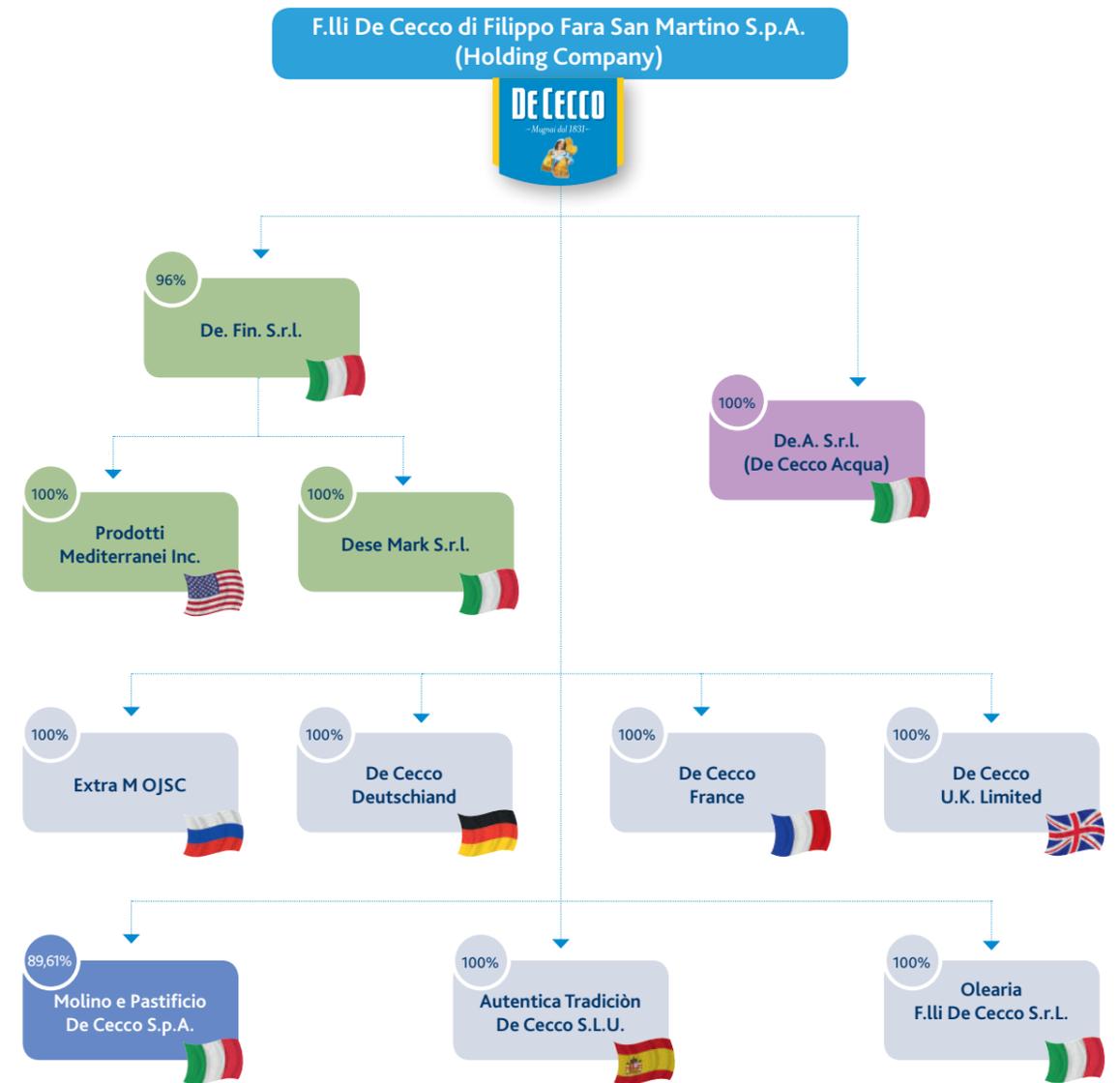


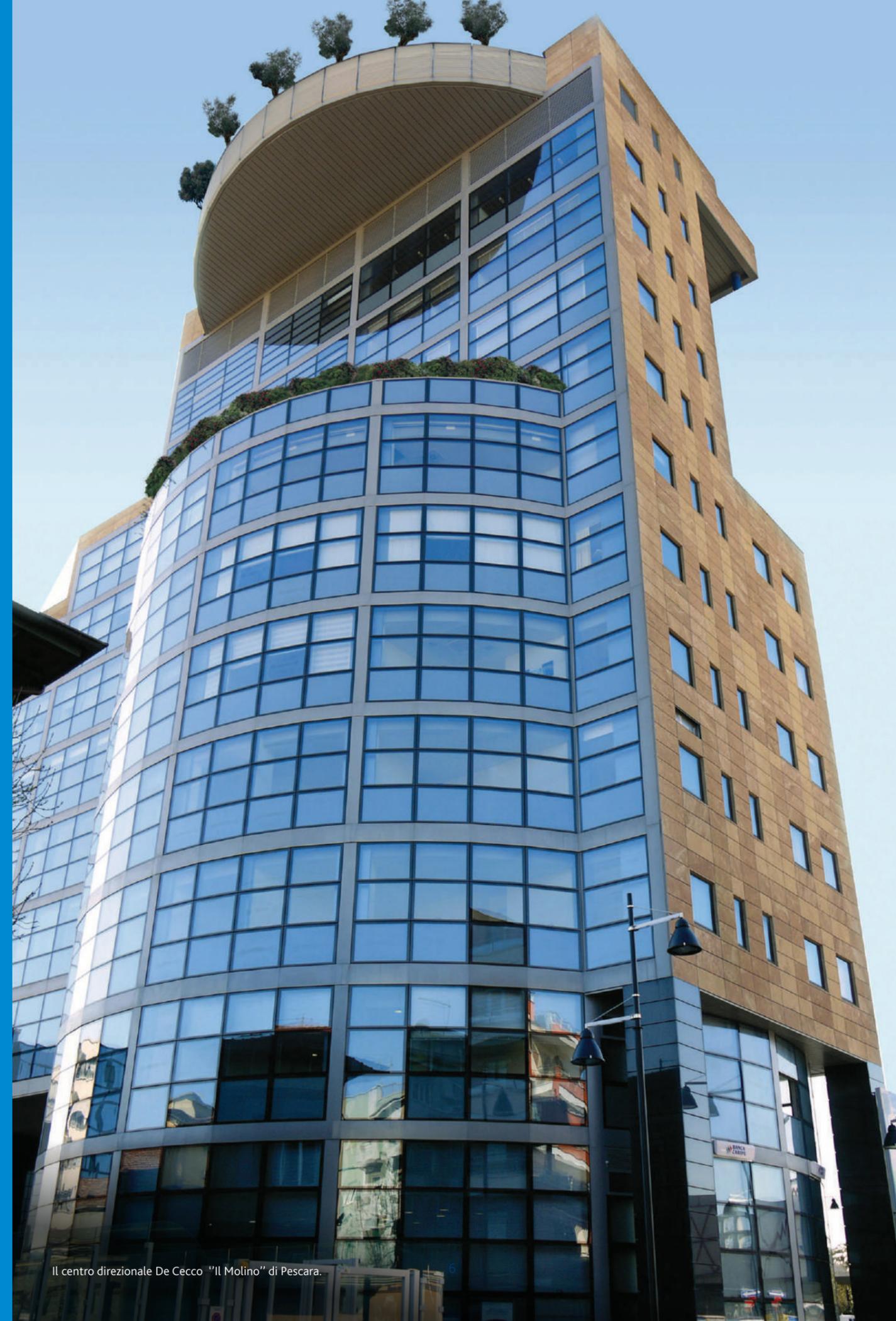


Il Gruppo DE CECCO

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1	Dettagli organizzativi	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore

Il Gruppo De Cecco è oggi una realtà internazionale, con società a vocazione produttiva basate prevalentemente in Italia e realtà controllate in tutto il mondo.





Il centro direzionale De Cecco "Il Molino" di Pescara.

1.2.1

Storia (in breve)

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2:
Informativa Generale 2021

2-6

Attività, catena del
valore e altri rapporti
di business

ESRS 2: Obblighi
informativi generali,
strategici, di governance
e di valutazione della
materialità

SBM 1

Posizione di mercato,
strategia, modello/i di
business e catena
del valore

La nostra è una storia antica che racconta il legame tra la tradizione, la famiglia e il territorio.

Ai piedi della Majella, nel cuore dell'area che oggi si identifica come Geoparco Mondiale dell'UNESCO, a Fara San Martino Nicola Antonio De Cecco avvia nel 1831 l'attività di mugnaio. Nicola è il capostipite della dinastia di imprenditori De Cecco.

1886 Filippo Giovanni De Cecco decide di fare la pasta con gli ingredienti perfetti che ha a portata di mano: la sua farina, "la migliore del contado", già prodotta dal padre Nicola, e l'acqua di sorgente purissima del fiume Verde. Nasce così il Pastificio De Cecco.



Filippo Giovanni De Cecco, fondatore del pastificio

1889 Filippo De Cecco ha un'intuizione epocale: mettere in funzione il **primo impianto di essiccazione artificiale ad aria calda**: un'invenzione che farà storia, tanto da essere riportata anche nella Enciclopedia Treccani. Da quel momento, infatti, il processo diviene più controllato, igienicamente sicuro e non più subordinato alle condizioni del tempo. Non solo:

la durata del prodotto confezionato aumenta, il suo volume si riduce e può essere spedito più facilmente consentendo la sua esportazione anche a grandi distanze dal luogo di produzione, come gli Stati Uniti dove ci sono molti connazionali emigrati.

1893 I "Macaroni" e i "Vermicelli" De Cecco ricevono il diploma di merito e la medaglia d'oro "per la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura" in occasione dell'Esposizione Universale di Chicago.

A cavallo dei XIX e XX secolo, la pasta De Cecco viene premiata in numerose esposizioni: Roma, San Francisco, Anversa, Torino, Amburgo, Filadelfia, Nizza, L'Aquila e Milano.

1905 Viene realizzata la prima centrale idroelettrica De Cecco a Fara San Martino.

1924 Nasce la "F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino snc" e avviene il passaggio di consegne da Filippo ai figli: la ragione sociale dell'azienda conserva il riferimento al fondatore.

1927 Viene inaugurato a Pescara il Molino e Pastificio De Cecco in prossimità dello scalo merci.

1943 Gli anni della Seconda guerra mondiale sono una pagina triste anche della nostra storia, lo stabilimento di Fara San Martino viene depredata e fatto esplodere.

1944 La terza generazione della famiglia De Cecco intraprende una grande opera di ricostruzione, anticipando ciò che avverrà nell'intero Paese.

1952 Appare per la prima volta il famoso logo della giovane contadina in costume tradizionale, un marchio destinato ad essere conosciuto in tutto il mondo, sinonimo globale di qualità e tradizione italiana.

1950-1960 De Cecco inizia la sua rivoluzione industriale evolvendo da azienda familiare a realtà industriale; grazie alle nuove tecnologie a ciclo continuo, nel 1965 viene ampliata l'unità produttiva e la produzione quotidiana di pasta sale da 250 a 1.000 q.li.

1980 Viene costituita la "F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A.", oggi società capofila del Gruppo

1984 viene costituita la società "Olearia" con la quale inizia l'attività di imbottigliamento e commercializzazione di olio extravergine di oliva, **il primo passo verso la diversificazione di gamma** dei prodotti De Cecco.

1990 Nasce il nuovo pastificio di Ortona in sostituzione dello stabilimento di Pescara localizzato nel centro urbano e il Molino di Fara viene ristrutturato.

1992 Viene aperta a New York la prima filiale commerciale all'estero per meglio presidiare il mercato americano. In questo decennio inizia anche la commercializzazione dei Derivati del Pomodoro, polpe e passate.

2006 Nasce la linea di Sughi Pronti ideata in collaborazione con lo chef 3 stelle Michelin Heinz Beck; l'anno successivo viene inaugurato a Pescara il modernissimo Centro Direzionale De Cecco "Il Molino", che ospita gli uffici commerciali della Capogruppo.

2010 Proseguono gli investimenti industriali aumentando la capacità produttiva del Mulino di Fara e dello stabilimento di Ortona, ma non solo: nel 2011 De Cecco acquisisce il Gruppo russo PMK, il secondo produttore di pasta del mercato russo e diviene il 3° produttore di pasta al mondo.

2014 Prosegue il processo di diversificazione con la commercializzazione della linea bakery I Grani.

2016 In occasione del 130° anniversario della fondazione del Pastificio De Cecco, il Ministero Italiano dello Sviluppo Economico emette un francobollo celebrativo a tiratura limitata, il primo dedicato ad un pastificio.



2021 Il Ministero dello Sviluppo Economico annovera De Cecco nel Registro dei Marchi Storici; anche in questo caso, il primo pastificio di pasta secca ad avere il riconoscimento di "Marchio Storico di interesse nazionale."

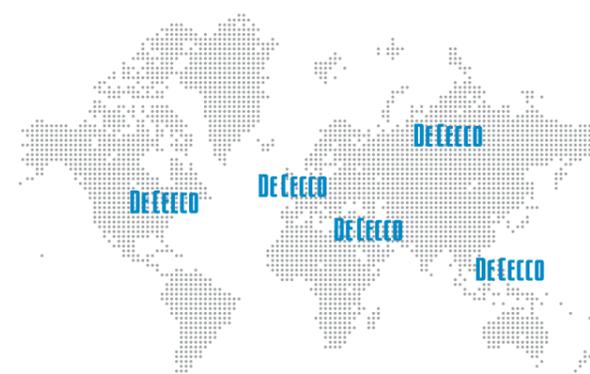


2022 **Cambia il claim sulle confezioni di pasta che renderà riconoscibile ai consumatori la lunga storia.** Dopo una accurata ricerca storica, giuridica, scientifica, archivistica è stato attestato che i De Cecco sono mugnai dal 1831 e poi pastai con vanto di continuità formale senza passaggi societari. De Cecco, inoltre, come Marchio d'Eccellenza entra a far parte della Unione Imprese Centenarie Italiane.

Il 31 gennaio 2022 De Cecco aderisce ufficialmente al **GLOBAL COMPACT delle NAZIONI UNITE (UNGC)**, l'iniziativa strategica di cittadinanza d'impresa più ampia al mondo.



Oggi il gruppo De Cecco è presente in oltre 100 Paesi: dall'Abruzzo, la sua terra, ha portato la cultura della pasta italiana in America, in Russia, in Giappone e oltre.



In questa lunga storia di crescita, sviluppo e successi, è rimasta immutata la volontà di tramandare, salvaguardare e consolidare i principi produttivi del fondatore: **miscela di grani pregiati, utilizzo di semola fresca dal proprio mulino impastata con acqua fredda di sorgente, trafile ruvide al bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità**, tutti fattori che in De Cecco custodiamo fedelmente nel tempo per produrre una pasta di qualità superiore, gustosa e con alto valore nutritivo.

Oggi, come allora, tutto nasce da una grande passione e dalla instancabile ricerca della qualità senza compromesso alcuno.



Una ricerca storica attuata su numerosi fondi archivistici e biblioteche del centro Italia, ha rivelato la lunga storia della famiglia De Cecco nel settore alimentare che risale al 1831, quando erano mugnai e successivamente pastai, con vanto di continuità formale senza passaggi societari. Prima panettieri dal 1801 al 1811, ma in modo discontinuo; poi mugnai con continuità dal 1831 a tutt'oggi, dopo di che pastai.

Il presidente e amministratore delegato in carica di De Cecco, Cavaliere Filippo Antonio De Cecco, ha espresso grande soddisfazione per questa scoperta, che conferma quanto suo padre e suo nonno gli avevano sempre raccontato. Questa ricerca ha evidenziato la dedizione della famiglia De Cecco nel creare l'azienda che oggi è leader nel settore delle paste premium in Italia e nel mondo.

La ricerca è stata condotta in diverse fasi, includendo l'analisi storica della documentazione preunitaria presso l'archivio di Stato di Chieti e l'estensione della ricerca ad altri fondi archivistici. Le informazioni mostrano che l'attività familiare iniziò nel 1811 come panettieri e continuò con la gestione di un mulino dal 1831.

La terza fase della ricerca si è concentrata su atti notarili e repertori di notai, rivelando il passaggio graduale della famiglia De Cecco da proprietari terrieri e coltivatori a panettieri, mugnai e pastai. La data del 1831 è stata documentata e confermata come l'inizio della continuità formale senza interruzioni.

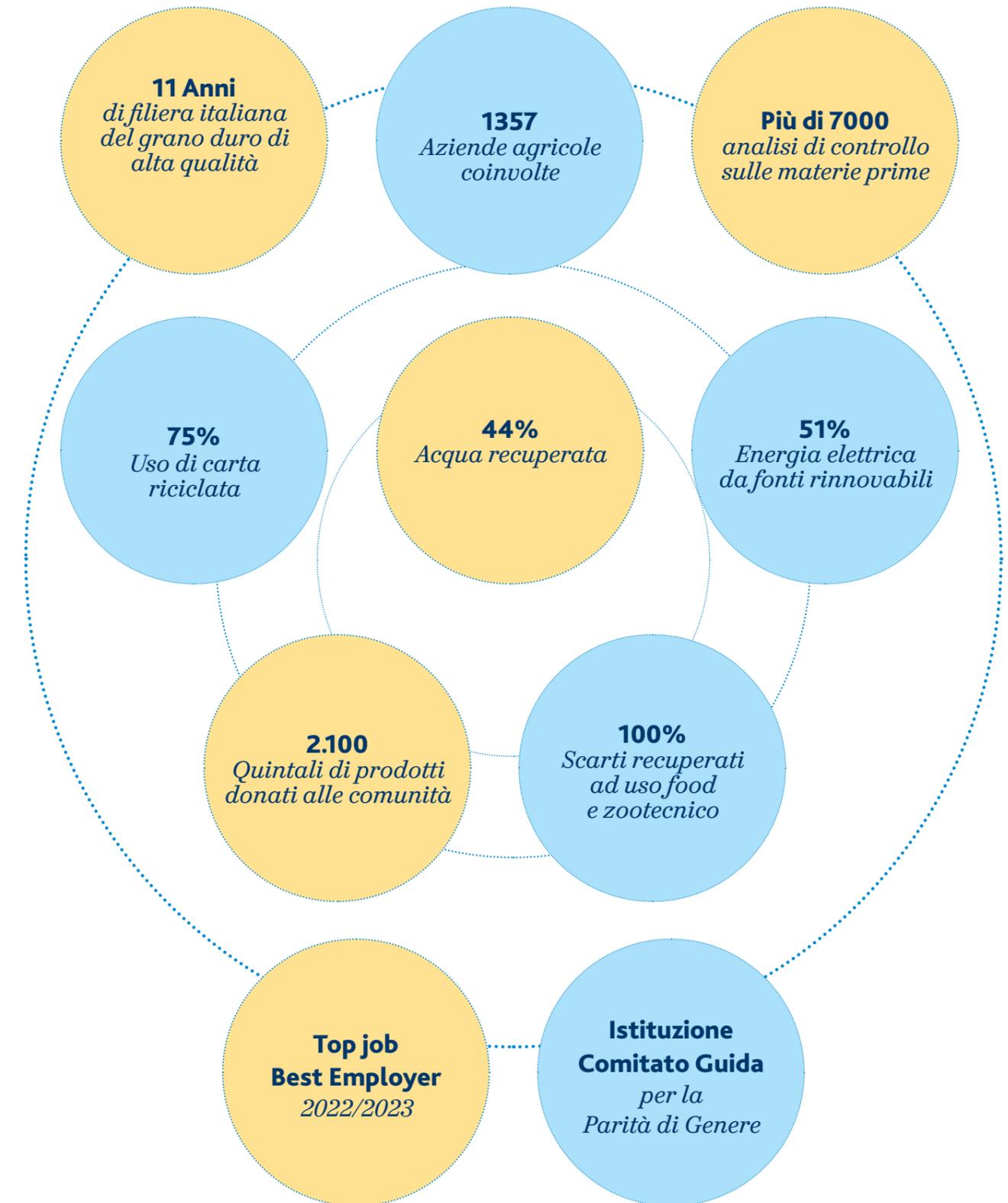
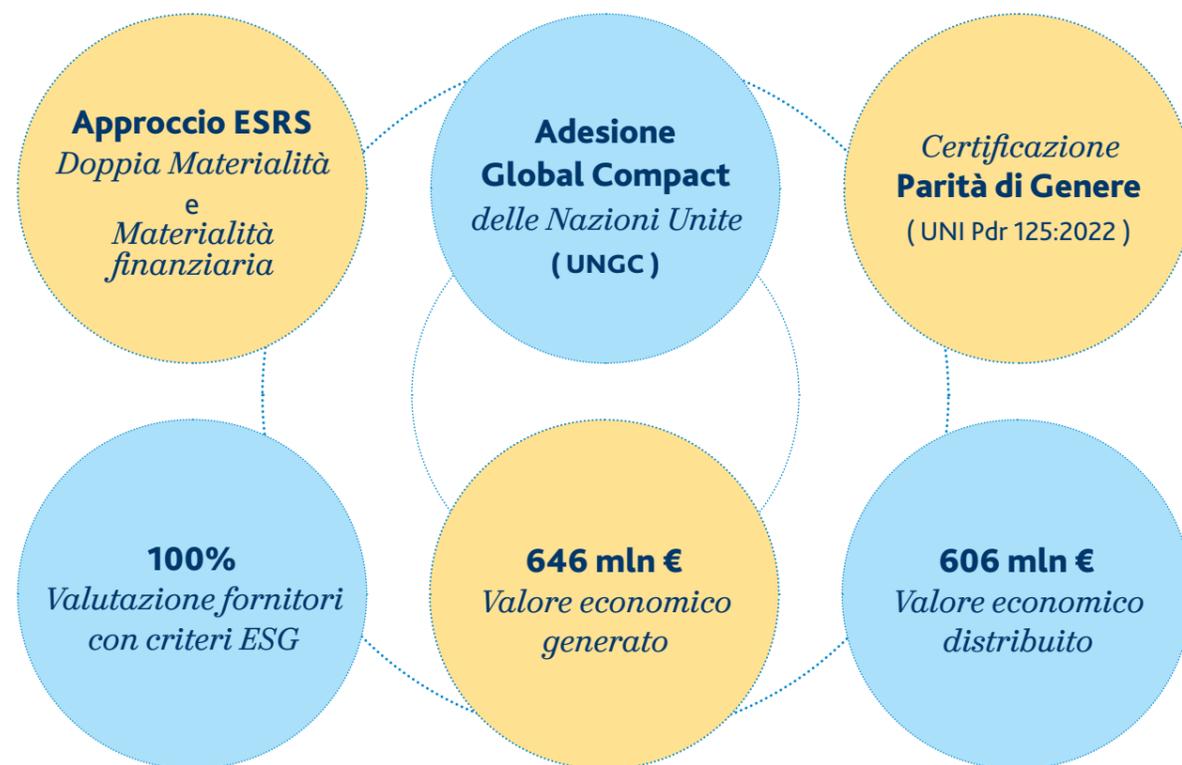
Sulla base di quanto emerso, il Consiglio d'Amministrazione, al fine di dare evidenza e valorizzare il più possibile la sua memorabile storia nel settore, ha reputato opportuno il cambio di data riportata sulle confezioni da "dal 1886" a "dal 1831".

Il 2022 in sintesi

Rif. GRI Standard		Rif. ESRS Standard - to be	
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità
			SBM 1
			Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore

"Se la crescita sostenibile trova il suo nucleo nel valore della qualità del prodotto, la stessa crescita si realizza trasmettendo questa visione a tutti coloro che vengono in contatto con la nostra realtà, trasformando cioè la qualità del prodotto in qualità del sistema". (Filippo Antonio De Cecco, Presidente del CdA)

Il 2022 è stato per noi un anno particolarmente importante, abbiamo raggiunto traguardi e affrontato nuove sfide. I seguenti pillar sintetizzano le tappe più importanti:



I Prodotti

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
-------------------------------------	-----	--	---	-------	--



Pasta

La nostra pasta dalla RUVIDEZZA e POROSITÀ ideali a trattenere ogni condimento, si contraddistingue per CONSISTENZA e TENUTA alla COTTURA grazie a:

- l'alta qualità delle proteine del grano
- l'utilizzo di semola a grana grossa impastata con acqua fredda di montagna
- tempi lunghi d'impasto.



Ancora oggi usiamo il metodo della tradizione per garantire tutte le qualità determinate lungo la filiera. Scegliendo un'essiccazione lenta a bassa temperatura per preservare al meglio la quantità e la qualità delle proteine, evitare la formazione di sostanze non presenti naturalmente nella materia prima e conservare al meglio la fragranza della semola fresca e le caratteristiche organolettiche del grano. **A testimonianza di questo processo fondamentale per realizzare un prodotto di qualità superiore, abbiamo scelto di certificare e comunicare le ore minime di essiccazione impiegate per ogni singolo formato di pasta; dalle 9 ore della pasta corta, alle 18 ore della pasta lunga e fino a 36 ore per i formati lunghi bucati.**

Siamo attenti alle richieste ed alle necessità dei nostri consumatori per questo, insieme alla pasta di semola, possiamo offrire una vasta selezione di prodotti come:

- **PASTA ALL'UOVO**, impastata solo con uova fresche pastorizzate provenienti da galline allevate a terra e semola fresca di qualità pregiata.
- **PASTA SENZA GLUTINE**, per garantire il piacere unico e irrinunciabile del piatto di pasta di qualità lanciando la linea senza glutine ispirata sempre al Metodo De Cecco. Questo prodotto, oltre ad essere di alta qualità, è anche un prodotto estremamente sicuro grazie al procedimento produttivo in stabilimenti dedicati, con la **certificazione "Alimento senza Glutine"**. La pasta senza glutine De Cecco è inoltre un prodotto erogabile del Ministero della Salute e del marchio "Spiga Barrata", concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Il prodotto è contenuto in un nuovo **pack originale** ed è presente anche nelle farmacie e nelle parafarmacie.
- **PASTA INTEGRALE**, pastifichiamo una semola ottenuta da tutti i prodotti della macinazione,

compreso il germe di grano. È una pasta naturalmente ricca di fibre e fosforo ed è fonte di proteine, ferro, tiamina (vitamina B1), magnesio, zinco.

- **PASTE SPECIALI**, *Tricolore, Spinaci, Kamut*, la gamma pensata per i consumatori più esigenti alla ricerca di prodotti di alta qualità e ricchi di gusto e profumi.
- **PASTA AI 7 CEREALI**, ricca di gusto e sapore per un'esperienza completamente nuova che unisce una miscela composta per l'80% di semola di grano duro che conferisce alla pasta struttura e consistenza ad altre sei farine integrali: farro (10%), orzo (4%), segale (2%), avena (2%), mais (1%) e miglio (1%).
- **PASTA BIO**, composta da prodotti coltivati secondo gli standard europei dell'agricoltura biologica nel rispetto degli equilibri naturali dell'ambiente.
- **GNOCCHI DI PATATE**, eccezionali per realizzare con semplicità piatti ogni giorno invitanti.
- **COUS COUS**, tipico della tradizione nordafricana, nasce dalla selezione delle migliori materie prime e dall'utilizzo delle tecnologie più avanzate, garantendo la qualità che da sempre contraddistingue i prodotti a De Cecco.

Riso

Il riso, come tutti i nostri prodotti, segue i nostri valori #AllaDeCecco; ecco perché la scelta dei chicchi è frutto di una selezione attenta delle materie prime, per soddisfare al meglio ogni esigenza in cucina. La cultura della tradizione e della qualità, ci ha portati a selezionare i migliori tra i risi italiani, per rispondere alle esigenze gastronomiche più diverse.

I metodi di conservazione e la tecnica di confezionamento sottovuoto, consentono al prodotto di mantenere inalterati i profumi, i colori e gli aromi.



Sughi

I Sughi pronti all'uso, sono sviluppati in collaborazione con il grande Chef stellato Heinz Beck, interpretando con gusto le ricette della tradizione italiana.

Portiamo sulle tavole dei consumatori tutto il sapore della tradizione italiana racchiusa nei nostri pomodori scelti. La selezione delle materie prime, attenta e meticolosa, avviene in aree particolarmente fertili e soleggiate dove i pomodori, 100% Italiani, sono colti nel pieno della loro maturazione.



Farine

Sapientemente macinate nel nostro molino di Fara S. Martino, nel cuore del Parco Nazionale della Majella, le farine De Cecco sono ideali per creare in modo semplice varie pietanze. Che sia un fragrante pane casereccio, un'eccellente sfoglia o una gustosa pasta fatta in casa.



Oli e aceto

La stessa passione per la qualità, che ci distingue nella produzione di una pasta unica, la si ritrova anche negli oli extravergine di oliva. Tutti nascono da un'attenta selezione delle materie prime e portano sulla tavola il gusto, l'attenzione e la cura che da sempre sono i caratteri distintivi della De Cecco.

Stagione dopo stagione, cerchiamo e selezioniamo gli extravergini migliori: tutti estratti a freddo, per preservare ogni sfumatura di profumo e sapore delle olive.

Una qualità senza compromessi grazie all'attenta ricerca e selezione delle materie prime, alla cura scrupolosa di tutte le fasi del processo produttivo, all'utilizzo di bottiglie in vetro scuro per preservare al meglio le caratteristiche dell'olio.

Da questo processo tecnologicamente avanzato e certificato, nasce una gamma completa in grado di soddisfare anche il palato dei consumatori più esigenti.



Prodotti da forno

Il grano è il cuore di tutti i nostri prodotti: ecco perché da sempre De Cecco sceglie di utilizzare solo grani di altissima qualità e di lavorarli nel rispetto della tradizione. Nasce da queste scelte la linea I Grani De Cecco: Pani soffici, Crackers, Grissini, Panetti e Snacks; ricette dagli ingredienti pregiati, al contempo semplici e naturali, come l'Olio Extra Vergine d'Oliva con cui prepariamo tutti i prodotti della linea. Scegliamo ogni tipologia di grano appositamente per esaltare le caratteristiche di ciascun prodotto: da qui il nome di linea, che mette al centro l'importanza della materia prima utilizzata. I nostri prodotti sono tutti da sempre senza coloranti, grassi idrogenati, OGM e senza olio di palma.



Le nostre certificazioni

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-23	Impegno in termini di policy	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-1	Politiche relative ai consumatori e agli utenti finali
-------------------------------------	------	------------------------------	--------------------------------------	------	--

La nostra produzione in termini di qualità e attenzione al prodotto ed al processo è verificata da Enti terzi indipendenti di livello internazionale. Relativamente al 2022, a seguire i progetti di certificazione e statement in essere:



• CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE (PDR 125:2022)

Questa certificazione ha l'obiettivo di promuovere una governance equilibrata per genere, crescita delle competenze e formazione per le donne lavoratrici, ma anche la costruzione di percorsi di carriera, l'equità nelle retribuzioni, il welfare aziendale per la tutela della genitorialità e per la condivisione dei carichi di cura tra uomini e donne.

Dopo essere stati il primo produttore di pasta al mondo ad ottenere la certificazione per la responsabilità sociale secondo lo standard SA8000, con questa certificazione, si aggiunge un ulteriore importante tassello di crescita sostenibile che si è tradotto per De Cecco nella formalizzazione della volontà concreta di **promuovere le pari opportunità nel luogo di lavoro, offrendo ogni giorno ai nostri dipendenti un ambiente confortevole, sicuro, inclusivo e che aiuti le persone ad esprimere al meglio il proprio potenziale.**



• CERTIFICAZIONE KOSHER PER LA PASTA

(prima emissione del certificato 1996).

Indica l'idoneità della nostra pasta agli standard ebraici ovvero, alle regole alimentari e nutrizionali della religione ebraica.



• CERTIFICAZIONE H.A.C.C.P.

(prima emissione del certificato 2003).

Si tratta di un sistema di autocontrollo attuato dall'Azienda con la quale si va a monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione del prodotto al fine di garantirne la salubrità verso il consumatore finale.



• CERTIFICAZIONE ISO 9001

(prima emissione del certificato 2003).

Stabilisce i criteri per un Sistema di Gestione della Qualità che ha come obiettivo primario garantire un miglioramento continuo delle prestazioni, in modo da mantenere una qualità costante del prodotto e del servizio offerto a Clienti e Consumatori. A tal fine vengono elaborate una serie di procedure interne che costituiscono il metodo principale per poter disciplinare i processi preventivamente individuati.



• CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

(prima emissione del certificato 2004).

Attesta l'eccellenza del prodotto attraverso precisi parametri qualitativi distintivi. L'adozione di questo standard rende oggettivi e misurabili i plus qualitativi organolettici e nutrizionali della pasta.

De Cecco è il primo produttore di pasta in Italia ad avere questa certificazione.



• RESPONSABILITÀ SOCIALE SA8000

(prima emissione del certificato 2005).

Identifica uno standard internazionale con l'obiettivo di garantire ottimali condizioni di lavoro ed è basata sui principi ispiratori delle 19 convenzioni dell'ILO (International Labour Organization) e le Convenzioni ONU sui diritti dei bambini e sui diritti umani. **De Cecco è il primo produttore di pasta al mondo ad aver conseguito questa certificazione.**



• **BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)**

(prima emissione del certificato 2005).

Lo standard BRC riguarda la sicurezza igienico-alimentare dei prodotti agroalimentari. È richiesto a tutti i player che vogliono entrare nel mercato della GDO inglese.



• **IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)**

(prima emissione del certificato 2005).

È uno standard internazionale che pone l'accento sul tema della sicurezza alimentare. L'approccio è simile a quello della BRC ed è richiesto a tutti i player che vogliono entrare nel mercato della GDO francese e tedesca



• **BIO**

(prima produzione di pasta biologica 2006).

È la certificazione rilasciata da organismi espressamente autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per le attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e importazione dei prodotti agroalimentari ottenuti con metodo biologico, secondo la normativa comunitaria.



• **AMBIENTALE ISO 14001**

(prima emissione del certificato 2007).

È uno strumento volontario di autocontrollo per perseguire un miglioramento continuo delle proprie performance ambientali grazie ad un monitoraggio costante delle attività in ottica di riduzione degli impatti e dei rischi ambientali.



• **AEO (AUTHORIZED ECONOMIC OPERATOR)**

(prima emissione del certificato 2009).

È la certificazione doganale per le aziende con sede nell'UE e in possesso di sistemi procedurali e organizzativi di autocontrollo altamente affidabili con particolare riferimento agli aspetti doganali, logistici, amministrativi, di sicurezza e qualità.



• **PAY PER PAGE GREEN**

(prima emissione del certificato 2011).

Indica i risultati ambientali conseguiti dall'Azienda nei processi interni di stampa sulla riduzione di consumi elettrici, di carta e di emissioni CO₂.



• **ISO 26000**

(prima emissione attestato di valutazione 2011).

Identifica i temi fondamentali della Responsabilità Sociale e ne fornisce una chiave di lettura trasversale, conciliando le pratiche dell'Organizzazione con i principi riconosciuti da clienti, consumatori, pubbliche amministrazioni e altri portatori di interesse. L'Assurance Statement con i risultati è disponibile nel sito aziendale.



• **UNI 11381**

(prima emissione del certificato 2011).

È relativa alla conformità del monitoraggio degli infestanti secondo i metodi definiti dallo standard UNI 11381 per gli ambienti delle industrie alimentari.



• **DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO EPD (ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION)**

(prima emissione del certificato 2011).

Certificazione che quantifica in modo oggettivo l'impatto ambientale determinato dalla produzione, commercializzazione e consumo di un bene o servizio. Si basa sulla metodologia di Valutazione del Ciclo di Vita del prodotto (LCA) che prende in considerazione tutti i consumi di risorse naturali (acqua, energia, materie prime) e tutte le emissioni nell'ambiente (dalla CO₂ ai rifiuti) utilizzate per produrre il bene, dalla coltivazione agricola al conferimento/riciclo degli imballi. **De Cecco ha la EPD non solo per la pasta di semola, ma anche per la pasta all'uovo e l'olio.**



• **ISO 45001**

(prima emissione del certificato 2013).

Garantisce la conformità del sistema di gestione implementato ai requisiti di garanzia salute e sicurezza del lavoro, di controllo dei rischi e di miglioramento continuo delle performance.



• **HALAL**

(prima emissione del certificato 2015).

Attesta la conformità dei prodotti De Cecco alle regole alimentari e ai comportamenti ammessi dalla religione islamica.



• **GMP+**

(prima emissione del certificato 2017).

Risponde all'esigenza di avere garanzie circa i prodotti utilizzati per l'alimentazione animale monitorando dei parametri per definire la qualità degli alimenti zootecnici, visto che la lavorazione del grano, la molitura, comporta la produzione di materie prime (c.d. sottoprodotti) per mangimi.



• **NO OGM**

(prima emissione del certificato 2019).

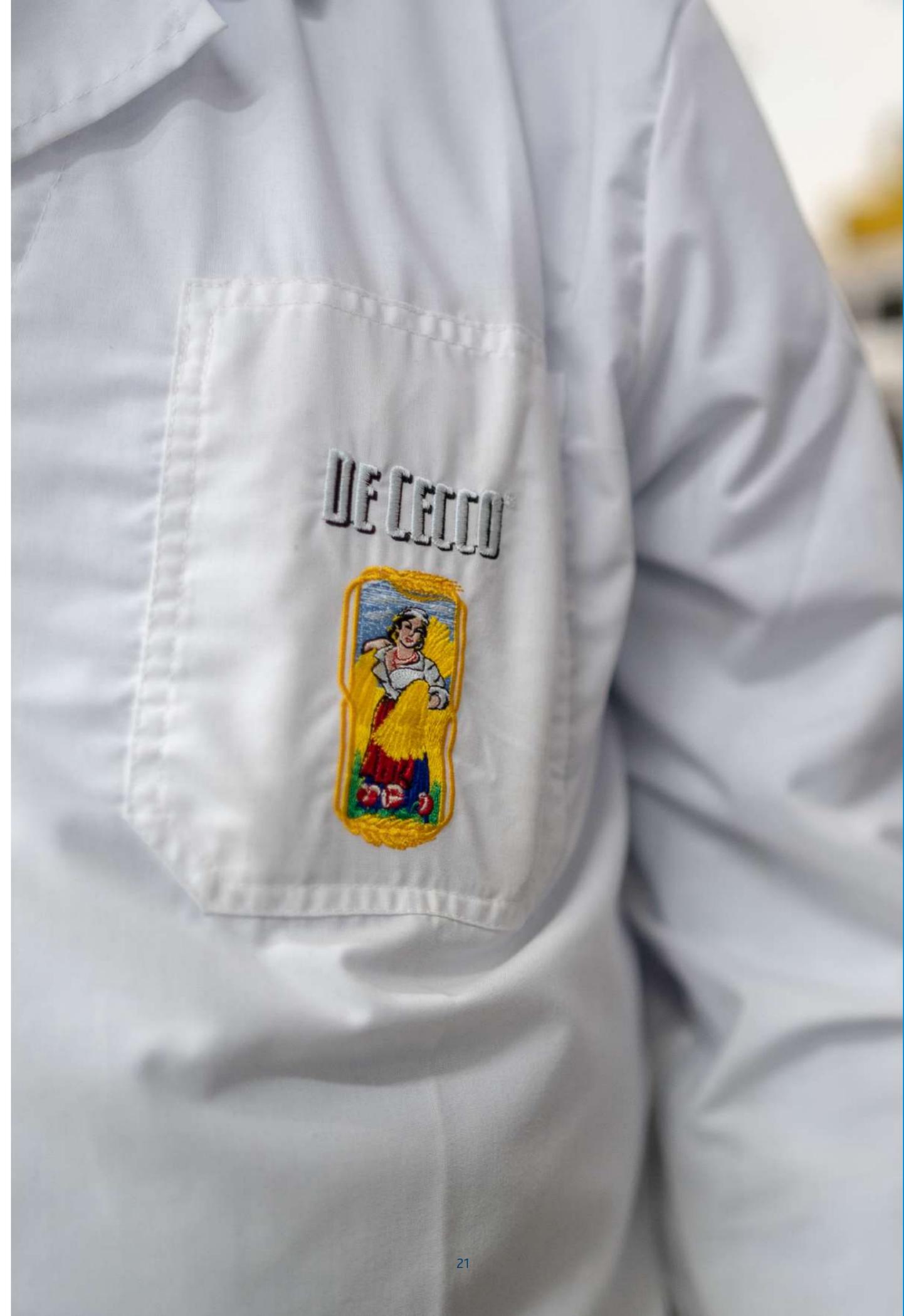
È una certificazione per il mercato USA. L'obiettivo della specifica tecnica «NO OGM» è implementare un sistema strutturato per il processo di preparazione dei prodotti alimentari privi di ingredienti geneticamente modificati.



• **ADESIONE ALLA METODOLOGIA MY CARE - FOR COVID PROTECTION**

(prima emissione dell'attestato 2020).

È un protocollo per la protezione da COVID-19 finalizzato a garantire un ambiente sicuro per tutti i lavoratori attraverso una gestione operativa e l'utilizzo di strumenti costantemente adeguati alle disposizioni governative. **De Cecco è stata la prima azienda italiana dell'agroalimentare ad aver aderito a questa metodologia.**



Premi e RICONOSCIMENTI

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-23	Impegno in termini di policy	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-1	Politiche relative ai consumatori e agli utenti finali
-------------------------------------	------	------------------------------	--------------------------------------	------	--

La passione che quotidianamente mettiamo nella cura del nostro lavoro, ma anche l'impegno nel miglioramento continuo della nostra realtà imprenditoriale, sono riconosciuti a livello nazionale e internazionale mediante numerosi premi e riconoscimenti di cui possiamo essere orgogliosi:



ALTA ONORIFICENZA DI BILANCIO

De Cecco ha ricevuto per la terza volta come impresa TOP per competitività e affidabilità il premio alta onorificenza di Bilancio. Sono 203 le società di capitali italiane che a Roma, presso l'Università Luiss Guido Carli, sono state insignite di questa onorificenza in occasione del 45° evento, III edizione nazionale del "Premio Industria Felix – L'Italia che compete", per performance gestionali e affidabilità finanziaria.



TOP JOB BEST EMPLOYER 2022/2023

Clima di lavoro, sviluppo professionale, prospettive di crescita, sostenibilità e valori aziendali, sono solo alcuni dei 27 aspetti presi a campione dall'Istituto Tedesco Qualità Finanza (Itqf) nella quarta edizione dello studio sui datori di lavoro "Top Job 2022-2023". È il più ampio lavoro di analisi realizzato in Italia, in sinergia con La Repubblica-Affari&Finanza, che ha premiato i 400 migliori datori di lavoro del nostro Paese.



PREMIO INDUSTRIA FELIX - L'Italia che compete

Premio riservato alle "Imprese competitive, affidabili e sostenibili".



BRAND AWARD NEW ENTRY 2022 AI REGIONALI DE CECCO

Riconoscimento che premia le migliori performance dei prodotti dell'industria di marca. La premiazione è stata organizzata a Milano dalle riviste Mark Up e GDOWeek del Gruppo editoriale Tecniche Nuove con una platea di oltre 200 tra produttori di marche di largo consumo, buyer e retailer italiani. Il premio, organizzato da 23 anni è definito sulla base di criteri oggettivi e riscontrabili ed è basato su dati di vendita IRI e sulla valutazione di due differenti giurie: consumatori e giuria di buyer/category/direttori acquisti della distribuzione organizzata.



BICCHIERE D'ARGENTO ALL'OLIO EVO DE CECCO "100% ITALIANO" E BICCHIERE DI BRONZO AL "CLASSICO" E AL "GIULIVO"

Nuovi riconoscimenti per l'Olio extravergine De Cecco nella terza edizione del MILAN INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD. Una qualificata giuria di esperti ha assegnato i premi 2022 a conferma che i nostri prodotti sono fra i migliori in Italia.



Sigillo GREEN STAR SOSTENIBILITÀ

Premio alle imprese che si distinguono per sostenibilità, intesa nelle cinque dimensioni: innovazione, tecnologia, sostenibilità ecologica, green economy e sostenibilità sociale.



K- TIPP PESTO DE CECCO – PREMIO MIGLIOR PRODOTTO

La rivista dei consumatori svizzera K- Tipp ha condotto un'indagine di laboratorio sul Pesto, uno dei prodotti italiani più conosciuti ed apprezzati all'estero. Delle 14 marche di pesti presenti sugli scaffali elvetici, solo tre hanno superato a pieni voti gli esami di laboratorio e tra queste il PESTO DE CECCO è risultato il migliore.



TOP ITALIAN FOOD 2022

La sesta edizione della guida di Gambero Rosso Top Italian Food ha premiato le migliori imprese agroalimentari del Made in Italy. Fra le 1.440 eccellenze italiane da suggerire ai compratori internazionali, De Cecco è stato selezionato per la «Passata di pomodoro rustica». Nella Guida, ai prodotti TOP è attribuito un bollino, un passaporto di qualità per incrementare, consolidare e far crescere il prestigio dei prodotti italiani all'estero contribuendo così anche alla lotta al fenomeno dell'Italian Sounding.



2. IL FUTURO È LA SOSTENIBILITÀ



Fiume Verde di Fara San Martino

2.0

Il Futuro È LA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è il cuore della nostra azienda, e guida ogni aspetto nelle scelte e nelle attività, fino a caratterizzarci nel profondo come organizzazione. Siamo convinti che la crescita sostenibile sia essenziale per garantire un futuro prospero per l'azienda, per i dipendenti, per i fornitori ed in generale per le comunità in cui operiamo.

Ci impegniamo con costanza per continuare a realizzare il nostro desiderio di essere un leader globale nel settore ed essere riconosciuti in tutto il mondo come produttore di pasta sostenibile e innovativo, che riesce a preservare la qualità dei

sistemi tradizionali di produzione. Siamo convinti che il nostro impegno possa ispirare sempre più aziende del settore a contribuire ad un futuro più sostenibile.

La missione e la visione aziendale in De Cecco sono state ridefinite negli anni per riflettere il nostro impegno verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Offriamo a consumatori di tutto il mondo pasta e prodotti alimentari di alta qualità, contribuendo in modo responsabile al benessere delle persone e del pianeta.

Per noi lo *sviluppo sostenibile* non è una mera dichiarazione di intenti, ma è integrato in modo *strategico in tutte le nostre scelte attuali e future*. Riconosciamo l'importanza fondamentale di *gestire in maniera attenta e ottimale le risorse naturali* necessarie alla nostra impresa, in modo da *preservarle e proteggere il nostro pianeta* continuando ad *investire in tecnologie ecologiche* per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività e promuovere la *tutela ambientale nelle meravigliose aree in cui operiamo, attraverso l'utilizzo di energie rinnovabili, la riduzione delle emissioni di gas serra* e il miglioramento dell'efficienza dei processi produttivi. Poniamo le *persone al centro del nostro modo* di operare per questo promuoviamo e garantiamo *l'occupazione e le migliori condizioni di lavoro per i nostri dipendenti e nella nostra supply chain*.

Il nostro futuro è orientato a scelte sostenibili; questo significa investire ed innovare in maniera continua per migliorare e raggiungere i nostri obiettivi. In tal senso esploriamo nuovi prodotti che siano sempre più rispondenti alle nuove istanze di consumo responsabile, collaboriamo con esperti e istituti di ricerca nel settore alimentare e miglioriamo costantemente i nostri processi.

Con il Report di Sostenibilità 2022 continuiamo il nostro percorso di rendicontazione di sostenibilità, avviato da pionieri nel 2008 con il Bilancio Sociale ed evoluto in una reportistica di rendicontazione della sostenibilità secondo i principali riferimenti internazionali in materia, quali il GRI e l'Agenda ONU 2030. Il nostro approccio alla sostenibilità è di percorso d'impresa costantemente teso al miglioramento continuo ed alla massima trasparenza verso i nostri stakeholder per costruire insieme il futuro che tutti desideriamo.

Il nostro impegno nella rendicontazione di sostenibilità procede, quindi, di pari passo con investimenti e scelte sostenibili: ci adoperiamo nell'adottare le migliori pratiche di analisi e presentazione dei dati anticipando spesso i tempi. In De Cecco, infatti, crediamo fortemente in questa scelta di trasparenza e qualità, e continueremo ad impegnarci anno dopo anno.



I nostri STAKEHOLDER

Il Report di Sostenibilità 2022 è rivolto a tutti gli stakeholder di De Cecco, ovvero tutte le persone e le organizzazioni che a qualsiasi titolo sono coinvolte, in maniera diretta o indiretta, dalle nostre attività. I nostri stakeholder includono:

Consumatori: gli interlocutori più importanti che ogni giorno scelgono i nostri prodotti. A tutti loro garantiamo qualità e bontà, ci impegniamo ad ascoltare le loro esigenze e preferenze per fornire prodotti che rispondano alle loro aspettative in termini di qualità, gusto e sostenibilità.

Clienti: i nostri partner quotidiani. A tutti i clienti assicuriamo prodotti di qualità e una gestione manageriale di livello internazionale. Con le aziende della Grande Distribuzione definiamo percorsi di sviluppo congiunti che consentano di rendere disponibili i prodotti alle famiglie di tutto il mondo.

Dipendenti: il cuore di De Cecco, i dipendenti ogni giorno con passione, impegno e competenza contribuiscono alla realizzazione di prodotti eccezionali ed al successo dell'azienda. Ai nostri dipendenti ci impegniamo a garantire un ambiente di lavoro sicuro, in cui è bello e motivante lavorare.

Fornitori: il motore della nostra catena di approvvigionamento. Con i fornitori collaboriamo quotidianamente per garantire la qualità e la sostenibilità delle materie prime, sussidiarie e dei servizi, e promuoviamo presso di loro una gestione del Personale e pratiche commerciali etiche e sostenibili.

Comunità e territorio: ci impegniamo a rispettare sempre e andare incontro alle aspettative delle comunità in cui operiamo, investendo su territorio e costruendo relazioni positive e sostenibili per lo sviluppo delle economie locali.

Azionisti e finanziatori: chi crede nel Gruppo De Cecco e nella sua capacità di crescita e successo. Il loro interesse non è solo il rendimento nel breve termine, ma sempre più anche la corretta implementazione della sostenibilità nella gestione aziendale, in quanto elemento che influenza la capacità di generare valore a lungo termine dell'azienda.

Pubblica Amministrazione Centrale e Locale: il punto di riferimento per le regole e la tutela di tutti. Assicuriamo il rispetto di tutte le normative nelle nostre attività, cercando di raggiungere standard ancora più elevati di quelli imposti da leggi e regolamenti.

Associazioni di consumatori e di categoria: gli interlocutori per la costruzione di nuove idee. Partecipiamo ad associazioni di categoria e ci confrontiamo con le associazioni di consumatori anche con progetti specifici di partnership per monitorare e promuovere la sostenibilità nel settore alimentare.

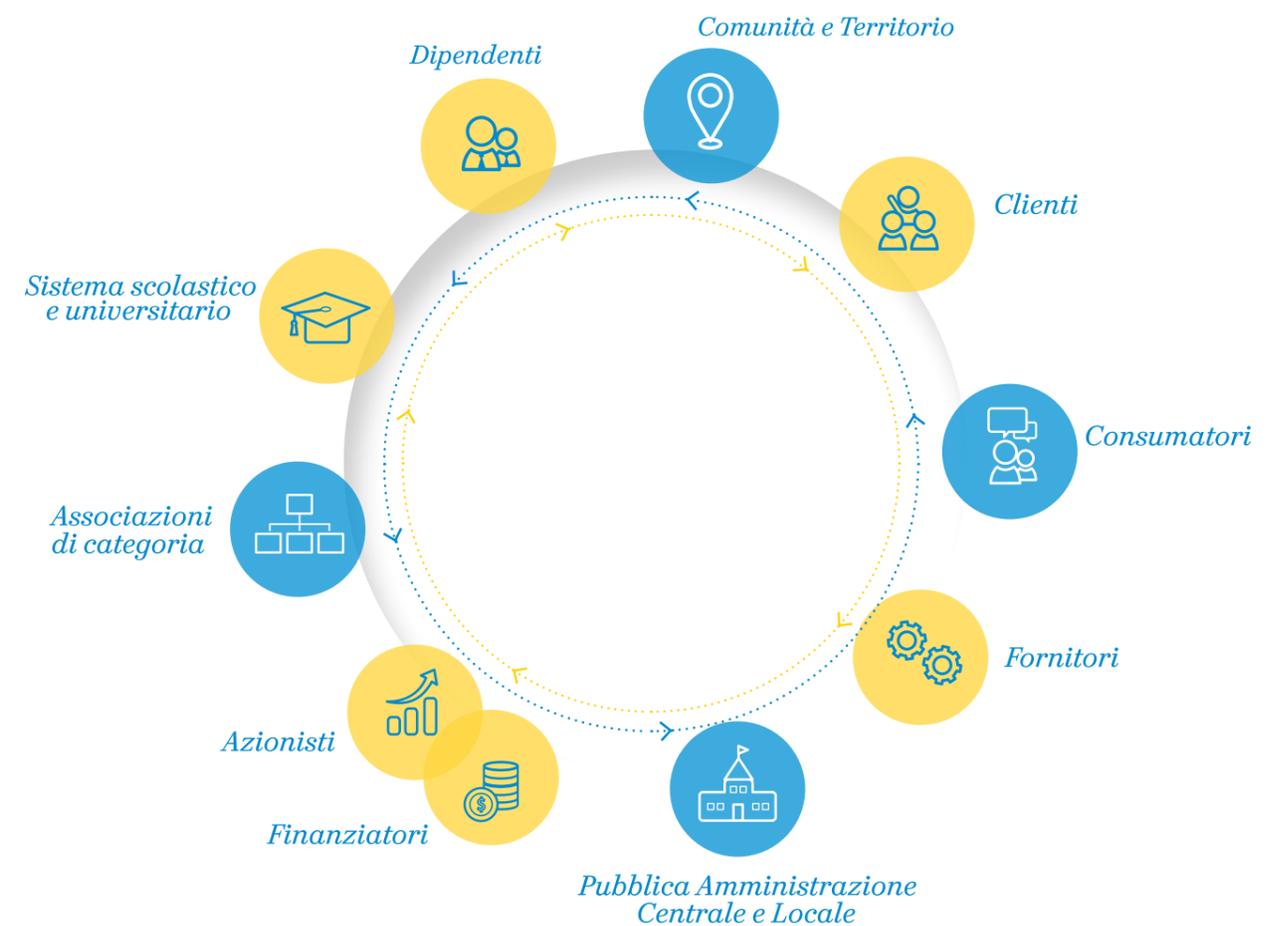
Scuole e Università: promuoviamo i rapporti con le Scuole e le Università attraverso il coinvolgimento attivo dei giovani per lo sviluppo delle competenze e per diffondere la cultura della qualità. Supportare

la crescita dei giovani e investire nell'istruzione è un investimento sul futuro del mondo.

Non solo la rendicontazione di sostenibilità è rivolta ai nostri stakeholder, ma più in generale la definizione della nostra strategia di sostenibilità è costruita individuando ed analizzando le loro esigenze e le aspettative specifiche. Da questa impostazione deriva l'importanza fondamentale del coinvolgimento e del dialogo con loro, attuato attraverso iniziative, processi e strumenti volti a ricevere idee e valutazioni che ci consentono di

identificare le aree in cui possiamo migliorare e di rispondere ai suggerimenti in modo tempestivo ed efficace, identificando le opportunità e le sfide legate alla sostenibilità.

Attraverso il coinvolgimento ed il dialogo costante preserviamo e rinsaldiamo i legami solidi, basati sulla trasparenza e sulla condivisione dei valori, che sono fondativi della relazione di fiducia con i nostri stakeholder e l'elemento essenziale per crescere reciprocamente e innovare.



La *metodologia* DI RENDICONTAZIONE

Puntando sulla massima qualità e trasparenza nella rendicontazione di sostenibilità, abbiamo realizzato il Report 2021 avvalendoci degli standard internazionali GRI - Global Reporting Initiative, i più completi ed utilizzati a livello europeo dalle aziende soggette all'obbligo di rendicontazione.

Per il Report 2022 abbiamo deciso di fare un ulteriore passo in avanti iniziando a prendere in considerazione nelle nostre analisi i **nuovi standard europei ESRS**, a

breve obbligatori per un grande numero di imprese. Tale scelta, oltre ad essere in linea con i nostri obiettivi di qualità e trasparenza, ci consente di anticipare i tempi e prepararci al meglio in maniera graduale alla reportistica dei prossimi anni.

Dunque, con il Report 2022, confermando un'impostazione generale ispirata a GRI, abbiamo avviato il processo di avvicinamento agli ESRS attraverso:

- **l'inclusione di tabelle di raccordo tra gli standard GRI e ESRS per i KPI**
- **l'utilizzo della doppia materialità come approccio per l'analisi dei temi materiali analizzati nel Report**

In particolare, il concetto di doppia materialità secondo gli standard ESRS introduce la necessità di analizzare gli aspetti rilevanti in termini di rendicontazione non solo in ottica di impatto che l'azienda ha in ambito ambientale, sociale e di governance, ma anche definire se e quanto gli stessi aspetti hanno un impatto finanziario sull'azienda stessa.

Più in generale, la doppia materialità è stato

l'approccio con il quale, attraverso il coinvolgimento dei nostri stakeholder, abbiamo identificato e valutato gli impatti, i rischi e le opportunità in termini di sostenibilità.

Dai risultati e dalle analisi delle attività di dialogo con gli stakeholder realizzate nel 2022, è scaturita la seguente matrice di doppia materialità:

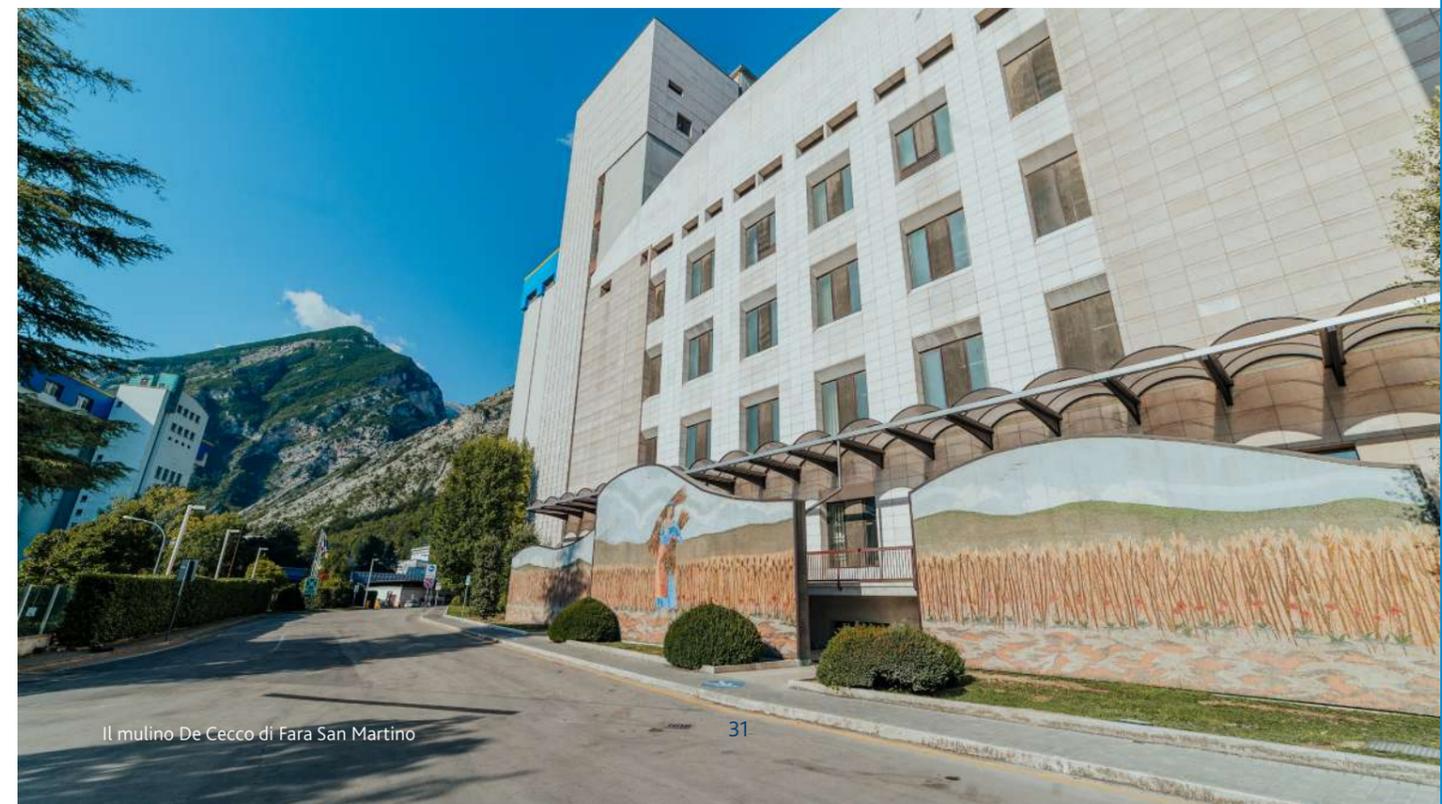


L' *approccio* AL RISCHIO

In un contesto fortemente imprevedibile e mutabile come quello degli ultimi anni, caratterizzato da eventi epocali e cambi di prospettiva, la capacità di gestione del rischio (Risk Management), è divenuta sempre più rilevante per la gestione e lo sviluppo delle imprese e, in particolare, per la corretta definizione ed implementazione delle strategie di sviluppo sostenibile.

I nuovi standard ESRS per la rendicontazione di sostenibilità si basano proprio sull'approccio di gestione del rischio perché è importante non solo dimostrare di essere sostenibili, ma anche chiarire quali azioni le aziende mettono in atto per evitare possibili impatti negativi futuri o quali investimenti e scelte adottano per conseguire delle opportunità di miglioramento in termini di sostenibilità.

In tale contesto, De Cecco ha strutturato un approccio sostenibile di tipo ecosistemico, esteso a tutti gli aspetti della gestione aziendale: in questo documento di rendicontazione inizieremo ad illustrare in diversi capitoli le modalità attraverso cui gestiamo il rischio (ad esempio, le verifiche interne ed i controlli di qualità, la massima attenzione alla salute e alla sicurezza alimentare, la scelta delle materie prime). Da qui, e nei prossimi anni, continueremo ad approfondire ulteriormente l'approccio secondo gli standard ESRS affinché diventino il fulcro della gestione della sostenibilità.



Gli obiettivi DI BREVE, MEDIO E LUNGO TERMINE

Il Report di Sostenibilità 2022 intende sia rendicontare le nostre iniziative realizzate durante l'anno, sia illustrare le intenzioni e gli obiettivi che ci guideranno nei prossimi anni e che sono integrati nelle strategie aziendali.

Quando si parla di obiettivi di sostenibilità i punti di riferimento sono i **Sustainable Development Goals (SDG) dell'ONU ed il New Green Deal europeo**. Ad entrambi vogliamo contribuire con azioni mirate sia nel breve che nel medio e lungo periodo, agendo sui nostri processi produttivi, sull'organizzazione, sulla catena di fornitura ed in generale con la società

ed il territorio.

Intendiamo dichiarare in maniera trasparente gli obiettivi aziendali affinché i nostri stakeholder possano comprendere in maniera chiara la strada che intendiamo percorrere, ed al contempo verificare, in futuro, l'efficacia delle nostre azioni nel raggiungerli. Inoltre dichiarare gli obiettivi è un messaggio forte verso tutti i nostri fornitori, con i quali intendiamo continuare a percorrere insieme un percorso di crescita che tenga sempre più conto i principi ed i valori della sostenibilità.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



I nostri obiettivi:

	AMBIENTE	SOCIALE	GOVERNANCE
BREVE	<p>Attivazione con i clienti ed i fornitori di iniziative pilota per la diminuzione dell'impatto ambientale [6; 8; 12; 13; 17]</p> <p>Investimenti in tecnologie per la riduzione dei consumi idrici [6; 8; 9; 12]</p>	<p>Attivazione con i clienti ed i fornitori di iniziative pilota in ambito sociale [5; 8; 10; 17]</p> <p>Incremento del supporto alle iniziative culturali del territorio [5]</p> <p>Campagne informative per il contrasto allo spreco alimentare e per la promozione di una sana alimentazione [3; 12]</p>	<p>Attivazione della stakeholder engagement policy per incrementare il dialogo con gli stakeholder [8]</p> <p>Ampliamento parametri ESG nella valutazione dei fornitori [5; 6; 8; 10; 12; 13]</p> <p>Formazione trasversale sul risk management in tutte le aree aziendali [8]</p> <p>Zero infortuni sul lavoro [3; 4]</p>
MEDIO	<p>Riduzione della Carbon Footprint del 10% entro il 2030 (rispetto al 2020) [6; 8; 12; 13]</p> <p>Incremento di utilizzo di energia da fonti rinnovabili del 20% entro il 2025 (rispetto al 2020) [8; 9; 12; 13]</p> <p>Riduzione del 5% dei rifiuti indifferenziati entro il 2025 (rispetto al 2020) [8; 9; 12; 13]</p>	<p>Riduzione della Carbon Footprint del 10% entro il 2030 (rispetto al 2020) [6; 8; 12; 13]</p> <p>Incremento di utilizzo di energia da fonti rinnovabili del 20% entro il 2025 (rispetto al 2020) [8; 9; 12; 13]</p> <p>Riduzione del 5% dei rifiuti indifferenziati entro il 2025 (rispetto al 2020) [8; 9; 12; 13]</p>	<p>Attivazione di un forum permanente sulla sostenibilità per il dialogo costante con gli stakeholder [8]</p> <p>Sistema di qualificazione dei fornitori basato su parametri ESG [5; 6; 8; 10; 12; 13]</p> <p>Formazione in ambito sostenibilità al 100% della popolazione aziendale [4; 5; 8; 10]</p>
LUNGO	<p>Riduzione del 10% dei rifiuti indifferenziati entro il 2030 (rispetto al 2020) [8; 9; 12; 13]</p> <p>Carbon neutrality entro il 2050 [8; 9; 12; 13]</p>	<p>Valorizzare la filiera e le condizioni di lavoro [3; 5; 8; 10; 12; 16]</p>	

The image shows three yellow, ring-shaped objects, possibly made of wood or a similar material, arranged in a diagonal line from the top-left towards the bottom-right. They are set against a plain white background. Each ring casts a soft, grey shadow onto the surface below it. The lighting is bright and even, highlighting the smooth texture and uniform color of the rings. The composition is clean and minimalist.

**3. IL METODO DE CECCO:
QUALITÀ DI PRODOTTO
E DI PROCESSO**

Il Metodo De Cecco

QUALITÀ DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Nati mugnai, evoluti in raffinati pastai, è questo il segreto del Metodo De Cecco: valorizzare la materia prima a partire dal grano e dalla sua profonda conoscenza, perché è solo dalla consapevolezza e competenza che si origina un prodotto finale di qualità, frutto di tradizione e innovazione.

POLITICA

Il Metodo De Cecco costituisce non solo l'elemento chiave della nostra produzione ma anche la base della politica della nostra azienda, influenzando processi, sviluppo ed evoluzione stessa dell'azienda. Pilastro e faro della nostra politica aziendale: il Metodo attraversa le generazioni. È in funzione del Metodo che avvengono l'identificazione e la selezione di materie prime con caratteristiche qualitative elevate, la scelta delle modalità e delle tecniche impiegate per la loro trasformazione, l'adozione

della tecnologia di essiccazione (lenta e a bassa temperatura) tale da preservare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche della materia prima e garantire, così, a valle del processo, una pasta di qualità superiore. È questa la nostra mission, che è anche il segreto della vitalità e longevità della nostra impresa e che da quasi due secoli mantiene rigorosamente vivi i nostri valori fondanti, primo fra tutti la qualità del prodotto senza compromessi.



le materie prime

DI QUALITÀ

Rif. GRI Standard Rif.

ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
-------------------------------------	-----	--	---	-------	--

Più volte abbiamo citato la storia delle nostre radici e quindi l'origine di "mugnai dal 1831", qualificazione distintiva di una conoscenza profonda dell'arte bianca, generativa di un'altra expertise, quella di "pastai dal 1886". Il Metodo De Cecco, come oggi lo conosciamo, è la sintesi magistrale di quell'antica sapienza produttiva che nel corso di quasi due secoli, attraverso le generazioni, ha saputo accogliere la modernità e l'innovazione tecnologica applicandola ai sistemi tradizionali di produzione. E questo ha determinato crescita e sviluppo per l'Azienda, consentendo, nel contempo, la salvaguardia e la tutela della tradizione e la trasmissione di un patrimonio di conoscenze e competenze in materia di grano, di arte bianca e di arte pastaia con un valore inestimabile sia per il nostro settore di appartenenza sia per il sistema Paese: il "made in Italy".

Nel Metodo De Cecco, l'utilizzo di grani di altissima qualità è condizione indispensabile e irrinunciabile: con la tecnologia dell'essiccazione lenta a bassa temperatura, si può produrre una pasta di qualità superiore solo se il grano che si utilizza è di altissima qualità. Ecco perché sono particolarmente importanti nella nostra Azienda le figure degli agronomi ai quali affidiamo la ricerca e lo sviluppo dei grani migliori in Italia e all'estero. Ma quali sono le caratteristiche del grano di alta qualità? **Dobbiamo guardare quantità e qualità delle proteine.**

I dati del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) riportano che il contenuto medio di proteine del grano duro italiano si attesta al 12,28%; **De Cecco ha fissato una soglia di contenuto di proteine almeno pari al 14%** sulla semola e sulla pasta e garantire questo livello costante nel tempo, considerando le varietà di grani nazionali e internazionali, e la qualità non sempre ottimale dei raccolti nazionali, comporta l'esigenza di reperire sul mercato mondiale grano duro che abbia oltre il 15% di proteine. Ma non basta. Alla quantità di proteine deve corrispondere anche la loro qualità che si misura con l'indice di glutine: De Cecco ha fissato l'indice di glutine per il grano \geq a 62, un livello ottimale che concorre alla qualità superiore della pasta De Cecco, garantendo l'indice di glutine nelle semole in pastificazione \geq 70, dato certificato dal 2004.



Tipi di grano

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
-------------------------------------	-----	--	---	-------	--

Le materie prime De Cecco devono superare severi controlli qualitativi per poter essere accettate e utilizzate per le produzioni. Proprio gli elevati standard qualitativi e di salubrità che De Cecco ha fissato, rendono necessaria la ricerca e la selezione delle migliori materie prime non solo in Italia, ma anche all'estero. In generale, la produzione granaria italiana copre circa il 60% del fabbisogno nazionale, quindi, in ogni caso, bisogna importare dall'estero. De Cecco utilizza materia prima italiana in un range che va dal 60% al 40% (in media circa il 50%) in base alla qualità riscontrata su ogni singola campagna granaria. Il restante 40%-60% è coperto da grani di importazione dalla California e, soprattutto, dall'Arizona, dall'Australia e da Paesi dell'Unione Europea in possesso dei requisiti di idoneità e di qualità stabiliti dal nostro metodo.

Pertanto chiediamo alla nostra catena di fornitura:

- un grano che abbia un contenuto di proteine superiore a 14% e un valore di Indice di Glutine superiore a 62;
- un grano che sia assolutamente salubre in termini di micotossine, pesticidi e metalli pesanti, che devono essere abbondantemente al di sotto dei limiti di legge;
- l'utilizzo di determinate varietà scelte da De Cecco e di sementi certificate.

La qualità del prodotto finale è il faro che guida e determina sia le caratteristiche della materia prima, sia l'organizzazione del processo di approvvigionamento.

Come confermato da fonti storiche, già agli inizi del XX secolo il Fondatore del pastificio si accordava con gli agricoltori locali sulle forniture di grano, dando vita così a vere e proprie «protofiliere».

I valori nutrizionali

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
-------------------------------------	-----	--	---	-------	--

Gli unici ingredienti della nostra pasta sono la semola di grano duro e l'acqua. Solo alla pasta destinata al mercato Nord Americano sono addizionate vitamine secondo le esigenze e gli obblighi imposti dalla legislazione regionale/locale di quei Paesi. Di seguito, le informazioni nutrizionali riportate in etichetta sul pack De Cecco della pasta di semola di grano duro normale e integrale:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PASTA DI SEMOLA

ENERGIA 351 kcal
GRASSI 1,5 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g
CARBOIDRATI 69 g di cui zuccheri 3,4 g
FIBRE 2,9 g
PROTEINE 14 g
SALE 0 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PASTA INTEGRALE

ENERGIA 345 kcal
GRASSI 2,8 g di cui acidi grassi saturi 0,6 g
CARBOIDRATI 61 g di cui zuccheri 2,4 g
FIBRE 8 g
PROTEINE 15 g
SALE 0,01 g
TIAMMINA VIT.B1 0,18 mg
FOSFORO 220 g
MAGNESIO 86 mg
FERRO 3 mg
ZINCO 2 mg

¹ Vd. saggio storico a cura di Sandro Sciarra "Cav. Filippo De Cecco e il grano duro teatino, dal Consorzio Granario al Contratto di Filiera (1913-1928)", pubblicato e depositato nel 2020 negli OPAC SBN: https://opac.sbn.it/risultati-ricerca-avanzata/-/opacadv/index/9/ITICUBVE0859662?fieldstruct%5B1%5D=ricerca.parole_tutte%3A4%3D6&fieldvalue%5B1%5D=sandro+sciarra&fieldaccess%5B1%5D=Any%3A1016%3Anocheck&struct%3A1001=ricerca.parole_almeno_una%3A%40or%40 Lo stesso saggio è depositato e catalogato, unitamente ad altre monografie De Cecco, anche nella Biblioteca CoRiS (Comunicazione e Ricerca Sociale) dell'Università La Sapienza di Roma: <https://opac.uniroma1.it/SebinaOpacRMS/query/sandro%20sciarra?context=catalogo>

Il ruolo degli agronomi

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
----------------------------------	-----	--	---	-------	--

Figure basilari altamente specializzate che con rigore lavorano all'interno della struttura organizzativa, sono gli agronomi. Il loro lavoro rappresenta un valore aggiunto per la nostra azienda, perché di supporto alla crescita da un punto di vista funzionale e tecnico.

Si tratta di accademici specialisti, ricercatori di nuove varietà di grano, consulenti di agricoltori e strutture di stoccaggio del grano. Gli agronomi completano la continua ricerca di De Cecco dell'eccellenza della materia prima cercandola nei migliori grani duri italiani ed esteri con un impegno diretto anche nello sviluppo di nuove colture e nella promozione di raccolti di eccellenza. Un'attenzione particolare la riservano alle regioni italiane più vocate alla coltivazione del grano duro. Soprattutto per questo, il loro impegno è profuso quotidianamente nella filiera De Cecco per il grano duro di alta qualità in Italia.



Le nostre filiere del grano duro di alta qualità: la Filiera italiana

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 301: Materiali	301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-3	Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 301: Materiali	301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-4	Afflussi di risorse
GRI 301: Materiali	301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-5	Deflussi di risorse
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

I successi che in De Cecco conseguiamo regolarmente e con continuità da quasi due secoli, non possono essere interpretati attraverso un'osservazione episodica di singoli progetti aziendali o di autonome strategie imprenditoriali. Essi sono il risultato di una visione sistemica dell'Azienda in cui ogni elemento facente parte del sistema, è fondamentale per il perpetuarsi della sua attività imprenditoriale nel corso dei decenni. Imprenditorialità basata sulla continua ricerca di qualità, e qualità determinata dalla accurata attivazione di una filiera di fornitura sostenibile e dalla attenzione alle esigenze dei consumatori e di tutti gli attori rilevanti della filiera.

Affinché questo sia possibile, crediamo che la crescita economica debba costantemente essere accompagnata da quella sociale, oltre che dal rispetto dell'ambiente. Da sempre quindi, in De Cecco accompagniamo i nostri stakeholder, supportandoli nella loro evoluzione e nel loro sviluppo, sensibilizzandoli e rendendoli consapevoli delle nostre scelte, oggi più che mai in ambito ESG, affinché anche loro possano sentirsi parte, e soprattutto attori, di una comune crescita sostenibile.

L'impegno di De Cecco in Italia per il grano duro italiano di alta qualità nel 2022:



3.1.5

Le nostre filiere del grano duro di qualità: la Filiera estera

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 301: Materiali	301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-3	Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 301: Materiali	301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-4	Afflussi di risorse
GRI 301: Materiali	301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-5	Deflussi di risorse
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

Il grano duro è un prodotto della terra, coltivato in Italia e in molte zone del mondo ed alle latitudini più disparate. Le condizioni climatiche, in continuo cambiamento, possono influire sulle produzioni e sulla qualità dei raccolti in maniera imprevedibile.

Con particolare riferimento al grano duro che acquistiamo all'estero, gestiamo questo rischio attraverso accordi di filiera, **una filiera ultratrentennale con fornitori dell'Arizona e della California, unica nel suo genere in Italia e probabilmente nel mondo.**

Le zone aride di quei luoghi e la disponibilità di acqua canalizzata "al bisogno", garantiscono un contesto pedoclimatico ideale e soprattutto costante. Ogni anno, in quegli areali, **De Cecco commissiona la semina (a novembre), il raccolto (a giugno) e la selezione (a luglio) dei migliori lotti che, nei successivi dodici mesi, saranno la base essenziale**

delle miscele con tutti i migliori grani (italiani, europei ed esteri) **che l'annata agraria avrà reso disponibili.** Insomma, un connubio virtuoso tra la solidità e la sicurezza dei grani "Desert Durum" e l'imprevedibilità delle eccellenze di tutte le altre origini.

Parte integrante e complementare di questo approccio, è un'attività di ricerca e sviluppo continua e costante delle migliori sementi (rigorosamente no OGM) proposte dai fornitori statunitensi, sviluppate in campo dagli agricoltori e validate dal Laboratorio De Cecco: l'analisi dei risultati e l'expertise di quasi due secoli di De Cecco in materia, attraverso la parola definitiva del Presidente del CdA, decretano le nuove varietà definitivamente acquistate, scelte per la semina negli areali della filiera De Cecco.

Il processo siffatto garantisce sia un costante rinnovamento delle sementi, sia, soprattutto, il miglioramento continuo della qualità stessa del grano.



Sicurezza e tracciabilità delle MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI

Rif. GRI Standard Rif.

ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-2	Processi per coinvolgere i consumatori e gli utenti finali in merito agli impatti
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-3	Canali per i consumatori e gli utenti finali per sollevare Problematiche
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-4	Agire sugli impatti materiali sui consumatori e sugli utenti finali e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative ai consumatori e agli utenti finali ed efficacia di tali azioni
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-1	Politiche relative ai consumatori e agli utenti finali

Il nostro metodo di produzione, il "Metodo De Cecco", è ciò che ci guida anche nella definizione e nell'implementazione dei processi attraverso i quali garantiamo la qualità dei prodotti, la sicurezza e la soddisfazione dei nostri consumatori. L'impegno e la serietà con cui gestiamo i processi di controllo sono una diretta conseguenza della nostra vision: assicurazione e controllo della qualità sono asset fondamentali per raggiungere gli obiettivi del Metodo e la piena soddisfazione delle aspettative di valore di chi ogni giorno ci sceglie.

3.2.1

Processi di controllo

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-2	Processi per il coinvolgimento dei propri lavoratori e rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-3	Processi per rimediare agli impatti negativi e canali per i propri lavoratori per sollevare preoccupazioni

Per noi di De Cecco la gestione dei rischi legati alla qualità di prodotto è un elemento fondante di tutta l'attività aziendale: vogliamo che la nostra pasta, il nostro olio e tutti gli altri nostri prodotti siano buoni, sani e sicuri. Per questo motivo i **processi di controllo che mettiamo in atto sono presenti ed integrati in tutte le fasi del ciclo di vita dei nostri prodotti, dalla materia prima, alla produzione, al semilavorato, al**

prodotto finito.

Al servizio dei nostri processi di controllo abbiamo un **Laboratorio integrato in cui opera un Team di 37 professionisti qualificati**, dislocati nelle due Unità produttive De Cecco di Fara San Martino ed Ortona. I nostri professionisti si occupano di svolgere tutti i controlli analitici della materia prima e del prodotto finito, come anche dei processi e degli imballaggi.

PERSONE IMPIEGATE NEL LABORATORIO CONTROLLO QUALITÀ

2022

Grano e semole	6
Materia prima e prodotto finito	15
Processi ed imballaggi	16
Totale numero di persone impiegate nel Controllo Qualità	37

È nei nostri laboratori, dotati di attrezzature modernissime e sofisticate, che ci assicuriamo che tutto sia come tradizione e metodo ci impongono, analizzando, verificando e validando il rispetto di tutti i requisiti di legge e dei nostri standard di qualità.

In aggiunta alle attività di analisi e verifica su materie prime e prodotti, i processi di controllo in De Cecco si completano ogni anno attraverso azioni sistematiche e strutturate di verifiche di Parte Terza indipendente per la certificazione dei dati, di Internal Auditing sui processi produttivi, su quelli di supporto, e, in particolar modo, sugli aspetti igienico-sanitari legati alla produzione e di salute e sicurezza sul posto di lavoro. Inoltre, sono a

sistema e strutturati piani di Audit di seconda parte sui principali fornitori.



Verifiche interne ed esterne

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	ESRS S1: Forza lavoro propria	SBM 1	Interventi sugli impatti materiali sulla propria forza lavoro e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative alla propria forza lavoro ed efficacia di tali azioni
-------------------------------------	------	---	-------------------------------	-------	--

La parte più operativa e tangibile dei processi di controllo che implementiamo in De Cecco, è rappresentata da tutte le azioni di verifica, interna ed esterna, che mettiamo in atto a più livelli e nelle diverse fasi dei nostri processi produttivi ogni anno.

La maggior parte delle verifiche annuali sono rivolte al nostro interno: è da noi stessi, in primis, che pretendiamo rigore e qualità. Le attività di autocontrollo che mettiamo in atto sono di 3 tipologie:

1. ANALISI DI LABORATORIO SULLE MATERIE PRIME: queste analisi vengono condotte nei nostri laboratori interni e ci consentono di assicurare che ogni singolo chilogrammo di grano o semola che entra nei nostri stabilimenti, sia sicuro per i consumatori e in linea con i nostri requisiti di qualità. Conduciamo 5 distinte tipologie di analisi sulle materie prime:

1. **Analisi Merceologiche** (volte a verificare le qualità organolettiche del grano)
2. **Analisi Chimiche** (per la misurazione di umidità, ceneri e proteine del grano)
3. **Analisi per la rilevazione di micotossine**
4. **Analisi per la rilevazione di metalli pesanti**
5. **Analisi per la rilevazione di residui di pesticidi**

Esclusivamente per la semola, inoltre, vengono effettuate la Granulometria volta alla verifica del rispetto dei parametri di certificazione (sulle presse, il 40% >400 micron).

NEL 2022 ABBIAMO CONDOTTO NEI NOSTRI LABORATORI PIÙ DI 7.000 ANALISI SULLE MATERIE PRIME.

2. ANALISI DI LABORATORIO SUI PRODOTTI FINITI: anche questo tipo di analisi viene condotto nei nostri laboratori interni ed è orientato al riscontro della conformità dei nostri prodotti con i requisiti di qualità stabiliti dal nostro metodo e dagli standard di qualità, oltre che di legge.

Sulla nostra PASTA conduciamo 7 tipi di analisi:

1. **Analisi Chimiche e Microbiologiche** (per la misurazione di umidità, ceneri, proteine e la microbiologia della pasta all'uovo)
2. **Analisi sensoriali** (valutazione organolettica della pasta secondo la norma ISO 7304)
3. **Controlli dimensionali**
4. **Analisi per la rilevazione di micotossine**
5. **Analisi per la rilevazione di metalli pesanti**
6. **Analisi per la rilevazione di residui di pesticidi**
7. **Panel organolettico**

Esclusivamente per la pasta destinata al mercato USA vengono, inoltre, condotte **analisi per la verifica di conformità del dosaggio di vitamine.**

Per quanto riguarda l'OLIO evo, infine, mettiamo in atto 3 tipi di analisi:

1. **Analisi Elementari** (per la misurazione dell'acidità e dei perossidi)
2. **Panel Organolettico**
3. **Analisi per la rilevazione di residui di pesticidi**

NEL 2022 ABBIAMO CONDOTTO NEI NOSTRI LABORATORI PIU' DI 19.000 ANALISI SUI PRODOTTI FINITI

3. AUDIT INTERNI DI PROCESSO: Ogni anno il nostro Team di Assicurazione Qualità, anche in raccordo con la Funzione di Internal Auditing, pianifica ed implementa un piano di intervento per indagare la funzionalità, l'efficacia e la compliance dei processi produttivi e di supporto. Un' attenzione particolare è rivolta alla cura igienico-sanitaria degli ambienti di lavoro e delle linee di produzione: al piano di monitoraggio e ispezioni ordinarie, si affianca un piano annuale di fermate della produzione per disinfestazione straordinaria delle Unità Produttive nel complesso.

AUDIT INTERNI EFFETTUATI SUL PROCESSO PRODUTTIVO

	Numero audit
Processo acquisti, ricevimento e stoccaggi materie prime principali	2
Processo molitura	2
Processo produzione	2
Aspetti igienici (ispezioni)	12
CCP (Critica Control Point)	1



Lo stesso rigore che applichiamo su noi stessi lo rivolgiamo ai nostri fornitori e partner. Ogni anno, infatti, pianifichiamo ed implementiamo audit di seconda parte presso i nostri principali fornitori di materie prime, di imballi e di prodotti commercializzati.

AUDIT DI SECONDA PARTE VERSO FORNITORI		2022	
Audit di seconda parte verso Fornitori	Numero audit	% sul totale dei fornitori	
Materie prime	3	27,7%	
Imballi primari	2	28,5%	
Imballi secondari	1	25,0%	
Prodotti commercializzati	3	27,7%	

La nostra attività, il nostro metodo e i nostri prodotti sono sottoposti sia ad un controllo interno, grazie a auditor specializzati e qualificati, che ad istituzioni e organismi governativi di controllo deputati a svolgere specifiche attività. Le numerose certificazioni volontarie che l'Azienda ha adottato, ci assoggettano periodicamente durante l'anno a verifiche e audit di parte terza da parte degli Enti di certificazione,

quali DNV, l'Agenzia delle dogane, la Federation Of Synagogues, la World Halal Authority, l'ICEA, ed altri Partner per l'ambiente. In particolare, nel corso del 2022 i nostri processi produttivi sono stati sottoposti ad audit di verifica dei sistemi di gestione per la qualità, l'ambiente e la sicurezza alimentare, anche con riferimento ai prodotti di scarto destinati ad uso zootecnico, quindi, al pet food.

3.2.3

Etichettatura e packaging sostenibile

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-1	Politiche relative ai consumatori e agli utenti finali

Per De Cecco, il packaging è uno dei canali privilegiati per comunicare, attraverso il prodotto, i nostri valori. Non a caso, i restyling occasionali sono iniziative

strategiche, attentamente pianificate. Si pensi, nel 2019, alle confezioni della pasta di semola da 500g e 1kg accuratamente ridisegnate e con una raffinata finitura

opaca che richiama le tradizionali confezioni in carta, mette in risalto la qualità superiore del prodotto assieme alle distintività del Metodo De Cecco fra cui, in modo privilegiato, l'essiccazione lenta a bassa temperatura attraverso l'indicazione delle ore di essiccazione dei vari formati di pasta.

La lenta essiccazione è un elemento centrale qualificante del processo produttivo De Cecco. E questo è il motivo per il quale De Cecco ha fatto certificare all'Ente DNV i tempi di essiccazione. Detti tempi variano **da 9 ore per i formati corti a 18 ore per quelli lunghi, arrivando ad oltre 36 ore per i formati lunghi bucati**. Sul retro del packaging, inoltre, vengono fornite le altre informazioni sul Metodo e anche la tradizione e la vitalità dell'Azienda, sottolineando la lunga storia familiare "Di padre in figlio" dal 1831.

La confezione non è pensata solo per i consumatori, ma anche per soddisfare le esigenze degli altri attori coinvolti nel processo di distribuzione. Questo design, infatti, riduce lo spazio vuoto all'interno delle confezioni, rendendole più compatte e facilitando la disposizione sugli scaffali. Inoltre, la disposizione delle finestre laterali e delle informazioni di base anche nei quadranti laterali, oltre a massimizzare la visibilità del prodotto all'interno, consente a scaffale una disposizione orizzontale/verticale alternativa. Dunque, un packaging certamente comunicativo, ma anche più pratico per gli allestimenti nei punti vendita.

Infine, il nuovo packaging include un sistema di apertura e chiusura per la conservazione in dispensa, dimostrando non solo praticità, ma anche una sensibilità all'impatto ambientale: è "100% riciclabile" e sul pack è riportata questa informazione unitamente al pittogramma della Dichiarazione ambientale di prodotto (EPD) per attestare l'attenzione dell'Azienda all'impatto ambientale del prodotto dal campo alla tavola.



il processo di *produzione De Cecco* per UNA PASTA DI QUALITÀ SUPERIORE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2:
Informativa Generale 2021

2-6

Attività, catena del
valore e altri rapporti
di businessESRS 2: Obblighi
informativi generali,
strategici, di governance
e di valutazione della
materialità

SBM 1

Posizione di mercato,
strategia, modello/i di
business e catena
del valore

La pasta secca di grano duro è uno degli alimenti più semplici e naturali che l'uomo abbia mai realizzato. È ottenuta da un solo ingrediente, la semola di grano duro, a cui viene aggiunta acqua per ottenere un impasto omogeneo che poi viene modellato nei formati desiderati ed essiccato. Il processo di produzione della pasta si sviluppa in 4 fasi fondamentali: impasto, gramolatura e trafilatura, che avvengono nella pressa continua, e l'essiccazione finale.



1. Impasto

L'impasto si realizza in vasche impastatrici ad alberi rotanti, progettate per garantire un lungo tempo di lavorazione (superiore a 20 minuti, contro i 2-7 minuti di sistemi ad alta produttività), che è fondamentale per un'ottimale idratazione della speciale semola De Cecco. Questa semola, "a grana grossa" (il 40% con diametro maggiore di 400 micron), viene impastata con acqua fredda in quantità elevata (27-30 litri ogni 100 kg di semola), per conferire all'impasto un'umidità del 33-35%, contro il 28-30% di altri sistemi di pastificazione.

2. Gramolatura

L'elevata umidità dell'impasto ha lo scopo di favorire un ottimale sviluppo del glutine durante la gramolatura, che avviene all'interno della vite di estrusione. L'energia sviluppata durante l'estrusione permette la formazione di nuovi legami fra le molecole delle proteine con la formazione del glutine. Il glutine deve essere forte e ben sviluppato in modo da formare una maglia che avvolge i granuli di amido. Solo così, con l'essiccazione lenta, si può garantire una qualità di cottura eccellente. L'impasto, per estrusione controllata (calibrando il giusto equilibrio tra trafila, pressione d'uscita e velocità di trafilatura), passa poi attraverso la trafila.





3. Trafilatura

Con la trafileatura si ottiene il formato di pasta desiderato grazie alla trafilea, una spessa piastra di bronzo che conferisce la caratteristica ruvidità alla pasta. All'uscita della trafilea, la pasta contiene circa il 33% di acqua. Da questo momento inizia il processo di essiccazione che ha lo scopo di eliminare l'acqua dalla pasta, fino ad un contenuto inferiore al 12.5%, consentendone la conservazione.

4. Essiccazione

L'essiccazione è da sempre considerata la fase più cruciale e difficoltosa di tutto il processo e incide in modo significativo sulla qualità della pasta.

OGGI PUÒ ESSERE FATTA IN 2 MODI DISTINTI

- **essiccazione lenta a bassa temperatura tipica di De Cecco e di alcuni piccoli produttori;**
- **essiccazione rapida ad alta temperatura, applicata oramai da quasi tutta l'industria pastaia fin dagli anni '80-'90 del secolo scorso (articoli Pagani 2013, Giannetti 2014).**

Il sistema di Lenta Essiccazione fu un'invenzione del 1889 di Filippo De Cecco, che ha permesso alla De Cecco di offrire sin dalle sue origini una pasta di altissima qualità, indipendentemente dalle condizioni climatiche del luogo di produzione e perfettamente idonea alla conservazione.

Questo sistema di essiccazione era talmente all'avanguardia che è in uso nel Pastificio ancora oggi; anche se le cabine statiche di essiccazione sono state sostituite dalle linee di essiccazione continua, il metodo è rimasto lo stesso: Lenta Essiccazione a bassa temperatura (minimo 9 ore pasta corta, minimo 18 ore per pasta lunga, minimo 36 ore per i formati bucati lunghi), con alternanza di fasi di essiccazione e rinvenimento.

Con questo sistema tradizionale di asciugatura, si **favorisce lo sviluppo degli aromi che danno il sapore caratteristico alla pasta**, fenomeno che non avviene nelle paste essiccate ad alta temperatura.

Con la tecnologia di essiccazione rapida ad alta



temperatura, i tempi sono drasticamente ridotti, e l'alternanza tra essiccazione e rinvenimento è praticamente sparita: la pasta lunga si essicca mediamente in 4-6 ore, e la pasta corta in 3-5 ore.

Come è dimostrato dagli studi scientifici dedicati alla pasta di qualità, realizzati dal 1980 ad oggi, **l'essiccazione lenta a bassa temperatura è il sistema di produzione che preserva maggiormente la naturalità del prodotto, la premessa per una pasta di qualità superiore.**



PERCHÉ ALLORA NON LA FANNO TUTTI?

La lenta essiccazione richiede, a parità di produzione, costi sensibilmente più elevati, rispetto all'essiccazione ad alta temperatura, che si traducono in:

- investimenti maggiori del 30-50% per impianti ed edifici;
- minore resa dell'impianto a causa delle fermate settimanali (20 ore), necessarie nelle linee ad essiccazione lenta per svuotare gli impianti. Di contro, nelle linee ad alta temperatura, sono sufficienti 3-6 ore, con risparmio di tempo e manodopera;
- maggiori scarti in caso di guasti all'impianto, perché la quantità di pasta nell'essiccatoio è nettamente superiore (3-5 volte);
- impiego di semole di alta qualità ottenute solo dai migliori grani con basse rese al molino.

Perché De Cecco ha mantenuto un metodo di produzione apparentemente non adatto ad un'industria, che richiede costi di produzione molto più elevati rispetto alle tecnologie moderne ad alta temperatura e brevi tempi di essiccazione?

Per offrire al consumatore un prodotto di qualità superiore. Esistono numerosi studi relativi all'effetto della temperatura sulle caratteristiche della pasta. Tali effetti possono essere riassunti nel termine danno termico, che significa:

- formazione di sostanze dal sapore amaro ed astringente non presenti nel grano e cambiamenti di colore e

profumi significativi rispetto alla semola;

- impoverimento delle proteine per la perdita di **lisina**, un aminoacido essenziale; formazione di AGEs (advanced glycation end-product, in sigla AGE - in italiano: prodotto finale della glicazione avanzata, è il risultato di una catena di reazioni chimiche successive alla reazione di glicazione iniziale.).

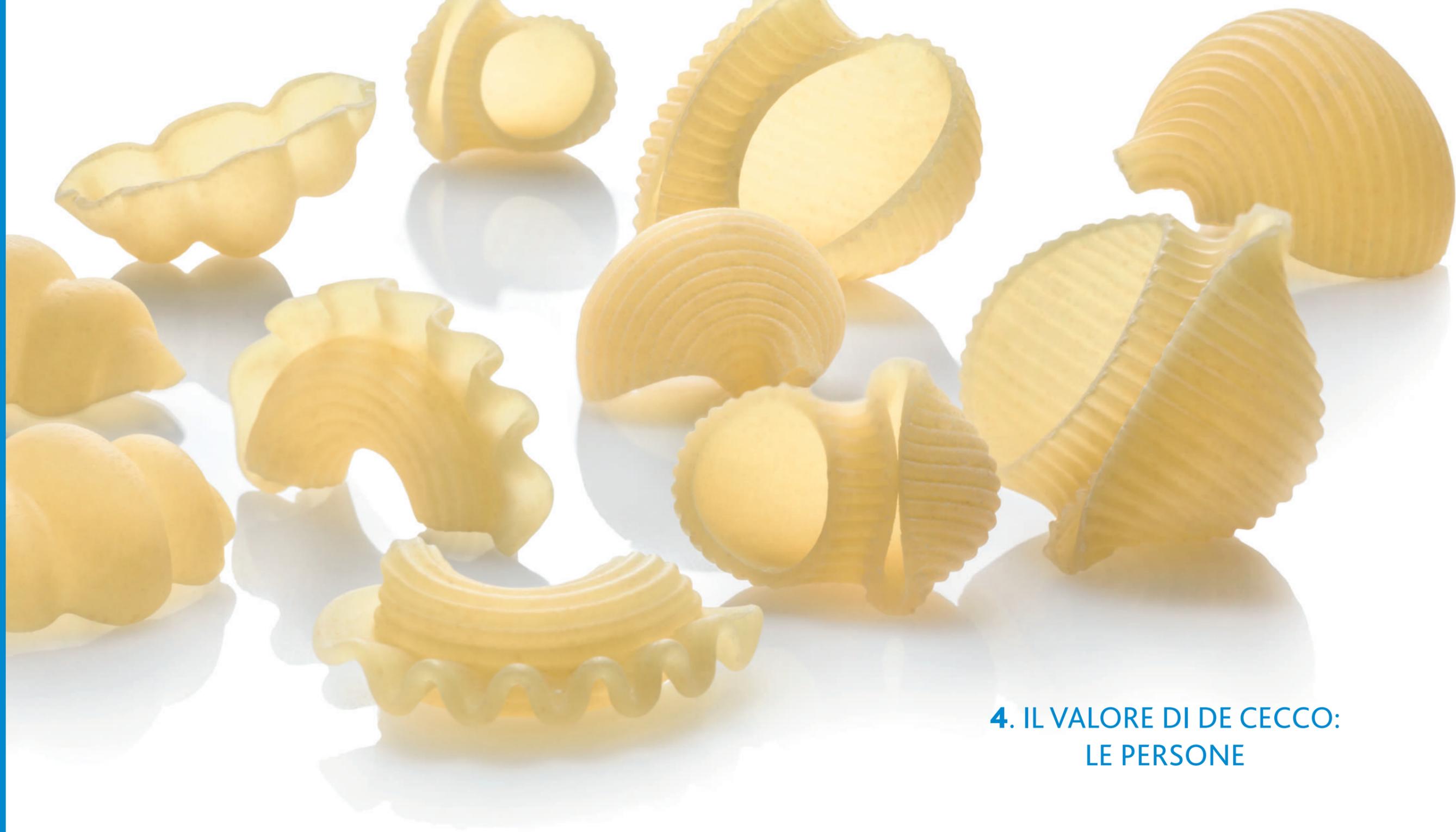
Al contrario, con l'essiccazione lenta a bassa temperatura queste reazioni sono contenute, conservando al meglio la naturalità del prodotto, tanto che per l'Università La Sapienza di Roma (Giannetti) l'essiccazione a bassa temperatura è il presupposto indispensabile per produrre pasta di qualità superiore.

Oggi con l'analisi della **furosina** (indicatore del danno termico) si individuano facilmente le modalità di essiccazione subite dalla pasta. Questi indicatori confermano che la pasta De Cecco è essiccata a bassa temperatura, quindi è una pasta che conserva al meglio la naturalità del grano e le caratteristiche organolettiche della semola di partenza.

Per la pasta integrale De Cecco, l'Università di Milano (DeFENS) ha certificato l'essiccazione a bassa temperatura, com'è riportato su tutte le nostre confezioni.

L'essiccazione lenta abbinata all'ottimizzazione di ogni fase della produzione (a partire dalla scelta dei migliori grani duri e dalla macinazione nel mulino di proprietà che produce una semola esclusiva), **sono le basi del METODO DE CECCO, una garanzia di qualità per il consumatore attento ad un prodotto di qualità superiore.**





4. IL VALORE DI DE CECCO: LE PERSONE

Il Valore di De Cecco:

LE PERSONE

In De Cecco conosciamo bene il significato di qualità, il valore per noi più profondo, da sempre il motore della crescita dell'Azienda il cui cuore pulsante è rappresentato dalle Persone. Perché è dalle nostre persone e dalla loro passione che nasce la creatività, l'innovazione e il rigore che ci distingue da tutti gli altri.

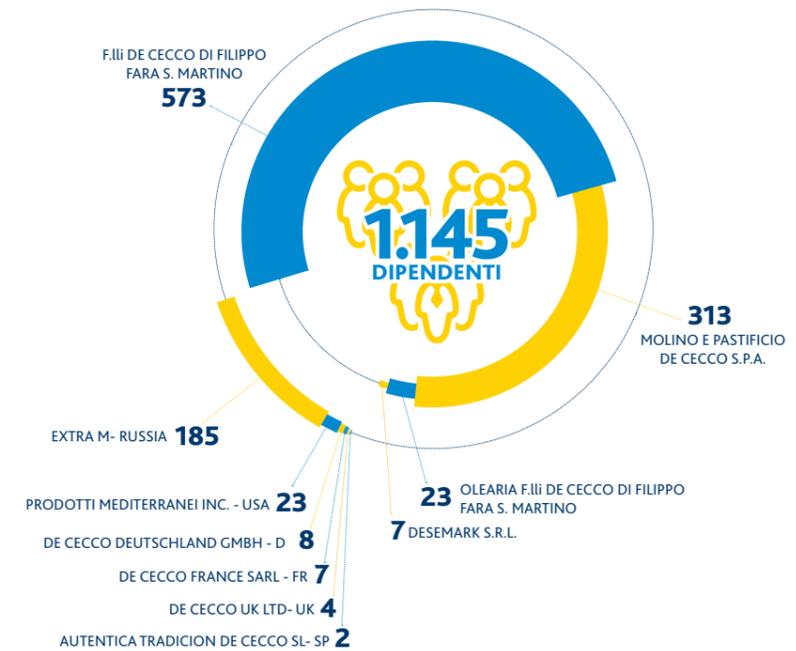
Per questo motivo abbiamo ritenuto indispensabile dedicare un capitolo alle nostre persone, per condividere le esperienze delle donne e degli uomini che lavorano in De Cecco, per raccontare alle loro famiglie quanto per questa azienda sia essenziale il loro contributo di professionalità, competenza e identità.

4.1

Le nostre PERSONE

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-7	Dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-6	Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-7	Dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-7	Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro dell'impresa
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-30	Contratti collettivi	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-8	Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale
GRI 401: Occupazione	401-1	Nuove assunzioni e turnover	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-6	Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa
GRI 401: Occupazione	401-1	Nuove assunzioni e turnover	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-1	Politiche relative alla propria forza lavoro

Siamo un'azienda che vende in tutto il mondo, ma abbiamo scelto di realizzare i nostri prodotti solo in Italia, rimanendo in Abruzzo, e questo si riflette naturalmente nella distribuzione geografica delle nostre persone.



Contiamo più di 900 professionisti che ogni giorno lavorano nelle aree della produzione, dei controlli di sicurezza, della selezione delle materie prime, della ricerca e della gestione aziendale a tutti i livelli. È un numero cresciuto negli anni e che è rimasto costante anche in un periodo come il recente passato caratterizzato da grandi stravolgimenti.

IL 98% ASSUNTO A TEMPO INDETERMINATO

Crediamo nelle persone che entrano a far parte della nostra realtà e favoriamo un rapporto basato sulla crescita e la stabilità contrattuale, garantendo la flessibilità necessaria per gestire le diverse esigenze.

Chi lavora in De Cecco si riconosce dalla passione, dalla volontà di fare al meglio il proprio lavoro per il piacere di vedere un risultato concreto e positivo: portare sulla tavola i prodotti sani della tradizione italiana. Siamo un'azienda di livello internazionale grazie alle elevate competenze delle nostre persone. Siamo conosciuti in tutto il mondo per la qualità dei nostri prodotti e per l'unicità del nostro "metodo" che è stato tramandato di padre in figlio e che oggi garantiamo anche attraverso la certificazione di prodotto. Nei nostri stabilimenti ed uffici troverete esperti con competenze tecnico-specialistiche trasversali, che nella nostra azienda hanno modo di esprimersi e crescere.

Benessere organizzativo e SVILUPPO DEL PERSONALE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-1	Politiche relative alla propria forza lavoro
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-10	Salari adeguati
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-13	Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze
GRI 2: Informativa Generale 2021	401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-15	Indicatori di work-life balance

Lo sviluppo sostenibile di De Cecco può realizzarsi solo con il contributo delle persone che lavorano in azienda, pertanto, proprio a loro deve essere assicurata la sostenibilità lavorativa, intesa come la possibilità di poter dare il loro apporto in maniera continuativa, rispettando le aspettative di crescita, sviluppo professionale, e le esigenze di equilibrio con la vita privata.

Il nostro codice etico è alla base del rapporto di fiducia e collaborazione con l'azienda: vi si possono trovare i principi ed i valori che ci ispirano e ci guidano. Nel nostro codice etico si comprende come il rispetto delle persone sia al centro del nostro agire. Questo rispetto si traduce in molte ed importanti azioni, in primo luogo con la grande attenzione agli aspetti della salute e sicurezza, imprescindibili in ogni contesto, con le numerose iniziative di welfare che mirano a migliorare il benessere delle persone, con gli investimenti nello sviluppo professionale continuo dei dipendenti, con un

ambiente lavorativo basato sull'inclusione e nel quale non può trovare spazio alcuna forma di discriminazione. Cerchiamo di facilitare l'impegno lavorativo dei nostri dipendenti attraverso iniziative di conciliazione dei tempi vita-lavoro, con azioni di welfare e progetti concreti come la Scuola dell'infanzia paritaria "Cav. Filippo De Cecco" fondata nel 1910 e attiva da allora a Fara San Martino, a favore dei bambini del territorio di fascia di età 3-5 anni, e il Nido aziendale realizzato all'interno del Centro direzionale De Cecco "Il Molino" di Pescara, dedicato ai figli dei dipendenti. Scuola dell'infanzia e nido favoriscono le mamme ed i papà che lavorano in Azienda nel trovare una sistemazione congrua, sicura e comoda per i loro figli, evitando dispersioni di tempo ed economiche e favorendo, così, nel minor tempo possibile, la piena ripresa dell'attività lavorativa a vantaggio anche delle carriere professionali e minimizzando il rischio di abbandono del posto di lavoro.

In generale, il benessere dei dipendenti è un tema che ci sta molto a cuore e sul quale investiamo costantemente. Tante sono le iniziative in atto a loro favore:

- Orari di lavoro flessibili** in base alle specifiche esigenze private e familiari, con particolare riguardo alle lavoratrici madri con figli minori di cinque anni di età.
- Aspettative e congedi per maternità e paternità**, al rientro dai quali si verifica e si condivide l'opportunità di eventuali percorsi di reinserimento ad hoc.
- Smart working** attivato, ove possibile, per le persone fragili in via continuativa ed attivabile su richiesta per i genitori con figli minori di 14 anni per consentire di trascorrere più tempo con i figli e la famiglia.
- Part-time** gestito in base a specifiche priorità volte, in particolare, a favorire i dipendenti con particolari esigenze come, ad esempio, lavoratrici madri al rientro dal periodo di astensione obbligatoria per maternità, ai lavoratori per motivi di salute o per necessità di assistenza a famigliari.
- Permessi per visite mediche** a sostegno della tutela della salute e per la prevenzione e screening, senza limiti mensili.
- Estensione aggiuntiva del diritto alla conservazione del posto di lavoro** per i lavoratori che si trovino ad affrontare situazioni di malattia.
- Bonus campi estivi** per i dipendenti con figli in età dai 6 ai 13 anni, attraverso un contributo economico a sostegno della spesa sostenuta dalle famiglie.
- Palestra aziendale** per dare ai dipendenti la possibilità di socializzare ed accrescere il benessere fisico e mentale.
- Beni e servizi** come, ad esempio, rimborsi spese scolastiche/universitarie, spese mediche, viaggi, a favore dei dipendenti e dei componenti del nucleo familiare per migliorare la qualità della vita ed incentivare le persone a dedicare del tempo alla cura di sé ed al benessere e serenità famigliari.
- Bonus carrello alimentare** attraverso la corresponsione mensile di un contributo economico a tutti i dipendenti.
- Mensa aziendale**, che assicura un pasto sano e bilanciato, con una preparazione espressa e un menù definito sulla base dei consigli di esperti nutrizionisti.

L'azienda ed i dipendenti hanno condiviso di istituire e contribuire economicamente ad un **fondo paritetico di solidarietà aziendale** per il sostegno economico di colleghi e colleghe che possano trovarsi in condizione di malattia di lungo corso. Tra le tante, questa iniziativa aiuta a rendere ancora più chiaro uno dei principi alla base del vivere la nostra azienda: la solidarietà tra le persone.



Il legame tra De Cecco e le persone ha radici antiche, profonde, che ancora crescono e si rinforzano; come azienda siamo orgogliosi di aver ricevuto il riconoscimento e di "TOP JOB BEST EMPLOYERS" 2022 sempre dall'ITQF; per noi questo è un segnale importante che ci rende ancora più desiderosi di proseguire nella direzione intrapresa.

4.2.1

Formazione e sviluppo del personale

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-1	Politiche relative alla propria forza lavoro
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-14	Indicatori di salute e sicurezza
GRI 404: Formazione e istruzione	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-13	Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze
GRI 404: Formazione e istruzione	401-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-13	Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze
GRI 404: Formazione e istruzione	404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-13	Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze

"Per creare la qualità sono necessari tre ingredienti: rispetto, passione e competenze. Le competenze devono costantemente arricchirsi: sono il 'sale' della crescita sostenibile"

(Cav. Lav. Dr. Filippo Antonio De Cecco, Presidente)

NUMERO MEDIO DI ORE	2022
Dirigente	12,55
Impiegato	17,73
Operaio	38,47
Quadro	14,75

**NEL 2022 SONO STATE EROGATE
27.924 ORE DI FORMAZIONE.**

La nostra crescita è il risultato della crescita professionale di tutti i dipendenti. Sostenibilità significa, infatti, anche fornire le giuste possibilità di sviluppare le competenze e di rispondere alle aspettative delle persone che intendono impegnarsi nella loro professione.

Siamo consapevoli che la società ed il mercato cambia molto velocemente, e per rimanere leader del settore è necessario curare in maniera continua la formazione secondo il principio dell'apprendimento permanente, **life long learning**, uno dei pilastri per il vantaggio competitivo dell'Azienda.

Ogni ruolo della nostra organizzazione è definito in base alle competenze di ciascuno. Nella visione dell'etica aziendale, il Presidente, Cav. Filippo Antonio De Cecco, precisa che "le competenze devono costantemente arricchirsi: esse sono il 'sale' della crescita sostenibile". Sospinti da questa visione, gestiamo in modo oculato la formazione del personale e lo facciamo sempre in ottica di innovazione e crescita. In questo

ambito, attraverso la **Corporate Digital Academy De Cecco** riusciamo a soddisfare anche la curiosità e la volontà dei dipendenti di approfondire in autoformazione tematiche trasversali, nuove, di attualità: l'Academy De Cecco è un ambiente virtuale interattivo bilingue con una library di oltre 100 corsi e-learning a disposizione. Inoltre, per facilitare la fruizione dei corsi anche da parte del personale di fabbrica, impegnato sulle linee di produzione, abbiamo attrezzato gli ambienti della produzione con il **Digital Signage System**, un sistema avanzato di bacheche touch e totem in rete con la Digital Academy, posizionati in varie aree aziendali.



Fornire alle persone adeguati strumenti conoscitivi per poter svolgere i propri compiti ed esercitare il proprio ruolo con competenza e in modo performante è alla base di un sistema di gestione del personale basato su

equità e merito, e in cui la valutazione periodica dei nostri professionisti è basata sostanzialmente sulla qualità del lavoro svolto e sulla qualità dell'adesione ai principi etici ed ai valori aziendali.

GLI STRUMENTI DI EROGAZIONE DELLA FORMAZIONE

Corporate Digital Academy De Cecco

- Ambiente virtuale interattivo bilingue, integrato con la piattaforma Webex
- Virtual Class Room per attività formative a distanza
- Library di oltre 100 corsi disponibili
- Fase di on boarding con programmi blended di inserimento in azienda e di introduzione alla mansione

Digital Signage System

Complesso di bacheche a schermo tradizionale e touch con dotazioni di Totem in tutti i reparti produttivi per facilitare la fruizione dei corsi anche da parte del personale impiegato sulle linee di produzione e rendere la comunicazione interna più fluida, efficace e pervasiva in tutti i dipartimenti dell'Unità Produttiva



Diversità, equità, inclusione

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 202: Presenza sul mercato	202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-9	Indicatori di diversità
GRI 202: Presenza sul mercato	202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-10	Salari adeguati
GRI 202: Presenza sul mercato	202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-16	Indicatori retributivi (gap retributivo e retribuzione totale)
GRI 401: Occupazione	401-1	Nuove assunzioni e turnover	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-1	Politiche relative alla propria forza lavoro
GRI 401: Occupazione	401-3	Congedo parentale	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-11	Protezione sociale
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-9	Indicatori di diversità
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-10	Salari adeguati
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-11	Protezione sociale
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-12	Persone con disabilità
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-16	Indicatori retributivi (gap retributivo e retribuzione totale)
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-16	Indicatori retributivi (gap retributivo e retribuzione totale)
GRI 406: Non discriminazione	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-17	Incidenti, reclami e impatti e incidenti gravi sui diritti umani

PERSONALE ITALIA PER FASCE DI ETÀ

TOTALE

<30 (numero di persone)	65
30-50 (numero di persone)	501
>50 (numero di persone)	350
Totale (numero di persone)	916

PERSONALE ITALIA PER CATEGORIA

TOTALE

Dirigente (numero di persone)	25
Impiegato (numero di persone)	263
Operaio (numero di persone)	559
Quadro (numero di persone /)	65
Tirocinanti	4
Totale (numero di persone)	916

I principi di non discriminazione, declinati nel loro significato più profondo, vasto e concreto, accompagnano da sempre la nostra attività. Per promuovere anche all'esterno dell'azienda questo modo di intendere il lavoro, e più in generale la società, lo abbiamo reso il fulcro del nostro codice etico e ci siamo impegnati a formalizzarlo ulteriormente attraverso la **Politica di Responsabilità Sociale del Gruppo De Cecco**, pubblica dal 2005, che ha contribuito all'ottenimento nello stesso anno della certificazione SA 8000. Siamo stati il primo produttore di pasta al mondo a farlo.



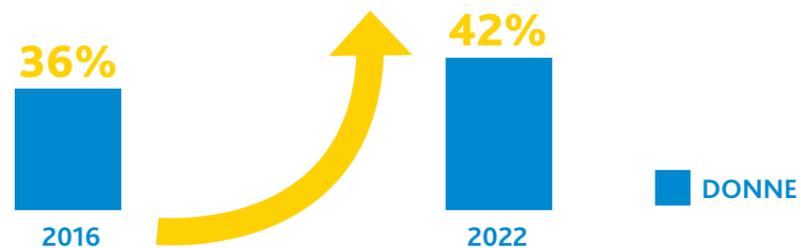
De Cecco ha ormai da tempo inserito lo sviluppo sostenibile come linea guida nella definizione delle strategie aziendali. Gli ultimi due anni sono stati caratterizzati da un focus sul goal 5 dell'Agenda ONU 2030, culminato con l'ottenimento **della certificazione del sistema di gestione per la parità di genere secondo la PdR 125:2022**: in questa certificazione hanno trovato il giusto riconoscimento le tante iniziative aziendali in essere e, inoltre, l'ottica del miglioramento continuo già ci proietta al futuro verso nuove e ancora più belle iniziative a beneficio delle persone che ogni giorno collaborano con noi alla creazione di valore.

Ogni certificazione rappresenta la contestualizzazione di un percorso aziendale, suggella un risultato ed indica una direttrice di sviluppo. E così è anche per la certificazione del sistema di gestione per parità di genere, l'ultima che abbiamo conseguito.

Ecco qualche indicatore più esplicativo.

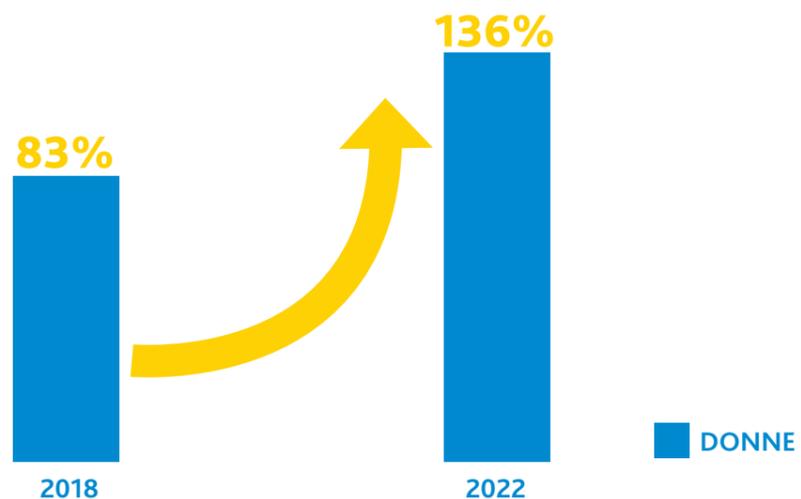
Nel grafico seguente, si vede l'andamento della presenza femminile negli Uffici dal 2016 ad oggi in De Cecco Italia:

Rapporto donne/uomini nella popolazione impiegatizia De Cecco in Italia



Inoltre, dal 2018 ad oggi, nella **Direzione Risorse Umane di Gruppo**, funzione centrale per lo sviluppo della cultura e del change management, c'è stata una **inversione di tendenza tra donne e uomini** a tutti i livelli di Responsabilità:

Area risorse umane



A partire dal 2022 la parità di genere è ulteriormente presidiata grazie all'operato del **Social Performance Team** (e del **Comitato Guida per la parità di genere** costituito al suo interno), **che è l'organo aziendale** di coordinamento di tutte le attività per l'efficacia e l'adeguatezza nel tempo del sistema di gestione integrato SA8000&PdR 125:2022. In qualità di rappresentante dell'Alta Direzione, formalmente

nominata dal Presidente del CdA, la Responsabile SA 8000 e del SPT è una donna. Il SPT ha compiti consultivi, propositivi e di verifica relativamente alla tutela e promozione del benessere lavorativo e del contrasto alle discriminazioni attuando iniziative, audit interni e misure preventive di sensibilizzazione e formazione continua contro ogni forma di discriminazione, dunque, anche relativa al genere.

4.4

Salute e SICUREZZA

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

Rif. GRI Standard	Rif. ESRS Standard - to be				
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-11	Protezione sociale
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-14	Indicatori di salute e sicurezza
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-4	Interventi sugli impatti materiali sulla propria forza lavoro e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative alla propria forza lavoro ed efficacia di tali azioni
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-11	Protezione sociale
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-9	Infortuni sul lavoro	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-14	Indicatori di salute e sicurezza
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-10	Malattie professionali	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-14	Indicatori di salute e sicurezza

STABILIMENTO FARA E ORTONA	2021	2022
Infortuni sul lavoro con conseguenze gravi	0	1
Decessi	0	0
Numero totale di infortuni	11	16
Totale ore lavorate	1.426.453	1.410.822
Numero casi di malattie professionali notificate	2	2
Tasso di infortuni	1,54	2,27

MALATTIE PROFESSIONALI	2021	2022
Casi di malattie professionali	2	2
Decessi per malattie professionali	0	0
Tipologie di malattie professionali	0	0

Abbiamo organizzato le nostre strutture assicurando al nostro personale ambienti confortevoli, sempre puliti, attrezzature e dotazioni ergonomiche, adeguata temperatura, illuminazione e protezione dai rumori.

Tutte le attività aziendali in De Cecco sono studiate per assicurare la massima tutela delle nostre persone e garantire gli standard più elevati di salute e sicurezza sul posto di lavoro. Integriamo l'osservanza delle

prescrizioni normative con ulteriori livelli di sicurezza e controllo impegnandoci nel validare l'efficacia di tutte le misure attuate e adottate, e nel verificare il nostro personale le recepisca in maniera completa. Per questo, dedichiamo molte ore in formazione specifica ed in incontri e attività di audit per confrontarci e condividere opportunità di miglioramento. "Zero incidenti" è l'obiettivo a cui puntiamo.





**5. IN SINERGIA CON
L'AMBIENTE NATURALE**

In *sinergia* con L'AMBIENTE NATURALE

La divulgazione delle informazioni in tema sostenibilità ambientale relative alla nostra produzione, costituisce per De Cecco l'opportunità di valorizzare gli sforzi aziendali in favore dell'ambiente e del territorio in cui ci troviamo. La pianificazione a breve, medio e lungo termine della nostra crescita sostenibile, si esprime mediante azioni concrete e in coerenza con l'attuale normativa europea e gli accordi internazionali per il Clima.

POLITICA

Da sempre abbiamo guardato al futuro con un interesse particolare verso nuove sfide e orizzonti. Il nostro impegno per la tutela dell'ambiente e del territorio ha già iniziato il suo percorso verso gli sfidanti obiettivi europei di sviluppo sostenibile.

OBIETTIVI STABILIMENTI

	BREVE	MEDIO	LUNGO
KPI	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione rifiuti indifferenziati; Gestione fornitori; Riduzione dei consumi idrici; Riduzione dell'impatto ambientale dell'Azienda mediante installazione di soluzioni tecnologiche migliorative (BAT); Installazione di un sistema BEMS di monitoraggio dei consumi energetici 		
		< 5%; Aggiornamento annuale stato ambientale	<10%



Lo stabilimento di Ortona con lo sfondo della Majella.

la *tutela* dell'AMBIENTE

Rif. GRI Standard

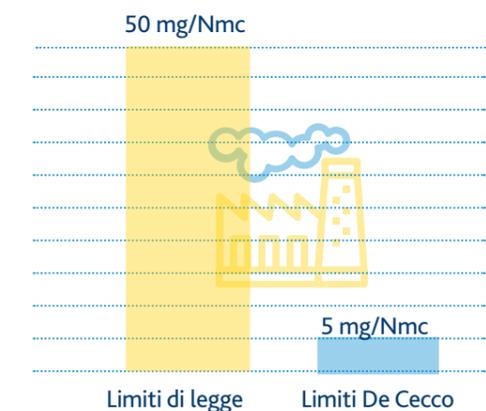
Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-23	Impegno in termini di policy	ESRS S3: Comunità interessate	S3-1	Politiche relative alle comunità interessate
GRI 304: Biodiversità	304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	ESRS E4: Biodiversità ed ecosistema	E4-2	Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi
GRI 304: Biodiversità	304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	ESRS E4: Biodiversità ed ecosistema	E4-3	Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi
GRI 304: Biodiversità	304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	ESRS E4: Biodiversità ed ecosistema	E4-4	Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi

In De Cecco investiamo concretamente in politiche di tutela dell'ambiente. I nostri valori etici, ci richiedono infatti una continua compliance tra operatività e rispetto del territorio. Per tale ragione, nel nostro operato ricerchiamo sempre le soluzioni tecniche più adeguate a garantire un impatto minimo sull'ambiente e sul territorio circostante. A guidarci in questo, l'approccio basato sul Risk Based Thinking (pensiero basato sul rischio) attraverso il quale identifichiamo e trattiamo i potenziali rischi associati ai processi, con l'obiettivo di azzerare e quanto più possibile diminuire il nostro impatto sul territorio.

Puntiamo a razionalizzare i consumi energetici mediante un costante *controllo dei rendimenti delle caldaie* utilizzate all'interno degli stabilimenti. Siamo impegnati inoltre nella *manutenzione degli impianti, volta a ridurre le dispersioni di energia termica*. Sotto monitoraggio continuo sono anche i consumi di energia elettrica, grazie all'impiego di *motori a maggior rendimento*. Potendo disporre di *centrali idroelettriche di proprietà, utilizziamo per una parte della nostra produzione elettrica fonti energetiche rinnovabili*.

Abbiamo inoltre provveduto a minimizzare le emissioni in atmosfera prodotte durante le attività di molitura, mediante l'uso dei migliori filtri a maniche presenti sul mercato raggiungendo un **livello di emissioni prodotte durante le nostre lavorazioni pari ad un decimo della soglia di 50 mg/Nmc riportata nella normativa**.

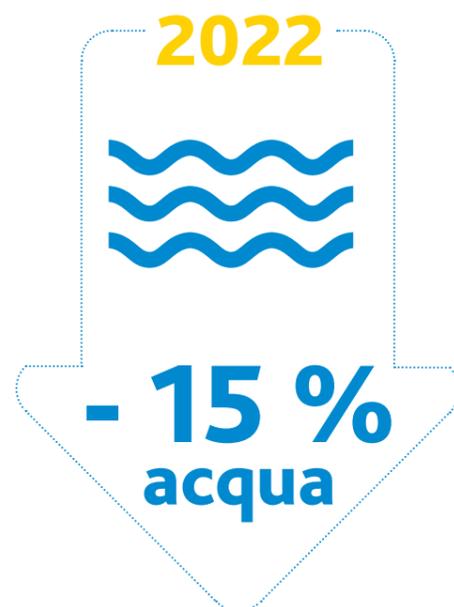


Disponiamo inoltre di un impianto di depurazione privato di tipo biologico, dimensionato per il doppio del reale afflusso di acque reflue di scarico e provveduto, per quanto concerne l'impiego di combustibili inquinanti, alla sostituzione con l'utilizzo di gas metano (eliminando l'olio combustibile le cui emissioni hanno un impatto rilevante per l'ambiente).

La simbiosi con il GEOPARCO DELLA MAJELLA

Applichiamo un esigente piano di selezione della nostra catena di fornitura legata al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti attivando inoltre nuove collaborazioni per aumentare sempre più la quota di rifiuti recuperati.

Dal 2007, abbiamo ottenuto la certificazione **UNI ISO 14001 - Sistema di Gestione Ambientale** ponendo tra i nostri obiettivi di miglioramento quello relativo al risparmio della risorsa idrica non afferente alla produzione. Per il monitoraggio di questo parametro abbiamo installato specifici contatori su varie parti dell'impianto che forniscono l'opportunità di monitorare l'andamento. Dal report dell'**AIA - Autorizzazione Integrata Ambientale** si evince che rispetto agli anni precedenti con grandi sforzi sono stati raggiunti obiettivi di risparmio; tra l'anno 2021 e il 2022, la percentuale di risparmio è stata del 15%.



Il 2022 è stato inoltre caratterizzato da un ingente investimento a favore della diminuzione dell'impatto ambientale aziendale. Abbiamo infatti puntato sulla **costruzione di 11 nuovi silos di grano** per Fara San Martino: un impianto che permette all'azienda di cogliere ancora maggiori opportunità nel mercato

del grano di qualità e di stoccarlo in casa in grandi quantità. Si tratta di un intervento studiato e progettato per uno sviluppo economico sostenibile perché il nuovo impianto di stoccaggio silos-grano è alimentato da un impianto fotovoltaico da 200 Kwp, installato sulla copertura a terrazzo dell'impianto silos adiacente, già esistente.

Per quanto concerne l'impatto ambientale della produzione dei nostri prodotti, con particolare riferimento a pasta, pasta all'uovo e olio, De Cecco redige ormai da diversi anni la dichiarazione ambientale di prodotto, **EPD - Environmental Product Declaration**, che quantifica l'impatto ambientale determinato dalla produzione, commercializzazione e consumo dei rispettivi prodotti.



L'EPD si basa sulla metodologia di **Valutazione del Ciclo di Vita dei prodotti (LCA)** che prende in considerazione i consumi di risorse naturali necessarie (acqua, energia, materie prime) e le immissioni nell'ambiente (dalla CO2 ai rifiuti), a partire dalla coltivazione agricola e fino allo smaltimento degli imballi. Realizzare le EPD testimonia la volontà dell'azienda di comunicare in modo oggettivo e trasparente gli effetti della propria attività e, dal punto di vista gestionale, la consapevolezza dei processi e degli impatti ambientali significativi per impostare programmi di minimizzazione degli stessi.

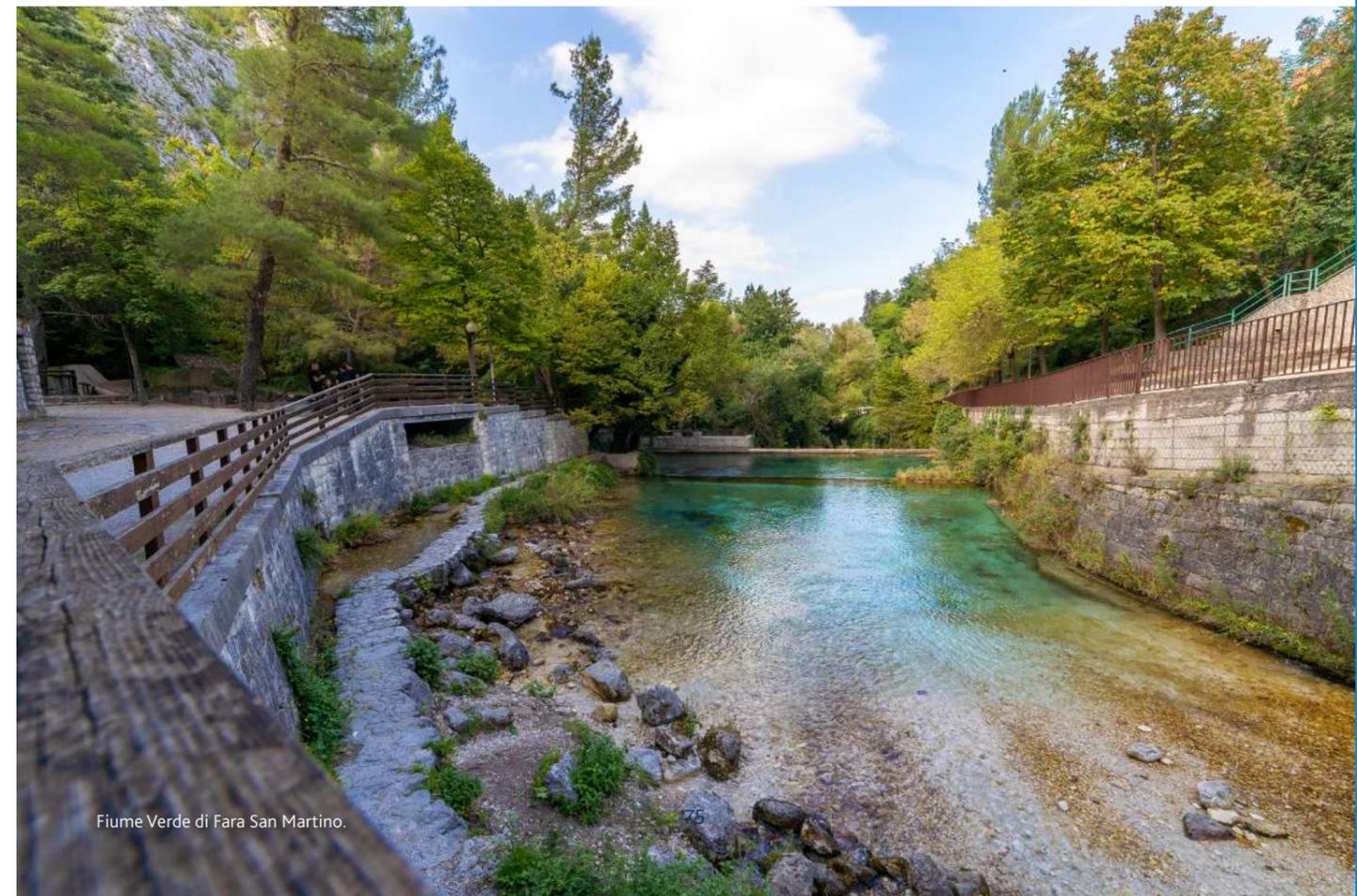
Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 304: Biodiversità	304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	ESRS E4: Biodiversità ed ecosistema	E4-1	Piano di transizione su biodiversità ed ecosistemi
-----------------------	-------	--	-------------------------------------	------	--

L'Unità Produttiva di Fara San Martino, quartier generale del Gruppo De Cecco, sorge nel Geoparco della Majella patrimonio dell'UNESCO, una magnifica cornice che da sempre fa da sfondo all'Azienda ed accompagna in tutto il mondo lo storico brand De Cecco. Questo territorio è parte integrante delle nostre radici, per questo per noi rappresenta un forte elemento identitario

da tutelare. Da sempre ci impegniamo per il raggiungimento di un equilibrio tra habitat naturale ed esigenze produttive ed industriali mantenendo i sistemi tradizionali di produzione di pasta di alta qualità contribuendo, nel contempo e concretamente, alla salvaguardia del pianeta ed al benessere delle prossime generazioni.



Fiume Verde di Fara San Martino.

La circolarità dei processi DI PRODUZIONE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 301: Materiali	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
--------------------	-------	--	--	------	---

MATERIALI UTILIZZATI IN BASE AL PESO O AL VOLUME	U.M.	2021	2022
Carta	ton	11.370	12.391
Plastica	ton	2.118	2.369
Totale	ton	13.488	14.760

L'ottimizzazione e la gestione sostenibile nei nostri stabilimenti, ha l'obiettivo di ridurre al minimo gli sprechi e massimizzare l'efficienza, in modo da ridurre l'impatto ambientale e migliorare la sostenibilità dell'intero processo produttivo.



Principali categorie di rifiuti prodotti

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 301: Materiali	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	SRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-4	Afflussi di risorse
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti generati	SRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-5	Afflussi di risorse
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti generati	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-2	Azioni e risorse relative all'inquinamento
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti generati	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo

RIFIUTI STABILIMENTI	U.M.	2021	2022
Rifiuti Pericolosi	ton	25	16
Rifiuti non pericolosi	ton	2.517	4.687*
Totale Rifiuti	ton	2.542	4.703
Recuperato	ton	2.089	2.068
Smaltito	ton	453	2.635*
Totale	ton	2.542	4.703

*Nel corso del 2022 abbiamo registrato una maggiore produzione di rifiuti provenienti dagli stabilimenti di Fara San Martino e Ortona. Questo è dovuto ad interventi di manutenzione straordinaria e di efficientamento dei depuratori di entrambi gli stabilimenti, in occasione dei quali ci siamo impegnati nella pulizia straordinaria di tutto l'alveo fluviale sottostante.



SOLIDI

- Rifiuti solidi della molitura e della produzione di pasta

Il molino produce principalmente imballaggi di scarto provenienti dall'insacco dei prodotti venduti, mentre i rifiuti prodotti dal pastificio provengono per la quasi totalità da imballaggi in carta, cartone o plastica di scarto dai reparti di confezionamento e magazzino.

- Rifiuti solidi delle operazioni di manutenzione

Le normali operazioni di manutenzione (sostituzione o riparazione) realizzate nei complessi industriali producono dei materiali solidi di scarto che riguardano principalmente cavi elettrici e tubi fluorescenti dei neon di illuminazione e metallo riciclabile.

- Rifiuti solidi consumabili

Tutte le cartucce ed i toner delle stampanti.



LIQUIDI

- Rifiuti liquidi della molitura e della produzione di pasta

Nel reparto confezionamento si raccolgono i liquidi che sono serviti per il lavaggio dei timbratori ad inchiostro, ed i nastri inchiostri.

- Rifiuti liquidi delle operazioni di manutenzione

Le normali operazioni di manutenzione (sostituzione o riparazione) realizzate nei complessi industriali producono olio lubrificante esausto.



FANGHI DI RISULTA DELLA DEPURAZIONE

Questa categoria di rifiuti è composta dai fanghi in eccesso risultanti all'attività del depuratore aziendale.

5.3.2

Riciclo, recupero e smaltimento

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 301: Materiali	301-1	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	SRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti non conferiti in discarica	SRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-5	Deflussi di risorse
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti non conferiti in discarica	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E2-5	Deflussi di risorse
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti non conferiti in discarica	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-2	Azioni e risorse relative all'inquinamento
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti non conferiti in discarica	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-3	Obiettivi relativi all'inquinamento
GRI 306: Rifiuti	306-3	Rifiuti non conferiti in discarica	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo

MATERIALI UTILIZZATI CHE PROVENGONO DA RICICLO



Eliminazione DEI RISCHI DI INQUINAMENTO



Eliminazione DEI RISCHI DI DEGRADO DEL PAESAGGIO

De Cecco POLICY DI GESTIONE DEI RIFIUTI



Eliminazione DI OGNI DANNO PER LA SALUTE



Incolmunità DELLA COLLETTIVITÀ

Nella formulazione delle politiche riguardanti la gestione dei rifiuti e il loro riciclo e recupero, ci basiamo non solo sul pieno rispetto delle leggi vigenti, ma anche sulla promozione di sistemi di produzione avanzati che mirano a ridurre la generazione di rifiuti o scarti dalla fonte stessa o a migliorare il recupero e il riciclo di tali materiali.

All'interno del nostro Sistema di Gestione Ambientale, è inclusa una procedura specifica per la gestione dei rifiuti. Questa procedura definisce, per ogni categoria di rifiuto, le attività da svolgere, la documentazione necessaria, i ruoli e le responsabilità del personale incaricato.

5.4

Risorse IDRICHE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-5	Consumo idrico	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-5	Consumo idrico	ESRS E3: Acqua e risorse marine	E3-3	Obiettivi relativi alle risorse idriche e marine
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-5	Consumo idrico	ESRS E3: Acqua e risorse marine	E3-4	Consumo di acqua

CONSUMI STABILIMENTI

	U.M.	2021	2022
Totale Acqua prelevata e consumata	mc	312.959	314.149
di cui recuperata/reimmessa nel ciclo produttivo	mc	112.345	137.208

Aumentato del **+ 22%** il recupero/reimmisione di acqua nel ciclo produttivo

Gestione
RESPONSABILE



Corretto utilizzo
DELLE RISORSE

De Cecco
GESTIONE
SOSTENIBILE
DELLE
RISORSE IDRICHE



Gestione
SOSTENIBILE



Sensibilizzazione
CONDIVISA CON GLI
STAKEHOLDER

Nel nostro processo produttivo implementiamo un sistema di gestione delle risorse idriche volto al consumo consapevole ed ottimizzato dell'acqua utilizzata.

L'acqua è al centro dell'attività produttiva di De Cecco e la sua gestione responsabile e sostenibile rappresenta per noi una priorità.

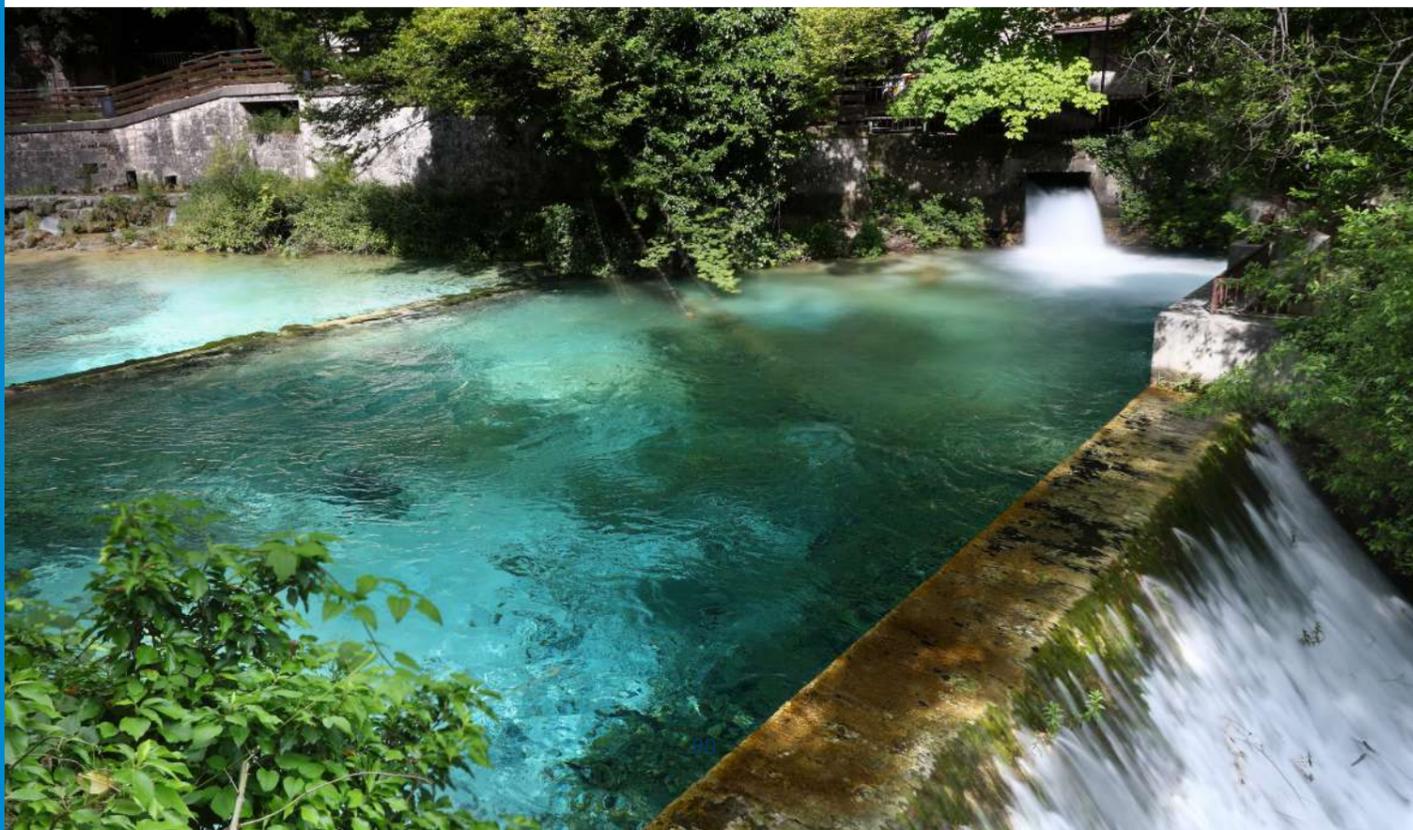
5.4.1

Focus sulla gestione delle fonti idriche

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-5	Consumo idrico	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-5	Consumo idrico	ESRS E3: Acqua e risorse marine	E3-3	Obiettivi relativi alle risorse idriche e marine
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-5	Consumo idrico	ESRS E3: Acqua e risorse marine	E3-4	Consumo di acqua



SAGGIO STORICO SULLE CENTRALI IDROELETTRICHE

Dal saggio *“UNA STORIA DI ECONOMIA CIRCOLARE TRA ENERGIA E SOSTENIBILITÀ LE CENTRALI IDROELETTRICHE DEL CAVALIERE FILIPPO DE CECCO (1893-1938)”*²

a cura di Sandro Sciarra, si evidenzia il percorso lungimirante intrapreso storicamente dalla nostra azienda, dalla creazione del pastificio verso un modello di produzione sostenibile. Una volontà che dimostra da subito una strategia familiare integrata lungo tutta la catena del valore basata su:

- un'attenta misurazione
- una costante innovazione
- una competente collaborazione

"Fara San Martino, un paesino alle falde della Maiella nella provincia di Chieti, cominciò attorno agli anni Novanta del XIX secolo ad essere segnalato tra i centri preminenti sul mercato italiano e statunitense per la produzione della pasta alimentare.

Tale successo era dunque da attribuire a un industriale che, in quegli anni, ne aveva attivata la produzione; questi era il pastaiolo **Filippo Giovanni De Cecco** il quale, facendosi progressivamente conoscere dagli estimatori dell'epoca per la ricercatezza e la qualità del suo prodotto, in breve tempo riuscì a conquistare i mercati allora trainanti dell'industria alimentare. I suoi "maccheroni" presentati di volta in volta alle varie esposizioni nazionali e internazionali, come quella memorabile di Chicago del 1893, conseguirono importanti riconoscimenti.

L'imprenditore faese tentò sempre di migliorare il suo prodotto tanto che, per le sue invenzioni e per la sua tenacia, fu spesso annoverato sui giornali locali come esempio positivo da emulare.

Egli ottenne risultati così importanti e per molti versi imprevedibili, valendosi sia dell'osservazione attenta della coreografia territoriale, sia dell'applicazione costante alle tecniche del tempo per escogitare il modo di trarre ricchezza per sé e per gli abitanti dello sparuto paesello.

Fara, infatti, era dotata di un importante bacino fluviale le cui sorgive zampillavano limpide alla base del versante scarsamente boschivo della valle di San Martino; ma altresì con un terreno per niente adatto ai seminativi largamente estesi, data la forte presenza di ciottoli, sicché soltanto piccoli appezzamenti venivano coltivati per il fabbisogno familiare. Inoltre, detto paesino montano restava isolato durante la stagione invernale a causa delle abbondanti nevicate, tanto

che per arrivarvi da Chieti bisognava calcolare un giorno di viaggio con pernottamento. Le disastrose condizioni di viabilità dipendevano dai viottoli sassosi che erano, per la mancanza della ferrovia, le uniche vie di accesso al borgo.

Una serie di percorsi poco praticabili limitava fortemente la movimentazione di uomini e merci, al pari di altri che raggiungevano le arroccate comunità dell'entroterra abruzzese. Tale situazione rendeva oltremodo difficile sia l'attività industriale che il commercio, tanto da far considerare Fara San Martino un luogo con scarse prospettive economiche, i cui abitanti sarebbero stati costretti presto a emigrare.

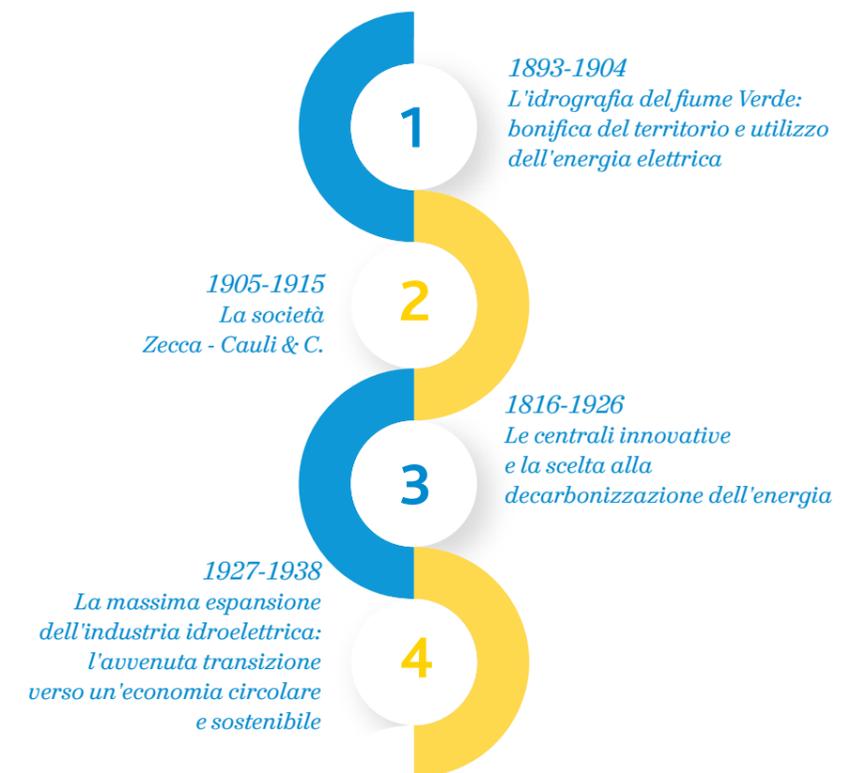
Filippo De Cecco non si rassegnò nell'indagare se ci fossero possibilità di lavoro e le individuò nell'utilizzo di quelle acque e nel rimboschimento di quei pendii, unendoli alla diffusa e antica pratica dell'artigianato faese nella produzione e vendita delle paste lavorate.

Pertanto, costruì il suo pastificio presso il **fiume Verde** che ingrandì progressivamente; mise a punto la camera per l'essiccazione artificiale lenta e a bassa temperatura nel 1889, come si riporta alla voce "pasta alimentare" del dizionario enciclopedico Treccani. "Altresì, con una coppia di turbine idrauliche si procurò sia l'energia meccanica per la trazione dei macchinari, sia quella per l'illuminazione degli ambienti e per il riscaldamento della camera statica. Sempre più s'industriò nel ricavare energia dalle acque suddette e non far dipendere la sua attività di pastificazione ed essiccazione dal carbone, il cui approvvigionamento era più difficile e costoso. Del resto, il noto pastaiolo fondatore e i suoi eredi, si dedicarono con profitto alla produzione di energia idroelettrica, tanto da mostrare con la nuova attività di elettro-commerciali, il raggiungimento di competenze tecniche e risultati impiantistici d'eccellenza nel corso dei successivi anni."

² S. SCIARRA, Una storia di economia circolare tra energia e sostenibilità: le centrali idroelettriche del Cavaliere Filippo De Cecco: (1893-1938), collana Saggistica storica e Monografie d'Impresa De Cecco, Atessa 2023, pp. 9-13.

<https://opac.uniroma1.it/SebinaOpacRMS/resource/una-storia-di-economia-circolare-tra-energia-e-sostenibilita-le-centrali-idroelettriche-del-cavaliere/RMS04666395><https://opac.uniroma1.it/SebinaOpacRMS/query/sandro%20sciarra?context=catalogo>

Le centrali idroelettriche del Cavaliere Filippo De Cecco 1893 - 1938



Energia ed EMISSIONI

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 302: Energia	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-5	Consumo energetico e mix
GRI 302: Energia	302-3	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-5	Consumo energetico e mix

CONSUMI	U.M.	2021	2022
CONSUMI DI COMBUSTIBILI FOSSILI	Gj	301.228	303.168
Gas Metano	Gj	296.345	297.493
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	Gj	142	85
Gasolio uso autotrazione	Gj	4.740	5.590
CONSUMI ELETTRICI	Gj	259.216	262.166
Energia elettrica	Gj	245.787	247.208
Di cui acquistata da fonti rinnovabili	Gj	112.600	113.271
Autoprodotta (da centrale idroelettrica)	Gj	13.429	14.958
Consumi energetici totali	Gj	560.444	565.335

INTENSITÀ ENERGETICA

U.M.

2021

2022

PER UNITÀ DI PRODOTTO FARA

Energia elettrica media consumata per unità di prodotto	GJ/ton	1,3	1,3
Gas Metano medio consumato per unità di prodotto	GJ/ton	1,8	1,7

PER UNITÀ DI PRODOTTO ORTONA

Energia elettrica media consumata per unità di prodotto	GJ/ton	1,1	1,1
Gas Metano medio consumato per unità di prodotto	GJ/ton	1,7	1,6

L'energia elettrica consumata dalle nostre due Unità Produttive è acquisita sul libero mercato per circa il 45% e deriva da fonti rinnovabili. Nello stabilimento di Fara San Martino, nel 2022 è stata autoprodotta attraverso le storiche centrali idroelettriche di proprietà aziendale. Rispetto ad un valore di energia elettrica autoprodotta di 14.958 Gj, nel 2022 è avvenuta una produzione di circa 1.529 Gj in più rispetto al 2021.

Nel 2022 gli stabilimenti hanno consumato in totale 565.335 Gj, di cui il 51% proviene da fonte rinnovabile.



Uno dei generatori della centrale idroelettrica di Fara San Martino

Efficientamento e transizione verso le fonti rinnovabili

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-2	Processi per coinvolgere i consumatori e gli utenti finali in merito agli impatti
GRI 302: Energia	302-4	Riduzione del consumo di energia	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-1	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 302: Energia	302-4	Riduzione del consumo di energia	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-2	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 302: Energia	302-4	Riduzione del consumo di energia	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-4	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 305: Emissioni	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-1	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 305: Emissioni	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-2	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 305: Emissioni	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-4	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 305: Emissioni	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-7	Rimozione di GHG e progetti di mitigazione di GHG finanziati tramite crediti di carbonio

La gestione degli edifici

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	ESRS S4: Consumatori e utenti finali	S4-2	Processi per coinvolgere i consumatori e gli utenti finali in merito agli impatti
GRI 302: Energia	302-4	Riduzione del consumo di energia	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-1	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 302: Energia	302-4	Riduzione del consumo di energia	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-3	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 302: Energia	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-3	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
GRI 305: Emissioni	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-7	Rimozione di GHG e progetti di mitigazione di GHG finanziati tramite crediti di carbonio

Per il raggiungimento degli obiettivi relativi alla direttiva UE, abbiamo investito e stiamo investendo nel miglioramento della classe energetica. La nostra strategia si fonda sull'ottimizzazione e semplificazione nella gestione e nell'utilizzo dei nostri edifici, al fine di migliorare la qualità della vita dei nostri dipendenti. La necessità di una definitiva transizione verso edifici intelligenti, per i nostri uffici e gli ambienti pubblici,

sfrutta le potenzialità del digitale sotto due aspetti: quello della **sostenibilità**, in cui i nuovi spazi costruiti sono chiamati a un maggior risparmio energetico e a un basso impatto ambientale, e quello della **salute**, progettando e realizzando edifici capaci di garantire il benessere delle nostre persone, favorendo il rispetto delle regolamentazioni sanitarie.

Energia elettrica
RINNOVABILE



Neutralità climatica
ALL'ORIZZONTE DEL 2050

De Cecco
GESTIONE
EFFICIENTE
DI ENERGIA
ELETTRICA



Energia
AUTOPRODOTTA



Limitazione
RISCALDAMENTO
GLOBALE A 1,5° C

La Nostra strategia in linea con gli **obiettivi di Sviluppo Sostenibile** si fonda su 4 elementi chiave:

- **Impianti e Tecnologie** relativi alla **sicurezza dei nostri dipendenti** (energia rinnovabile ed efficienza energetica)
- **Sensoristica connessa agli impianti** (raccolta dati)
- **Piattaforme di controllo e gestione** (sistemi che usano i dati acquisiti dalla sensoristica installata)
- **Connettività** (protocolli di comunicazione, wireless o cablati, che permettono la comunicazione)

Emissioni GHG (I principali fattori di emissione)

Rif. GRI Standard		Rif. ESRS Standard - to be			
GRI 305: Emissioni	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-6	Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-6	Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG
GRI 305: Emissioni	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-8	Prezzo interno del carbonio
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-8	Prezzo interno del carbonio
GRI 305: Emissioni	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo

Emissioni non rilevanti
IN ATMOSFERA



Piano di transizione
PER LA MITIGAZIONE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI

De Cecco
GESTIONE DELLA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI



Emissioni inferiori
AD UN DECIMO DEL LIMITE DI LEGGE



Valutazioni
DEGLI IMPATTI MATERIALI LEGATI AL CLIMA

Dal punto di vista delle emissioni, e in riferimento alle disposizioni di monitoraggio stabilite dalle autorità competenti, la nostra azienda **non adopera impianti o svolge attività che generino significative emissioni nell'atmosfera**, considerando il tipo di produzione che conduciamo. Inoltre, non utilizziamo apparecchiature che contengano sostanze dannose per lo strato di ozono.

Tuttavia, pur non essendo obbligati dalla legge, **abbiamo adottato un approccio orientato alla**

sostenibilità che va oltre le normative vigenti. Abbiamo identificato e tenuto in considerazione aspetti ambientali rilevanti, come le emissioni nell'atmosfera delle polveri prodotte dal nostro mulino, le emissioni di gas metano dalle caldaie e le emissioni di vapore acqueo dagli essiccatoi della pasta. Grazie alle scelte operative, agli interventi effettuati e al nostro programma di monitoraggio attivo, **le nostre emissioni sono attualmente inferiori al 10% dei limiti di legge.**



5.5.4

Emissioni scope 1

Rif. GRI Standard		Rif. ESRS Standard - to be			
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-6	Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-8	Prezzo interno del carbonio
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo

EMISSIONI SCOPE 1	U.M.	2021	2022
Gas Metano	CO2e (tonnes)	14.919	14.977
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	CO2e (tonnes)	8	5
Gasolio uso autotrazione	CO2e (tonnes)	317	373
Totale Emissioni Scope 1	CO2e (tonnes)	15.244	15.355

In conformità con quanto previsto dal **Greenhouse Gas (GHG) Protocol**, le **emissioni Scope 1** delle nostre due Unità produttive (emissioni dirette collegate alle attività che derivano principalmente dall'utilizzo di combustibili fossili) sono pari a **15.355 CO2 (tonnes)**.

5.5.5

Emissioni scope 2

Rif. GRI Standard		Rif. ESRS Standard - to be			
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-6	Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-8	Prezzo interno del carbonio
GRI 305: Emissioni	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	ESRS E2: Inquinamento di aria, acqua e suolo	E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo

EMISSIONI SCOPE 2	U.M.	2021	2022
Energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili CO2e	(tonnes)	18.026	18.127
Totale Emissioni Scope 2 CO2e	(tonnes)	18.026	18.127

Le **emissioni Scope 2** (emissioni indirette derivanti dalla generazione di energia elettrica, calore e vapore acquistati da terzi e consumati, nei nostri asset) ammontano a **18.127 CO2 (tonnes)**, relative all'energia acquistata sul mercato, (Fuel mix **42,77 %** energia rinnovabile e il **57,23%** da fonti non rinnovabili - fonte Enel energia).





**6. IL CONTRIBUTO
ALLA SOCIETÀ**

Il contributo alla SOCIETÀ

“Anche per le imprese, così come per gli individui, le famiglie e le nazioni, la prosperità si conserva durevolmente, e si sviluppa, diffondendola presso gli altri, piuttosto che difendendola contro gli altri”.

Con queste parole, il fondatore Filippo Giovanni De Cecco dava inizio alla filosofia del Gruppo che risiede nella ricerca di un costante equilibrio tra business e crescita sociale. Questi sono stati, e restano, i pilastri della nostra forza competitiva. Con questa politica siamo divenuti, e intendiamo rimanere, protagonisti sul mercato e forza trainante nel tessuto sociale.

La crescita è infatti virtuosa se crea valore per tutti i portatori di interesse, ed è sostenibile se è capace di generare ricchezza duratura non solo per l'azienda stessa e per gli azionisti, ma anche per i dipendenti e per il territorio su cui insiste, che sia un distretto, una regione o un'intera nazione.

POLITICA

L'eccellenza è l'essenza della nostra Azienda.

La qualità del prodotto è il valore più profondo, da sempre il motore primo della crescita della De Cecco. E questa continua tensione all'eccellenza qualitativa costituisce la nostra caratteristica distintiva nell'arena competitiva del mercato globale.

Per noi di De Cecco, la crescita deve essere virtuosa e sostenibile, e deve essere comunicata in modo

chiaro ed efficace a tutti coloro che entrano in contatto con noi, a tutti i nostri stakeholder, affinché ognuno di essi ne sia consapevolmente partecipe e dia il proprio contributo. La longevità d'impresa è un indicatore primario di sostenibilità e di impatto positivo nei confronti del contesto di riferimento, a partire dalla comunità locale, e fino a ricomprendere, a vario titolo, tutti i portatori di interesse.

Educazione ALIMENTARE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 3: Temi materiali 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-2	Processi per il coinvolgimento dei propri lavoratori e rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti
GRI 413: Comunità locali	413-2	Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	ESRS S3: Comunità interessate	S3-2	Processi per il coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti
GRI 413: Comunità locali	413-2	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	ESRS S3: Comunità interessate	S3-4	Agire sugli impatti materiali sulle comunità colpite e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative alle comunità colpite ed efficacia di tali azioni

Esistono diverse evidenze scientifiche che dimostrano come la dieta mediterranea sia un esempio di alimentazione sana e sostenibile in grado di avere effetti benefici sulla nostra salute e di prevenire il rischio di insorgenza di importanti patologie. Il modello della dieta mediterranea non influisce però beneficamente solo sulla nostra condizione fisica ma, come riportato dal Ministero della Salute *“con i suoi prodotti tipici diventa espressione della storia e della cultura la cui riscoperta rappresenta un'importante occasione per sottrarsi alla omologazione delle abitudini alimentari, salvaguardando così la biodiversità alimentare”.*

Da sempre in De Cecco abbiamo sentito una duplice responsabilità rispetto ai vari contesti sociali, nazionali e internazionali, a cui abbiamo offerto i nostri prodotti: **educare ad una corretta alimentazione portando sulle tavole un prodotto sano e di alta qualità, e al tempo stesso promuovere la nostra cultura e la nostra terra con le sue tradizioni.**

Questa volontà si traduce in azioni concrete attraverso la promozione di iniziative di sensibilizzazione sull'importanza di un'alimentazione sana per il benessere e la vitalità. Su questi temi, nel corso degli anni abbiamo avviato partnership importanti con ricercatori, studiosi ed Associazioni. Iniziative che sosteniamo nel tempo anche attraverso

campagne informative/formative dedicate, come, ad esempio, “Una sana alimentazione” realizzata in collaborazione con **Adiconsum - Associazione Difesa Consumatori e Ambiente**. Il progetto ha previsto un tour nelle scuole alberghiere di Sicilia, Puglia e Sardegna con l'obiettivo di promuovere una cultura alimentare corretta e sana, attraverso il coinvolgimento dei ragazzi, delle loro famiglie e dei docenti, con particolare attenzione all'impatto metabolico dei prodotti legati al grano. Quella educativa è forse la sfida più grande e urgente di questo secolo: i comportamenti alimentari e le linee guida per una corretta alimentazione sono temi chiave nel contesto della Sostenibilità del Sistema Paese e del Pianeta.



Spreco ALIMENTARE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 3: Temi materiali 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-2	Processi per il coinvolgimento dei propri lavoratori e rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti
GRI 413: Comunità locali	413-2	Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	ESRS S3: Comunità interessate	S3-2	Processi per il coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti
GRI 413: Comunità locali	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	ESRS S3: Comunità interessate	S3-4	Agire sugli impatti materiali sulle comunità colpite e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative alle comunità colpite ed efficacia di tali azioni

Gli scarti prodotti dal nostro processo di macinazione del grano vengono recuperati ad uso food e zootecnico al 100%.

Abbiamo collaborazioni attive con la **Fondazione Banco Alimentare**, una realtà che dal '97 si propone di contrastare la lotta allo spreco e alla fame, mediante una grande rete della carità che dona dignità a tantissime famiglie afflitte dalla fame ridando al contempo nuova vita al cibo che altrimenti verrebbe perso. I prodotti distribuiti, provengono in minima parte dalla Giornata nazionale della Colletta Alimentare, ma soprattutto da un'attività ordinaria che coinvolge i programmi europei di aiuto rispetto a tematiche di supporto agli indigenti, l'industria agroalimentare e la grande distribuzione organizzata. Con il Banco abbiamo condiviso iniziative pubbliche, convegni, eventi

regionali e campagne di comunicazione. Da sempre siamo tra i donatori più appassionati e virtuosi.



Negli ultimi anni, le quantità che abbiamo donato sono state cospicue: solo nel 2022, De Cecco ha donato al Banco Alimentare oltre 2.100 quintali di prodotti.



In occasione del Carbonara Day, De Cecco ha celebrato uno dei primi piatti più amati con una speciale gara di beneficenza sui canali social, il **Carbonara Charity Challenge**.

Lo chef stellato Heinz Beck, attraverso un video lanciato sui canali social De Cecco, ha spiegato e realizzato come fare la carbonara classica, invitando poi 3 food blogger (Marisa Maffeo, Gilberto Neirotti e Francesca Gambacorta) a sfidarsi con una loro re-interpretazione del piatto.

13 hanno raccolto la sfida e invitato i propri followers a seguire l'iniziativa per votare la propria versione.

Ciascun food blogger era abbinato ad un ente benefico e, chi riceveva più like, avrebbe ricevuto in dono € 10.000 da De Cecco.

Vista la grande partecipazione, De Cecco ha deciso di premiare tutti donando € 10.000 ciascuno a **Lega del Filo d'Oro**, **Fondazione Umberto Veronesi** e **Fondazione AIRC**, donando così complessivamente ben € 30.000.

6.3

I rapporti con le COMUNITÀ LOCALI

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 413: Comunità locali	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	ESRS S3: Comunità interessate	S3-1	Politiche relative alle comunità interessate
GRI 413: Comunità locali	413-2	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	ESRS S3: Comunità interessate	S3-4	Agire sugli impatti materiali sulle comunità colpite e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative alle comunità colpite ed efficacia di tali azioni

Pensiamo che il valore di un'azienda nel suo territorio si esprima anche attraverso il rapporto che detiene con la propria comunità. Per De Cecco, la comunità rappresenta anche il valore di un impegno: non dimenticare le proprie radici storiche fatte anche di persone, pilastri di una crescita sostenibile che hanno trasmesso nel tempo e nelle tradizioni di questi luoghi un valore inestimabile.

Ecco perché abbiamo scelto di mantenere le Unità Produttive in Abruzzo, continuando ad investire nelle nostre comunità di appartenenza che sosteniamo anche attraverso iniziative culturali e donazioni che rafforzano il nostro legame con il tessuto sociale del territorio.

L'istituzione nel 1910 della "Scuola Materna Cav. Filippo De Cecco" a Fara San Martino aperta, a tutt'oggi, ai bambini del territorio della fascia di età 3-5 anni, e l'inaugurazione nel 2021 dell'asilo nido aziendale De Cecco a Pescara, sono progetti di protezione sociale oltre che favorire la conciliazione dei tempi vita-lavoro e di sostegno alle famiglie dei dipendenti dello storico pastificio.



Asilo nido aziendale

In collaborazione con **Associazione Artigitale**, ente che dal 2016 promuove l'innovazione e la tecnologia tra i giovani, le imprese e le istituzioni, abbiamo partecipato insieme ad altre aziende del territorio al progetto **INNOVATION LAB 2021-2022**, con l'obiettivo di mostrare ai ragazzi delle scuole le potenzialità della digitalizzazione e della sostenibilità

nell'immediato futuro, sensibilizzando i giovani ai temi dell'innovazione ed agli obiettivi di sviluppo sostenibile (goals) dell'Agenda ONU 2030.

Il 2022 è stato anche l'anno del progetto "**Past Cards**" **Saluti dall'Abruzzo**, con cui De Cecco ha voluto creare una assonanza con le celebri "Postcard" inglesi dedicando ai paesaggi della nostra terra un'edizione limitata di 4 cartoline. Spaghettoni Quadrati, Linguine Grandi, Pennoni Rigati e Mezzi Rigatoni, sono stati scelti come formati iconici,



che rimandano idealmente ai paesaggi abruzzesi, e affiancati a luoghi simbolo della regione: la Costa dei Trabocchi, il castello di Rocca Calascio, il Parco Nazionale della Maiella e la Torre di Cerrano. Mediante questo progetto, abbiamo infatti voluto rendere omaggio al nostro territorio e al rapporto che ci lega ad esso da quasi due secoli, testimonianza di binomio vincente tra eccellenze agroalimentari e territorio.

Partecipiamo, inoltre, ad investimenti e donazioni per associazioni e strutture appartenenti alla nostra regione, oltre che a sponsorizzazioni di eventi culturali, come il **Flaiano Film Festival di Pescara** di cui siamo da anni main sponsor.

Nel 2021 siamo stati tra i soci Fondatori e sostenitori del primo Congresso Nazionale **FUTURE RESPECT** dedicato alla Sostenibilità. La collaborazione con ConsumerLab per questo evento è proseguita anche nel 2022 con un impegno importante per la promozione della cultura della sostenibilità, che in De Cecco coincide con qualità e quotidianità, in conformità agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030

Dall'inizio del 2018, la Biblioteca di Ricerca Sociale, Informatica, Comunicazione della **Sapienza Università di Roma** promuove una biblioteca specialistica e di ricerca dedicata alla cultura e letteratura aziendale. E' la **BiblHub Sapienza** che raccoglie, conserva e valorizza, nelle sue molteplici espressioni, il patrimonio librario edito per iniziativa diretta di imprese e organizzazioni, quale documento di cultura e comunicazione che si vuole rendere fruibile da parte di un pubblico di studenti, studiosi, addetti ai lavori e appassionati del genere. Le opere della **BiblHub** sono catalogate

e rese consultabili in modo continuativo all'interno della Sala Rossa della sede universitaria di Roma, nonché valorizzate attraverso iniziative ed eventi ad hoc dedicati alla cultura d'impresa. Nell'area dedicata alle "monografie d'Impresa", sono catalogate anche opere di letteratura aziendale De Cecco. Ultima opera De Cecco pubblicata e catalogata nella **BiblHub** nel 2022 è il Saggio storico: "La Provincia di Chieti alla Esposizione mondiale di Chicago. I **MACCHERONI DI FILIPPO DE CECCO (1892-1894)**" a cura dello storico e saggista Sandro Sciarra.





**7. IL MODELLO
DI FUNZIONAMENTO
DE CECCO**

Il modello di FUNZIONAMENTO DE CECCO

Nel corso del tempo, abbiamo integrato missione e visione aziendali al fine di riflettere in ottica di miglioramento continuo, il nostro profuso impegno in materia di sostenibilità. Offriamo prodotti alimentari di alta qualità a consumatori in tutto il mondo, adottando un approccio responsabile, un approccio #AllaDeCecco.

POLITICA

L'impegno verso la sostenibilità che vuole le aziende in prima linea per il raggiungimento degli **SDGs – Agenda 2030 e del Green Deal europeo**, è l'elemento chiave nella politica di governance di De Cecco. Questo comprende, infatti, non soltanto i risultati in termini di crescita sostenibile, e quindi di impatto delle proprie performance sui pilastri ESG della sostenibilità, ma anche la capacità dell'Organizzazione di essere in linea con gli standard **EU ESRS** sulla gestione del rischio.

A tale proposito, nel breve termine puntiamo ad **integrare in modo crescente i parametri di qualificazione della nostra catena di fornitura in tema ESG**, incrementando il dialogo con i nostri stakeholder affinché lo sviluppo sostenibile sia di tipo ecosistemico.

In tal senso, il percorso aziendale di sostenibilità sarà supportato anche da investimenti in favore del risk management, a partire da attività formative dedicate a questo tema.

Corporate GOVERNANCE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-9	Struttura e composizione della governance	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	GOV 1	Il ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-9	Struttura e composizione della governance	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-8	Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale
GRI 207: Imposte	207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	ESRS 1: Principi Generali	9.2	Informazioni connesse e connettività con il bilancio

La governance del Gruppo è da sempre basata su una struttura familiare: presenza esclusiva di membri della famiglia nella proprietà e quasi esclusiva nell'organo esecutivo del Consiglio. Questa struttura assicura un perfetto allineamento tra proprietà e controllo, garantendo che le decisioni prese dal consiglio siano congruenti con gli interessi della proprietà. Inoltre, l'assenza della "CEO duality" contribuisce a migliorare l'efficacia dei processi di supervisione e valutazione del CEO e del top management, riducendo i rischi di comportamenti opportunistici a scapito degli azionisti.

La governance aziendale è anche fondata sulla partecipazione del management ai processi decisionali, garantendo una netta separazione tra questo e la proprietà, e tra la formulazione della strategia e l'implementazione delle azioni. Tale caratteristica ha consentito all'azienda di acquisire competenze professionali specialistiche, diversità di prospettive

oltre alle capacità necessarie per lo sviluppo continuo del business, favorendo un graduale ampliamento del team manageriale e nuovi processi di delega.

Abbiamo mantenuto la produzione esclusivamente nelle nostre Unità produttive italiane di Fara San Martino (in capo alla società F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A. che è anche la Capogruppo) e Ortona (gestito dalla società controllata Molino e Pastificio De Cecco S.p.A. Pescara). La nostra politica societaria è fondata su principi di sostenibilità nell'accezione più ampia di qualità, che si estende dalle caratteristiche di salubrità e naturalità dei nostri prodotti alla relazione virtuosa con le comunità ed i mercati di riferimento, e soprattutto al valore riconosciuto al proprio Personale. La governance del Gruppo è progettata per massimizzare la creazione di valore condiviso tra le società del Gruppo e gli stakeholder, ed è basata su una solida responsabilità



Il codice ETICO

sociale e ambientale. Il Consiglio di Amministrazione è l'organo principale di governance, guidato dal Presidente Cav. Filippo Antonio De Cecco dal 1993. Il Presidente si avvale di un Comitato per la Sostenibilità e di figure specializzate responsabili dell'etica e della qualità.

La consultazione è un processo cruciale di governance, mirato a sostenere il miglioramento continuo attraverso l'interazione quotidiana e a guidare l'evoluzione aziendale verso una qualità sempre maggiore, in linea con i principi etici dell'azienda.

I risultati sono condivisi con il consiglio attraverso il dialogo e la raccolta di feedback. Il Presidente del CdA promuove, insieme a tutto il Consiglio di Amministrazione, l'implementazione del percorso di sostenibilità coerentemente con i valori d'impresa. Il Management è sempre coinvolto nella definizione delle strategie di sviluppo, nella valutazione di coerenza con gli obiettivi stabiliti e per il controllo e la verifica, nel tempo, dei progressi compiuti. Esso è inoltre implicato nella definizione delle strategie di sviluppo, nella valutazione della loro coerenza con gli obiettivi stabiliti e nel monitoraggio dei progressi nel tempo.

I principali pilastri attraverso cui la governance orienta il Gruppo verso la sostenibilità sono:

- La **Politica per la Responsabilità Sociale ed il Codice Etico per la gestione del business basata su valori quali etica e compliance, salute e sicurezza, ambiente, risorse umane, comunità, comunicazione, qualità dei prodotti e dei processi.**
- Il **Modello Organizzativo ex 231, a garanzia che il comportamento di tutti coloro che operano per conto o nell'interesse della Società sia sempre conforme ai principi di legalità, correttezza e trasparenza.**
- Il **sistema di controllo interno e di gestione dei rischi sviluppato in seno al sistema di gestione integrato qualità e ambiente e al social management system.**

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	GOV 2	Informazioni fornite e questioni di sostenibilità affrontate dagli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-1	Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-3	Prevenzione e rilevamento di corruzione o concussione
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-4	Episodi confermati di corruzione o concussione
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	ESRS S1: Forza lavoro propria	S1-9	Indicatori di diversità

Il rispetto dei valori etici aziendali è il fondamento principale dell'approccio del Gruppo. Questo si si declina in molti aspetti, tra cui:

- La protezione degli interessi di tutti i nostri stakeholder.
- Lo sviluppo di un modo di lavorare efficiente, affidabile e in linea con regole legali e principi etici, sia in Italia che in altri paesi, con relazioni a livello nazionale e internazionale.



Rispetto delle leggi, professionalità, onestà, integrità, lealtà, correttezza, buona fede, trasparenza, diligenza, rispetto delle regole della concorrenza, riservatezza, dignità individuale e tutela dell'ambiente sono i principi fondanti del nostro Codice Etico, elemento chiave del nostro modello organizzativo e principale punto di riferimento per il sistema di Corporate Governance.

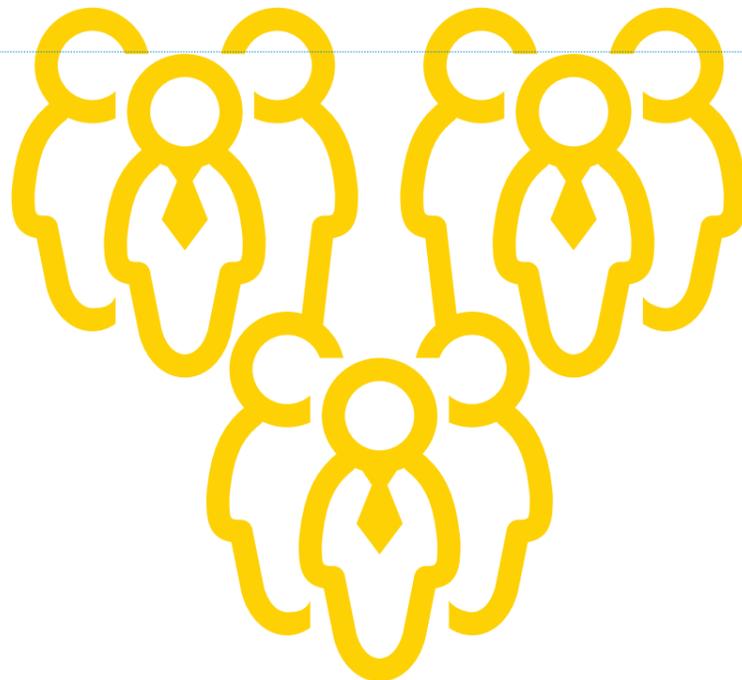
L'adozione del Codice Etico garantisce una continuità aziendale con la Politica per la Responsabilità Sociale del Gruppo pubblicata, in prima emissione, nel

2005. La Politica, stabilita dall'Alta Direzione, è stata proposta dal Comitato Etico (ora denominato 'Social Performance Team'), un organismo interno al Gruppo, responsabile dell'implementazione, aggiornamento e miglioramento continui del sistema di gestione SA8000 & Parità di Genere.

Il Codice Etico è parte integrante del Modello di organizzazione e controllo ai sensi del D.lgs. 231/01 che disciplina la responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni.

L'insieme di principi etici, valori e regole comportamentali definiti nel Codice De Cecco ispira l'azione di tutti coloro che operano nell'ambito del Gruppo inclusi:

- **I membri dell'Organo di Amministrazione**, che devono seguire i principi del Codice nel fissare gli obiettivi aziendali.
- **I membri dell'Organo di Controllo e dell'Organo di Amministrazione**, responsabili di garantire il rispetto del Codice nelle loro funzioni.
- **I dirigenti**, che devono tradurre i valori e i principi del Codice in azioni concrete, assumendo responsabilità verso l'interno e l'esterno, e promuovendo la fiducia, la coesione e lo spirito di gruppo.
- **I dipendenti**, che devono orientare il proprio modus agendi et operandi ai principi del Codice e nel rispetto delle leggi e delle normative vigenti.
- **Tutti coloro che operano per nome e conto di De Cecco**, ai quali si chiede la medesima conformità al Codice.



Modello 231^e ANTICORRUZIONE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	GOV 1	Informazioni fornite e questioni di sostenibilità affrontate dagli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-1	Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-3	Prevenzione e rilevamento di corruzione o concussione
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-4	Prevenzione e rilevamento di corruzione o concussione

Il Gruppo De Cecco ha adottato il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001 ed ha nominato un Organismo di Vigilanza (ODV) previsto dallo stesso decreto. L'ODV attualmente in carica è stato nominato con delibera consiliare del 03 aprile 2020 e scadrà con l'approvazione del bilancio al 31/12/2022.

Nel corso dell'esercizio 2021, l'ODV ha svolto una costante attività di monitoraggio del Modello organizzativo implementato. In particolare, ha curato l'implementazione della procedura di Whistleblowing. In generale, ne ha monitorato nel tempo l'adeguatezza e l'efficacia rispetto al contesto normativo e aziendale, ed ai cambiamenti.

La catena di fornitura SOSTENIBILE

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

In De Cecco consideriamo la sostenibilità della nostra catena di fornitura un fattore cruciale per il nostro futuro e per quello dell'intera industria alimentare, settore altamente competitivo e in continua evoluzione. L'attenzione di nostri consumatori per l'ambiente e il cambiamento climatico e le loro aspettative nei confronti dell'etica aziendale ci guidano verso una gestione sostenibile, non solo dei nostri processi produttivi, ma anche di tutti gli aspetti che sono a monte, come unica chiave per il successo e per la creazione di valore a lungo termine attraverso

una gestione responsabile ed etica di ogni passaggio, dalla scelta delle materie prime e fino a raggiungere le tavole dei consumatori.

Per noi tutto questo significa considerare l'impatto sociale, ambientale ed economico di ogni nostra decisione e azione, portandoci nel tempo ad un coinvolgimento sempre più importante dei nostri fornitori nella condivisione dei valori e, sempre di più, degli obiettivi di sostenibilità attraverso programmi strutturati di assessment.

La catena di fornitura di De Cecco è composta da 2 gruppi principali:

1. GRANO ED ALTRE MATERIE PRIME

Nel corso del 2022 il 50% degli acquisti di grano ed altre materie prime hanno riguardato fornitori italiani e, in particolar modo, **il 14% del totale verso fornitori di materia prima abruzzesi. Le altre aree geografiche che completano la nostra catena di fornitura di grano e materie prime sono gli U.S.A. (36% del totale) e l'Australia (14% del totale). Il numero totale di fornitori di grano ed altre materie prime del 2022 è di 60, in aumento del 7% rispetto al 2021.**

Nel corso del 2022 il 100% dei fornitori di grano ed altre materie prime, compresi i nuovi, è stato sottoposto all'assessment di sostenibilità. Nessun fornitore di De Cecco è risultato avere impatti negativi, effettivi o potenziali, sia da un punto di vista ambientale che sociale. Questo dato ci conferma che la nostra visione, le nostre scelte e l'impostazione che abbiamo dato alla gestione della catena di fornitura delle materie prime portano frutto, rafforzandoci nella consapevolezza sia del percorso virtuoso intrapreso sia dell'importanza di consolidare il rapporto che ci lega ai nostri fornitori aprendoci con loro a temi sempre nuovi e sfidanti.

2. CARTA, CARTONE E PLASTICHE PER IMBALLAGGI PRIMARI E SECONDARI

Nel corso del 2022 gli acquisti di carta, cartone e plastiche per imballaggi primari sono stati diretti interamente a fornitori italiani. Per gli imballi secondari in carta, **il 24% è stato speso su fornitori abruzzesi.**

Il numero totale di fornitori di imballaggi primari e secondari nel 2022 è di 20. **Il 100% di questi, è stato sottoposto all'assessment di sostenibilità. Nessun fornitore è risultato avere impatti negativi, effettivi o potenziali, sia da un punto di vista ambientale che sociale.** Questo dato evidenzia come la nostra attenzione alla sostenibilità della supply chain sia strutturale e sistemica.

CARTA E POLIPROPILENE PER IMBALLI PRIMARI	2021	2022
NUMERO DI FORNITORI	7	7
VALORE DEGLI ACQUISTI (ESPRESSO IN MIGLIAIA DI EURO)	13.500	16.145 +19,5%
% DI MATERIE PRIME ACQUISTATE IN ITALIA	100%	100%
CARTONI PER IMBALLI SECONDARI		
NUMERO DI FORNITORI	4	4
VALORE DEGLI ACQUISTI (ESPRESSO IN MIGLIAIA DI EURO)	7.000	10.060 +43%
% DI MATERIE PRIME ACQUISTATE IN ITALIA	100%	100%
PLASTICA PER IMBALLI SECONDARI		
NUMERO DI FORNITORI	9	9
VALORE DEGLI ACQUISTI (ESPRESSO IN MIGLIAIA DI EURO)	650	907 +39,5%
% DI MATERIE PRIME ACQUISTATE IN ITALIA	100%	100%

7.5

La creazione di valore e la PERFORMANCE ECONOMICA

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 201: Performance economiche	308-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-2	Interessi e punti di vista degli stakeholder
GRI 201: Performance economiche	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business

Dati economico-finanziari

Relativamente all'andamento economico dell'esercizio 2022 del Gruppo De Cecco il conto economico riclassificato è il seguente (in migliaia di Euro):

CONTO ECONOMICO	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021	Variazione
Ricavi	646.234	529.336	116.898
Acquisti materie prime e servizi-ordinari	(519.116)	(410.087)	(109.029)
Acquisti materie prime e servizi-straordinarie	(645)	(886)	241
Costi del personale	(67.747)	(65.744)	(2.003)
Altri costi operativi	(351)	(412)	61
ebitda	58.375	52.207	6.168
Ammortamenti plusvalenze, minusvalenze	(31.494)	(23.424)	(8.070)
risultato operativo (ebit)	26.881	28.783	(1.902)
proventi finanziari	193	861	(668)
Oneri finanziari	(11.624)	(8.810)	(2.814)
risultato ordinario	15.450	20.834	(5.384)
Rivalutazioni e svalutazioni	(89)	88	(177)
Risultato prima delle imposte	15.361	20.922	(5.561)
Imposte sul reddito	(7.325)	(6.496)	(829)
Risultato del periodo	8.036	14.426	(6.390)

In linea con la metodologia definita dallo standard di rendicontazione GRI Sustainability Reporting Standards, è stata operata una riclassificazione del conto economico, al fine di determinare la ricchezza distribuita dal Gruppo De Cecco.

L'ammontare del Valore Economico Generato, i proventi derivanti dalla gestione caratteristica

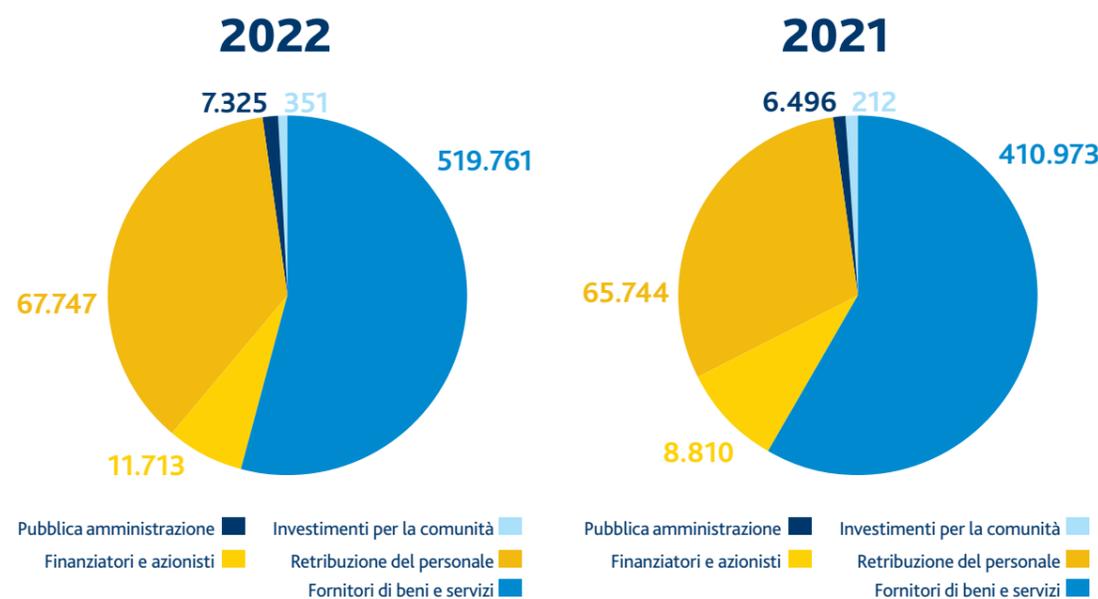
(vendita di prodotti e servizi) e da quella accessoria (partecipazioni e altre attività finanziarie), esprime il **valore della ricchezza prodotta**, in parte **distribuita** (Valore Economico Distribuito) **tra le controparti** (stakeholder) con le quali il Gruppo De Cecco si rapporta a vario titolo nella sua operatività quotidiana, e in parte, **trattenuta** (Valore Economico Trattenuto) **internamente**.

Nel 2022, Il Gruppo ha generato un valore economico di oltre **646 milioni di euro** in aumento del 22% rispetto all'esercizio precedente.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (GRI 201-1)	2022	2021
Valore economico generato	646.427	530.285
Valore economico distribuito	606.897	492.235
Fornitori di beni e servizi	519.761	410.973
Retribuzioni del personale	67.747	65.744
Investimenti per la comunità	351	212
Finanziatori e azionisti	11.713	8.810
Pubblica Amministrazione	7.325	6.496
Valore economico trattenuto	39.530	38.050

Il Valore economico distribuito, nel 2022 circa **607 milioni di euro**, rappresenta la capacità dell'organizzazione di rispondere, in termini di risorse disponibili, alle esigenze dei propri stakeholder, in

particolare verso i propri fornitori di beni e servizi (Costi operativi riclassificati), verso i propri dipendenti (retribuzioni del personale), verso la comunità, verso finanziatori ed azionisti e Pubblica Amministrazione.



Come evidenziato dal grafico, la percentuale maggiore di distribuzione del valore nel 2022 è stata destinata ai fornitori di beni e servizi (86%), alla Pubblica amministrazione per l'1%, ai finanziatori

ed azionisti per il 2%, per il 11% alla retribuzione del personale, circa **351 mila di Euro** di contributi sono stati erogati dalla Capogruppo F.lli De Cecco per la comunità.

Il **Valore economico trattenuto** per il Gruppo De Cecco, nel 2022 circa **39 milioni di Euro**, rappresenta le passività che per competenza spettano all'esercizio in chiusura, ma che finanziariamente avranno un impatto futuro, in misura di circa **8 milioni di Euro**

trattenuti per il risultato d'esercizio, **oltre 31 milioni di Euro** trattenuti per il costo degli ammortamenti e **oltre 400 mila di euro** accantonati per far fronte a possibili rischi futuri del Gruppo.

7.5.1

La crescita sostenibile

Rif. GRI Standard			Rif. ESRS Standard - to be		
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 2: Informativa Generale 2021	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-2	Interessi e punti di vista degli stakeholder
GRI 2: Informativa Generale 2021	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business

Lo sviluppo sostenibile in cui crediamo si fonda sulla scelta di una strategia che sia in grado di bilanciare investimento e rendimento. L'identificazione e la creazione di un'offerta di valore sostenibile, sia per i nostri clienti che per tutti gli stakeholder coinvolti, è per noi un obiettivo fondamentale che è possibile raggiungere solo grazie alla combinazione di più elementi specifici: alta qualità e offerta di un prodotto sano, contenimento dei costi, struttura dei prezzi adeguata.

Sviluppiamo e mettiamo in atto processi commerciali che mirano a migliorare la posizione competitiva di

De Cecco, la copertura distributiva sul mercato e quella dei bisogni dei consumatori sui punti vendita. Nel tempo, l'eccellenza qualitativa del nostro prodotto, che ha guidato la crescita di De Cecco, si è trasformata in sostenibilità. La nostra visione etica, condivisa come un patrimonio comune, alimenta fino ad oggi una crescita aziendale virtuosa che crea e distribuisce valore per tutti gli stakeholder. Questo successo deriva dalla costante ricerca in De Cecco della migliore qualità dei prodotti e dei processi. Questa qualità è riconosciuta dal mercato e dimostrata dalle numerose certificazioni internazionali che abbiamo ottenuto e che manteniamo attive.

La distribuzione del valore

Rif. GRI Standard

Rif. ESRS Standard - to be

GRI 2: Informativa Generale 2021	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
GRI 201: Performance economiche	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-2	Interessi e punti di vista degli stakeholder
GRI 201: Performance economiche	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	ESRS 2: Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità	SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business

Nel 2022, Il Gruppo ha generato un valore economico di circa 607 milioni di euro evidenziando la creazione del beneficio sociale corrisposto a favore dei soggetti che concorrono alla sua generazione. I nostri stakeholder, destinatari della ricchezza prodotta dall'attività di impresa, vengono individuati nei seguenti portatori di interessi:

- **Fornitori di beni e servizi**, è la quota parte del valore generato distribuito ai fornitori di beni e servizi ordinari e straordinari, relativi all'operatività dell'azienda
- **Risorse Umane**, il valore assorbito dal personale dell'azienda, inteso in modo da ricomprendere il costo del personale
- **Azionisti**, per i dividendi loro erogati, e **Finanziatori** che comprendono gli istituti di credito e, in generale, coloro che hanno messo a disposizione risorse finanziarie con il vincolo del prestito; tutti gli interessi passivi, gli oneri finanziari e gli altri costi connessi all'acquisizione dei finanziamenti di terzi
- **la Pubblica Amministrazione**, per quanto concerne le risorse versate sotto forma di imposte dirette e indirette al netto delle risorse ricevute nell'ambito dei programmi di finanza agevolata cui, come Azienda, abbiamo aderito
- **la Comunità e più in generale gli altri Soggetti**, per le erogazioni liberali accordate nel perseguimento di finalità sociali e culturali.





8. ALLEGATO

Allegato

KPI

Valore economico direttamente generato e distribuito

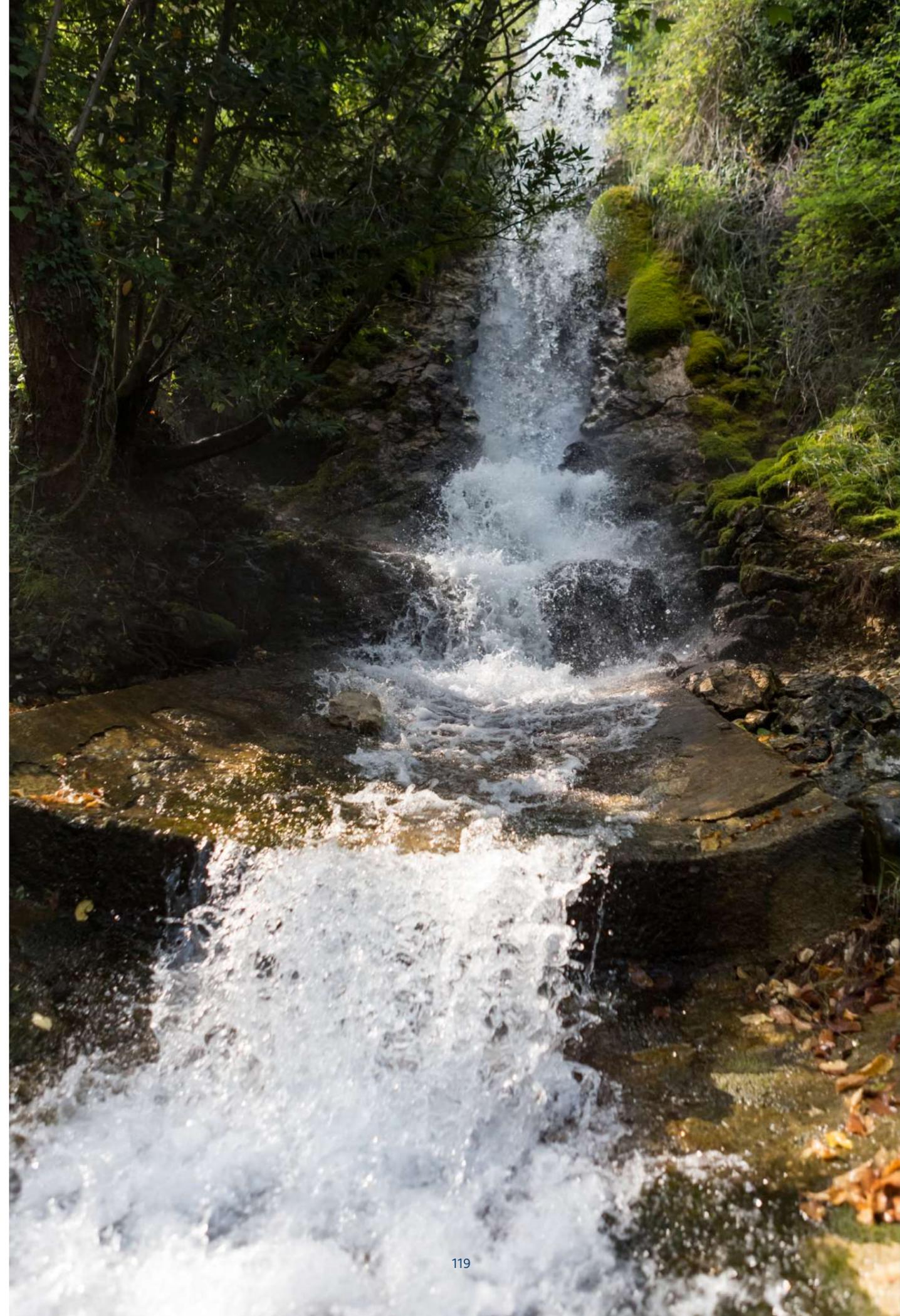
GRI 201: Performance economiche

To be ESRS 2 - Obblighi informativi generali, strategici, di governance e di valutazione della materialità

SBM-2 Interessi e punti di vista degli stakeholder

SBM-3 Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business

	U.M.	2021	2022
Valore economico generato	migliaia di euro	646.427	530.285
Valore economico distribuito	migliaia di euro	606.897	492.235
Fornitori di beni e servizi	migliaia di euro	519.761	410.973
Retribuzioni del personale	migliaia di euro	67.747	65.744
Investimenti per la comunità	migliaia di euro	351	212
Finanziatori e azionisti	migliaia di euro	11.713	8.810
Pubblica Amministrazione	migliaia di euro	7.325	6.496
Valore economico trattenuto	migliaia di euro	39.530	38.050



Le persone, diversità ed inclusione

GRI 2-7 Dipendenti

To be ESRS S1 - Forza lavoro propria

S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa

S1-7 Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro dell'impresa

ITALIA						
	2021			2022		
CONTRATTO DI LAVORO PER GENERE	F	M	TOTALE	F	M	TOTALE
Apprendisti (numero di persone)	3	12	15	4	10	14
Tempi determinati (numero di persone)	8	11	19	3	14	17
Tempi indeterminati (numero di persone)	96	779	875	99	782	881
Tirocinanti (numero di persone)	1	7	8	1	3	4
Totale (numero di persone)	108	809	917	107	809	916

	2021			2022		
TIPOLOGIA DI IMPIEGO PER GENERE	F	M	TOTALE	F	M	TOTALE
Full Time (numero di persone)	92	801	893	92	801	893
Orizzontale (numero di persone)	12	4	16	12	4	16
Verticale (numero di persone)	4	4	8	3	4	7
Totale (numero di persone)	108	809	917	107	809	916

	2021			2022		
PERSONALE PER FASCE DI ETÀ E GENERE	F	M	TOTALE	F	M	TOTALE
<30 (numero di persone)	11	65	76	12	53	65
30-50 (numero di persone)	68	452	520	66	435	501
>50 (numero di persone)	29	292	321	29	321	350
Totale (numero di persone)	108	809	917	107	809	916

GRI 401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti
To be ESRS S1 - Forza lavoro propria

S1-1 Politiche relative alla propria forza lavoro
S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa

	2021			2022		
	F	M	TOTALE	F	M	TOTALE
Assunzioni	14	52	66	9	35	44
Cessazioni	8	34	42	10	36	46
Tasso di nuove assunzioni	1,5%	5,7%	7%	8,3%	4,3%	4,8%
Tasso di turnover in uscita	0,9%	3,8%	5%	9,3%	4,4%	5,0%

GRI 405-1 diversità negli organi di governance e tra i dipendenti
To be ESRS S1 - Forza lavoro propria

S1-9 Indicatori di diversità
S1-11 Protezione sociale

	2021			2022		
	F	M	TOTALE	F	M	TOTALE
Dirigente (numero di persone)	3	23	26	2	23	25
Impiegato (numero di persone)	91	167	258	93	170	263
Operaio (numero di persone)	5	555	560	3	556	559
Quadro (numero di persone)	8	57	65	8	57	65
Tirocinanti	1	7	8	1	3	4
Totale (numero di persone)	108	809	917	107	809	916

Formazione e sviluppo del personale

GRI 404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente

To be ESRS S1 - Forza lavoro propria

S1-13 Indicatori di diversità Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze

NUMERO MEDIO DI ORE	2021	2022
Dirigente	56,86	12,55
Impiegato	29,98	17,73
Operaio	28,18	38,47
Quadro	29,13	14,75

GRI 403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro

To be ESRS S1 - Forza lavoro propria

S1-14 Indicatori di salute e sicurezza

ORE EROGATE	2021	2022
Di cui in salute e sicurezza	3.108	3.795
Di cui in codice etico, anticorruzione	530	64
Di cui altro	24.158	24.065
Totale ore di formazione	27.797	27.924

Salute e sicurezza

GRI 403-9 Infortuni sul lavoro

To be ESRS S1 - Forza lavoro propria

S1-14 Indicatori di salute e sicurezza

STABILIMENTI	2021	2022
Infortuni sul lavoro con conseguenze gravi	0	1
Decessi	0	0
Numero totale di infortuni	11	16
Totale ore lavorate	1.426.453	1.410.822
Numero casi di malattie professionali notificate	2	2
Tasso di infortuni	1,54	2,27



Materiali

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

To be ESRS E5 - Uso delle risorse ed economia circolare

E5-1 Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

E5-4 Afflussi di risorse

MATERIALI UTILIZZATI IN BASE AL PESO O AL VOLUME	U.M.	2021	2022
Carta	ton	11.370	12.391
Plastica	ton	2.118	2.369
Totale	ton	13.488	14.760

301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo

To be ESRS E5 - Uso delle risorse ed economia circolare

E5-5 Deflussi di risorse

MATERIALI UTILIZZATI CHE PROVENGONO DA RICICLO	U.M.	2021	2022
Carta	%	67%	75%
Totale	%	67%	75%

Acqua e scarichi idrici

303-3 Prelievo idrico

To be ESRS E2 - Inquinamento di aria, acqua e suolo

E2-4 Inquinamento di aria, acqua e suolo

To be ESRS E3 - Acqua e risorse marine

CONSUMI DI FARA	U.M.	2021	2022
Totale Acqua prelevata e consumata	mc	312.959	314.149
di cui recuperata/reimmessa nel ciclo produttivo	mc	112.345	137.208

Emissioni GHG

305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

To be ESRS E1 - Cambiamento climatico

E1-6 Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG

To be ESRS E2 - Inquinamento di aria, acqua e suolo

E2-4 Inquinamento di aria, acqua e suolo

EMISSIONI SCOPE 1	U.M.	2021	2022
Gas Metano	CO2e (tonnes)	14.919	14.977
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	CO2e (tonnes)	8	5
Gasolio uso autotrazione	CO2e (tonnes)	317	373
Totale Emissioni Scope 1	CO2e (tonnes)	15.244	15.355



Energia

302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione

To be ESRS E1 - Cambiamento climatico

S1-14 Indicatori di salute e sicurezza

CONSUMI	U.M.	2021	2022
CONSUMI DI COMBUSTIBILI FOSSILI	Gj	301.228	303.168
Gas Metano	Gj	296.345	297.493
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	Gj	142	85
Gasolio uso autotrazione	Gj	4.740	5.590
CONSUMI ELETTRICI	Gj	259.216	262.166
Energia elettrica	Gj	245.787	247.208
Di cui acquistata da fonti rinnovabili	Gj	112.600	113.271
Autoprodotta (da centrale idroelettrica)	Gj	13.429	14.958
Consumi energetici totali	Gj	560.444	565.335

302-3 Intensità energetica

To be ESRS E1 - Cambiamento climatico

E1-5 Consumo energetico e mix

INTENSITÀ ENERGETICA STABILIMENTI PER UNITÀ DI PRODOTTO	U.M.	2021	2022
Energia elettrica media consumata per unità di prodotto	GJ/ton	2,4	2,4
Gas Metano medio consumato per unità di prodotto	GJ/ton	3,5	3,3

305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)

To be ESRS E1 - Cambiamento climatico

E1-6 Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG

To be ESRS E2 - Inquinamento di aria, acqua e suolo

E2-4 Inquinamento di aria, acqua e suolo

EMISSIONI SCOPE 2	U.M.	2021	2022
Energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili	CO2e (tonnes)	18.026	18.127
Totale Emissioni Scope 2	CO2e (tonnes)	18.026	18.127

Rifiuti

306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

To be ESRS E2 - Inquinamento di aria, acqua e suolo

EE2-4 Inquinamento di aria, acqua e suolo

To be ESRS E5 - Uso delle risorse ed economia circolare

E5-5 Deflussi di risorse

RIFIUTI STABILIMENTI	U.M.	2021	2022
Rifiuti Pericolosi	ton	25	16
Rifiuti non pericolosi	ton	2.517	4.687
Totale Rifiuti	ton	2.542	4.703
Recuperato	ton	2.089	2.068
Smaltito	ton	453	2.635
Totale	ton	2.542	4.703





De Cecco:
L'ecce
SOSTENIBILE
RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ 2022



dececco.com