

De Cecco

— Mugnai dal 1831 —



L'eccellenza SOSTENIBILE

RAPPORTO
DI SOSTENIBILITÀ
2023



An aerial photograph showing a large industrial complex, the De Cecco production unit, situated at the foot of a massive, rugged mountain range. The mountain has steep, rocky slopes with patches of green vegetation. The industrial facility consists of several large, light-colored buildings with blue roofs, including a long rectangular main building and several smaller structures. There are also several large, cylindrical storage tanks. The foreground is filled with dense green trees and shrubs. The sky is blue with some light clouds.

De Cecco:
L'eccellenza
SOSTENIBILE
RAPPORTO
DI SOSTENIBILITÀ
2023

SOMMARIO

INTRODUZIONE 1

LETTERA AGLI STAKEHOLDER..... 2

LA STORIA..... 5

1 INFORMAZIONI GENERALI 9

1.1 GOVERNANCE10

1.1.1 GLI ORGANI DI AMMINISTRAZIONE, DIREZIONE E CONTROLLO..... 11

1.1.2 LA DUE DILIGENCE SOSTENIBILE 12

1.1.3 LA GESTIONE DEI RISCHI..... 14

1.2 STRATEGIA14

1.2.1 I NOSTRI PRODOTTI 15

1.2.2 DAL 1831 #ALLA DE CECCO20

1.2.3 LE CERTIFICAZIONI.....33

1.2.4 PREMI E RICONOSCIMENTI40

1.3 IMPATTI RISCHI E OPPORTUNITA' 42

1.3.1 IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ..... 42

1.3.2 GLI STAKEHOLDER..... 44

1.3.3 LA DOPPIA MATERIALITÀ46

1.4 IMPATTI SUGLI SDGs..... 50

2 INFORMAZIONI AMBIENTALI 59

2.1 CAMBIAMENTO CLIMATICO 64

2.1.1 ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI.....66

2.1.2 MITIGAZIONE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI68

2.1.3 ENERGIA ED EMISSIONI71

2.2 ACQUA75

2.2.1 PRELIEVO E CONSUMO IDRICO..... 77

2.2.2 UTILIZZO E SCARICO IDRICO78

2.3 BIODIVERSITA' ED ECOSISTEMI.....79

2.3.1 IMPATTO SULL' HABITAT79

2.4 USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE 80

2.4.1 AFFLUSSI DI RISORSE E CATENA DI FORNITURA SOSTENIBILE..... 81

2.4.2 DEFLUSSI DI RISORSE E RIFIUTI84

3 INFORMAZIONI SOCIALI 89

3.1 LE NOSTRE PERSONE 92

3.1.1 LA NOSTRA FORZA LAVORO94

3.1.2 CONCILIAZIONE VITA-LAVORO 97

3.1.3 SALUTE E SICUREZZA99

3.1.4 DIVERSITÀ E INCLUSIONE.....102

3.1.5 FORMAZIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE.....106

3.2 LA COMUNITA' 109

3.2.1 IMPATTI RELATIVI AL TERRITORIO 109

3.3 I CONSUMATORI FINALI 115

3.3.1 PRIVACY..... 116

3.3.2 COMUNICAZIONE TRASPARENTE117

3.3.3 SALUTE E SICUREZZA DEL CONSUMATORE..... 118

3.3.4 PRATICHE RESPONSABILI 120

4 INFORMAZIONI SULLA GOVERNANCE 123

4.1 GOVERNANCE, GESTIONE DEI RISCHI E CONTROLLO INTERNO.....125

4.1.1 CODICE ETICO E CULTURA AZIENDALE..... 128

4.1.2 GESTIONE DEI RAPPORTI CON I FORNITORI131

4.1.3 ANTI-CORRUZIONE131

5 APPENDICE 133



INTRODUZIONE

Lettera del PRESIDENTE agli STAKEHOLDER

Crescere è il dovere principale a cui come imprenditori desideriamo adempiere. Naturalmente, una **crescita virtuosa**, cioè, che crea valore per tutti i portatori di interesse, e **sostenibile**, cioè, in grado di generare **ricchezza duratura** nell'accezione di **vitalità d'impresa e prosperità**, a garanzia e tutela del **bene comune**. La crescita sostenibile di De Cecco ha il suo nucleo nel **valore della qualità del prodotto**, il valore aziendale più profondo, da sempre il motore primo della crescita della nostra Azienda-Famiglia. La determinazione verso gli obiettivi di crescita sostenibile e la fermezza nel continuare a credere e investire nei valori fondativi della nostra impresa ci pongono in una prospettiva di fiducia e ci proiettano di anno in anno verso traguardi sempre nuovi e sfidanti nonostante le incertezze connesse a un contesto geopolitico di grande complessità, ad una situazione sociale e ambientale sottoposta a numerose pressioni. L'analisi della performance economica del 2023 ci dice in modo chiaro che i mercati internazionali sono il nuovo traino del Gruppo. In particolare, quelli in Europa, mercati storicamente complessi per la pasta made in Italy, oggi valgono insieme circa il 25% del fatturato estero De Cecco.

Nei dodici mesi, abbiamo continuato a rafforzare la nostra posizione di mercato raggiungendo ricavi superiori ai 630 milioni di euro e registrando una crescita del + 22,5% negli ultimi due anni. A livello internazionale, abbiamo celebrato 130 anni di presenza sul mercato americano, consolidando il nostro ruolo col 53% delle vendite provenienti dall'export.

In questo contesto, la "sostenibilità" è sempre più centrale e la rendicontazione di sostenibilità è imprescindibile. Nel documento di rendicontazione 2023 abbiamo portato a compimento il processo di transizione dal GRI agli ESRS che avevamo avviato nelle due precedenti annualità, pertanto, **ci siamo interamente ispirati agli standard europei ESRS** ben prima dell'obbligo di pubblicare la relativa informativa che per la nostra impresa scatterà a partire dal bilancio di esercizio 2025.

Tale traguardo è stato reso possibile grazie ad un approccio naturale e cross-generazionale all'essere sostenibili che è proprio della nostra azienda familiare storica, accompagnato dalla volontà di "misurarlo" e comunicarlo secondo un modello di rendicontazione ispirato agli standard internazionali più avanzati in materia di sostenibilità: dalla **triple bottom line** del nostro primo bilancio sociale che pubblicammo nel 2008, al **GRI** nel 2021, alla transizione agli **ESRS** nel 2022, **al rating ESGe svolto dalla Cerved Rating Agency con assegnazione di un punteggio in fascia alta nel 2022, confermato e in crescita nel 2023**.

Il documento per la sostenibilità 2023 ha un taglio più tecnico ma la narrativa garantisce a tutti la piena comprensione delle informazioni e dei dati relativi alla nostra strategia di sostenibilità, ai risultati e alle performance ESG del Gruppo, strategia, risultati e performance che è possibile realizzare solo grazie al sostegno e alla fiducia di chi ci acquista e di tutti coloro che a vario titolo e natura collaborano con noi alla creazione di valore.

Buona lettura.



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



Storia in SINTESI

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

Ai piedi della Maiella, 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 depredato 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.

2023 Il Ministero Italiano delle Imprese e del Made in Italy dedica un altro Francobollo all'Azienda per celebrare i 130 di attività nel mercato U.S.A. Nel 1893 infatti, all'esposizione universale di Chicago, i "Macaroni, Vermicelli" De Cecco ricevettero il diploma con medaglia d'oro per "Superior manufacture, color and firmness of form after cooking".



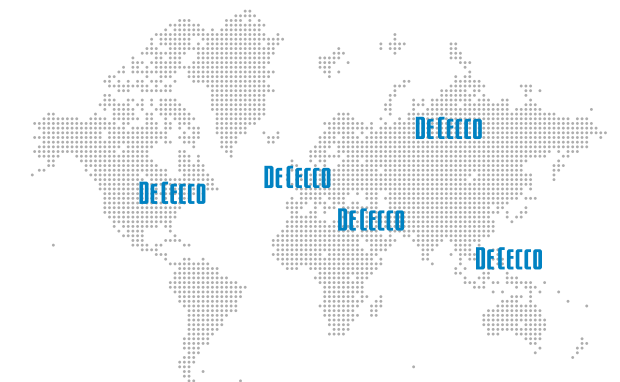
Viene realizzato un nuovo impianto fotovoltaico da 200Kwp installato sulla copertura a terrazzo di un complesso di silos esistente.

Entra in funzione un nuovo impianto di stoccaggio del grano costituito da 11 silos, un investimento strategico per cogliere ancora maggiori opportunità nel mercato del grano di qualità. Si tratta di un intervento studiato e progettato per uno sviluppo economico sostenibile perché questo impianto di stoccaggio è interamente alimentato dal nuovo impianto fotovoltaico.



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.



Alla guida dell'Azienda da oltre cinquant'anni, il 29 aprile del 1993, Filippo Antonio De Cecco firma il primo atto da Presidente del Gruppo. Nel 2023, dunque, abbiamo festeggiato i suoi trent'anni di presidenza, un periodo costellato da grandi cambiamenti che ha visto il Gruppo De Cecco trasformarsi da azienda nazionale in player internazionale e diventare il terzo produttore mondiale di pasta.





1. INFORMAZIONI GENERALI

Informazioni GENERALI

De Cecco divulga volontariamente in conformità con gli indicatori europei, **European Sustainability Reporting Standards** (ESRS), tutte le informazioni rilevanti in relazione a questioni **ambientali, sociali** e di **governance**. Tali informazioni consentono di comprendere gli impatti dell'impresa sui temi ESG e il modo in cui questi influenzano lo sviluppo, i risultati, il posizionamento del brand e i rapporti commerciali diretti e indiretti nella catena del valore a monte e a valle, a seguito dell'esito della valutazione della doppia materialità. L'approccio alla sostenibilità da parte dell'Azienda è nell'orizzonte temporale di breve, medio e lungo termine:

- per il **breve termine**, è il periodo assunto come periodo di rendicontazione del bilancio di esercizio;
- per il **medio termine**, è fino a cinque anni;
- per il **lungo termine**, l'orizzonte temporale è oltre cinque anni.

Nel caso in cui siano previsti impatti o azioni di lungo termine, De Cecco utilizza una ulteriore segmentazione temporale al fine di fornire informazioni puntuali e pertinenti agli stakeholder.

La redazione della informativa di sostenibilità rispetta i principi di rilevanza, rappresentazione fedele, comparabilità, verificabilità, comprensibilità.

1.1

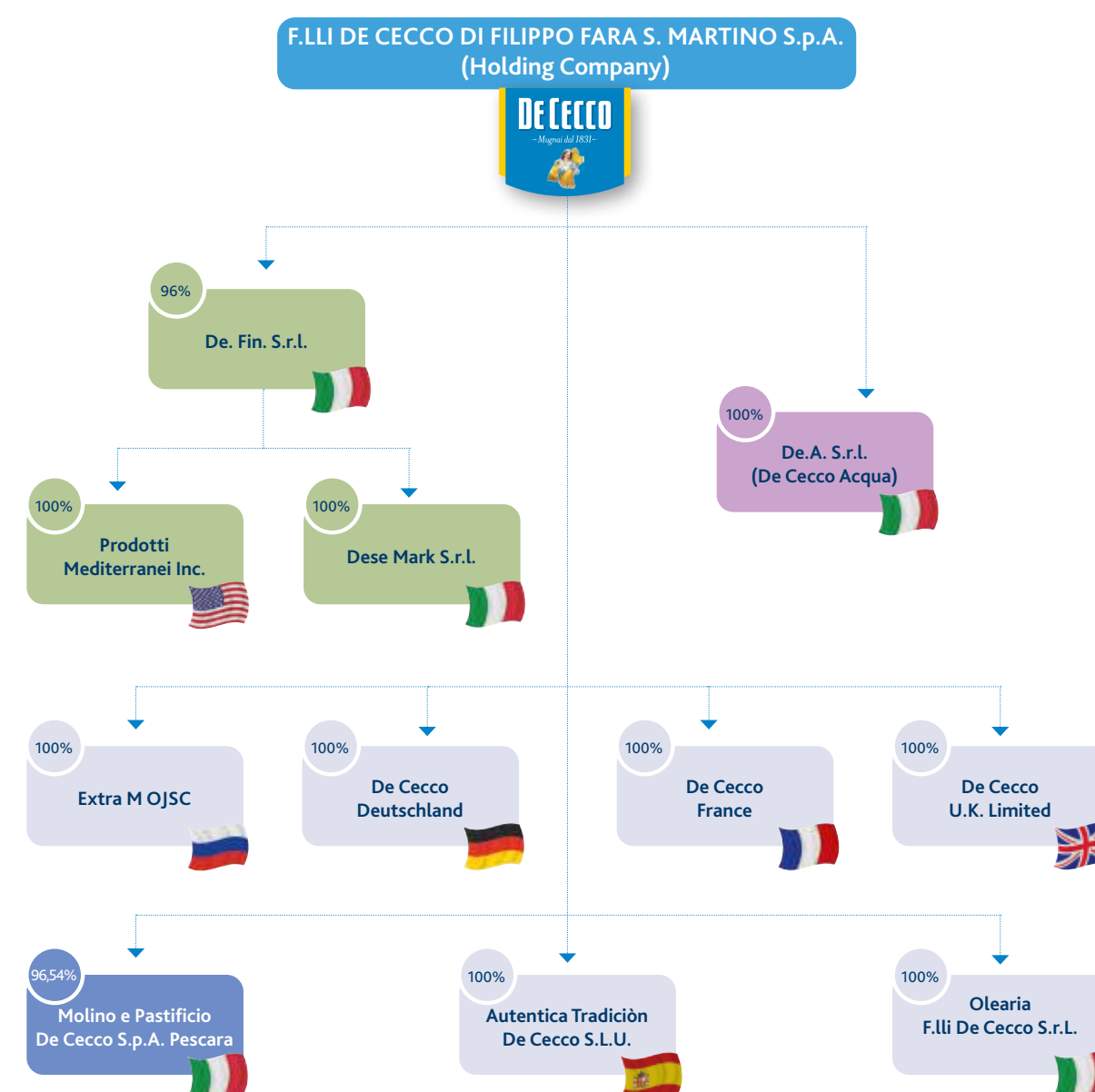
Governance

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	GOV 1	Il ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo
	GOV 2	Informazioni fornite e questioni di sostenibilità affrontate dagli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa
	GOV 3	Integrazione delle performance legate alla sostenibilità nei sistemi di incentivazione
	GOV 4	Dichiarazione sulla due diligence di sostenibilità
	GOV 5	Gestione del rischio e controlli interni sul reporting di sostenibilità

1.1.1

Gli Organi di amministrazione, direzione e controllo

Il Gruppo De Cecco è oggi una realtà internazionale. La pasta De Cecco di qualità superiore, famosa in tutto il mondo, viene prodotta esclusivamente in Italia dove, in Abruzzo, provincia di Chieti, hanno sede le due unità produttive di Fara San Martino e Ortona.



La due diligence sostenibile

L'esito del processo di due diligence di sostenibilità di De Cecco informa sulla valutazione dell'impresa rispetto agli impatti, ai rischi e alle opportunità materiali da essa prodotti.

La due diligence di sostenibilità è il processo attraverso il quale De Cecco identifica, previene, mitiga e aumenta la propria consapevolezza relativamente alla gestione degli impatti negativi reali e potenziali sull'ambiente e sulle persone; una pratica continuativa che si riflette sulla strategia, sul modello di business, sulle attività, sulle relazioni commerciali, nei contesti operativi, di approvvigionamento e di vendita dell'impresa. Questo processo è descritto negli strumenti internazionali dei **Principi guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani**, oltre che nelle **Linee Guida dell'OCSE** per le Imprese Multinazionali.

ELEMENTI FONDAMENTALI DELLA DUE DILIGENCE	PARAGRAFI NELLA DICHIARAZIONE DI SOSTENIBILITÀ DI DE CECCO
a) Incorporare la due diligence in governance, strategia e modello di business	1.1.1 Gli Organi di amministrazione, direzione e controllo 1.1.3 La gestione dei rischi 1.2.1 I nostri prodotti 1.2.2 Dal 1831 #alla De Cecco 1.2.3 Le certificazioni 1.2.4 Premi e riconoscimenti
b) Impegnarsi con le parti interessate in tutte le fasi chiave della due diligence	1.3.2 Gli stakeholder 1.4 Impatti sugli SDGs Politiche: 2.1.1 Adattamento ai cambiamenti climatici 2.1.2 Mitigazione dei cambiamenti climatici 2.2.1 Prelievo e consumo idrico 2.2.2 Utilizzo e scarico idrico 2.3.1 Impatto sull'Habitat 2.4.1 Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile 2.4.2 Deflussi di risorse e rifiuti 3.1.3 Salute e sicurezza 3.1.4 Diversità e inclusione 3.1.5 Formazione e sviluppo del personale 3.2.1 Impatti relativi al territorio 3.3.1 Privacy 3.3.2 Comunicazione trasparente 3.3.3 Salute e sicurezza del consumatore 3.3.4 Pratiche responsabili 4.1.1 Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari 4.1.2 Gestione dei rapporti con i fornitori 4.1.3 Anti-corruzione
c) Identificare e valutare gli impatti negativi	1.1.3 La gestione dei rischi 1.3.1 Impatti, rischi ed opportunità 1.3.2 Gli stakeholder 1.3.3 La doppia materialità

ELEMENTI FONDAMENTALI DELLA DUE DILIGENCE	PARAGRAFI NELLA DICHIARAZIONE DI SOSTENIBILITÀ DI DE CECCO
d) Intraprendere azioni per affrontare tali impatti negativi	1.4 Impatti sugli SDGs Azioni: 2.1.1 Adattamento ai cambiamenti climatici 2.1.2 Mitigazione dei cambiamenti climatici 2.2.1 Prelievo e consumo idrico 2.2.2 Utilizzo e scarico idrico 2.3.1 Impatto sull'Habitat 2.4.1 Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile 2.4.2 Deflussi di risorse e rifiuti 3.1.3 Salute e sicurezza 3.1.4 Diversità e inclusione 3.1.5 Formazione e sviluppo del personale 3.2.1 Impatti relativi al territorio 3.3.1 Privacy 3.3.2 Comunicazione trasparente 3.3.3 Salute e sicurezza del consumatore 3.3.4 Pratiche responsabili 4.1.1 Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari 4.1.2 Gestione dei rapporti con i fornitori 4.1.3 Anti-corruzione
e) Monitorare l'efficacia di questi sforzi e comunicare	1.4 Impatti sugli SDG Obiettivi: 2.1.1 Adattamento ai cambiamenti climatici 2.1.2 Mitigazione dei cambiamenti climatici 2.2.1 Prelievo e consumo idrico 2.2.2 Utilizzo e scarico idrico 2.3.1 Impatto sull' Habitat 2.4.1 Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile 2.4.2 Deflussi di risorse e rifiuti 3.1.3 Salute e sicurezza 3.1.4 Diversità e inclusione 3.1.5 Formazione e sviluppo del personale 3.2.1 Impatti relativi al territorio 3.3.1 Privacy 3.3.2 Comunicazione trasparente 3.3.3 Salute e sicurezza del consumatore 3.3.4 Pratiche responsabili 4.1.1 Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari 4.1.2 Gestione dei rapporti con i fornitori 4.1.3 Anti-corruzione Metriche: 2.1.3 Energia ed emissioni 2.2.1 Prelievo e consumo idrico 2.2.2 Utilizzo e scarico idrico 2.3.1 Impatto sull' Habitat 2.4.1 Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile 2.4.2 Deflussi di risorse e rifiuti 3.1.1 La nostra forza lavoro 3.1.2 Conciliazione vita-lavoro 3.1.3 Salute e sicurezza 3.1.5 Formazione e sviluppo del personale 4.1.3 Anti-Corruzione

La gestione dei rischi

In un contesto fortemente imprevedibile e mutabile come quello degli ultimi anni, caratterizzato da eventi epocali e cambi di prospettiva, nonché dall'aumento dei conflitti internazionali, 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 su un approccio alla gestione del rischio e sottolineano quanto sia fondamentale e necessario **non solo dimostrare di essere sostenibili, ma dare trasparenza sia delle azioni che le aziende svolgono nel concreto per evitare possibili impatti negativi futuri, che degli investimenti e delle scelte adottate per conseguire opportunità di miglioramento in termini di sostenibilità.**

Strategia

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore
	SBM 2	Opinioni, interessi e aspettative degli stakeholder
	SBM 3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business



I nostri prodotti

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
- utilizzo di semola a grana grossa prodotta nel nostro Molino di Fara San Martino, situato nel Geoparco naturale della Maiella, patrimonio mondiale dell'Unesco, e impastata con acqua fredda di montagna
- tempi lunghi d'impasto, di trafilatura e di essiccazione.



In particolare, la scelta di adottare fin dal principio la tecnologia dell'essiccazione lenta a bassa temperatura, ci consente oggi di affermare che il Metodo De Cecco preserva al meglio le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della materia prima insieme alla freschezza e fragranza. **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 e alle necessità dei nostri consumatori, per questo il nostro catalogo di pasta è molto assortito.

Oltre alla pasta di semola di grano duro, abbiamo:

- **PASTA ALL'UOVO**, impastata solo con uova fresche pastorizzate provenienti da galline allevate a terra e semola fresca di qualità pregiata.
- **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, tiammina (vitamina B1), magnesio, zinco.
- **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.

- **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

Piatto tipico della tradizione culinaria italiana, De Cecco propone una gamma nata dalla classica ricetta che combina patate selezionate e farina di grano tenero. La gamma comprende anche gli gnocchi con patate fresche, quelli con farina integrale e anche quelli senza glutine.



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 E SALSE PRONTE

Sughi e Salse 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 gusto 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.



Derivati DEL POMODORO

La qualità dell'ampia gamma di conserve De Cecco è garantita dall'uso di pomodori coltivati e trasformati in Italia in aree particolarmente fertili e soleggiate dove i pomodori sono colti nel pieno della loro maturazione.



Farine E SEMOLE

Tutta la gamma è sottoposta ad accurati controlli di laboratorio che consentono di avere prodotti che rispettano la filosofia aziendale, qualità senza compromessi. Ideali per creare in modo semplice svariate pietanze, che sia un fragrante pane casereccio, un'eccellente sfoglia o una gustosa pasta fatta in casa.



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 De Cecco.



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.



Gamma FOOD SERVICE

Una ricchissima gamma tra le più complete sul mercato ideale a coprire i bisogni della ristorazione, anche quella più esigente: dai formati di pasta tradizionali a quelli tipici delle regioni italiane, da quelli creativi e gastronomici a quelli salutistici, ma anche olio extravergine, pelati, polpa di pomodoro e riso. In svariate pezzature per rispondere al meglio alle esigenze di cucina della ristorazione.



Idee REGALO

Un vasto assortimento di valigette regalo, pratiche ed eleganti, con le quali realizzare esclusivi omaggi gastronomici con svariati mix di prodotti De Cecco.



le materie prime di QUALITÀ

L'impegno e la serietà con cui gestiamo i processi di controllo sono il risultato diretto della nostra visione aziendale: consideriamo l'assicurazione e il controllo della qualità come elementi fondamentali per raggiungere gli obiettivi del nostro Metodo e per soddisfare appieno le aspettative di valore di coloro che scelgono i nostri prodotti ogni giorno.

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.**

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 un livello ottimale che concorre alla qualità superiore della pasta De Cecco, garantendo l'indice di glutine nelle semole in pastificazione ≥ 70 , dato certificato dal 2004.



la nostra selezione di GRANI

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 «protofilieri»¹.



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>

I valori NUTRIZIONALI

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 mg

MAGNESIO 86 mg

FERRO 3 mg

ZINCO 2 mg

La competenza *dei* NOSTRI AGRONOMI

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.



Qualità De Cecco: la filiera italiana

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 2023:



	2022	2023
Anni di contratto di filiera	11	12
Aziende agricole coinvolte:	1.357	1.415
Ettari coltivati:	15.667	16.010
Varietà di grani:	8	9
Tons prodotte:	35.538	7.407*
*è il 12% delle 63.212 tons stimate, a causa del non raggiungimento dei requisiti quali/quantitativi minimi previsti nel contratto di filiera)		

Qualità De Cecco: la filiera estera

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.



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

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 trafilatura, pressione d'uscita e velocità di trafilatura), passa poi attraverso la trafilatura.





3. Trafilatura

Con la trafilatura si ottiene il formato di pasta desiderato grazie alla trafilatura, una spessa piastra di bronzo che conferisce la caratteristica ruvidità alla pasta. All'uscita della trafilatura, 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.



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.**



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

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.**

Bibliografia

Giannetti V., Boccacci M., Mannino P., "FLAVOUR e FUROSINA come marker per valorizzare la tradizionale pasta di grano duro Made in Italy". *Tecnica Molitoria* 68:4-17, 2017 - Università di Roma Sapienza - Facoltà di Economia - Dipartimento di Management;

Marti A., Cattaneo S., Masotti F., Pagani M.A., "Indagini sul DANNO TERMICO della PASTA INTEGRALE presente sul mercato italiano". *Tecnica Molitoria* 67:918-925, 2016 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS);

Marti A., Cattaneo S., Benedetti S., Buratti S., Parizad P.A., Masotti F., Iammetti S., Pagani M.A., "Characterization of Whole Grain Pasta: Integrating Physical, Chemical, Molecular, and Instrumental Sensory Approaches". *Vol.82 n° 11: 2585-2590* 2017 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS);

Marti A., Bottega G., Patacca C., Pagani M.A., "Indagine sul Danno termico della pasta secca e sue relazioni con le caratteristiche della Materia Prima e delle condizioni di Processo". *Tecnica Molitoria* 64: 286-295 2013 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS).



i processi di CONTROLLO

Per noi di De Cecco la gestione dei rischi legati alla qualità del 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, dal semilavorato al prodotto finito.**

Al servizio dei nostri processi di controllo abbiamo un **Laboratorio integrato** in cui opera un Team di 35 professionisti qualificati, dislocati nelle due Unità produttive De Cecco di Fara San Martino e Ortona.

I nostri esperti si occupano di svolgere tutti i controlli analitici della materia prima e del prodotto finito, come anche dei processi e degli imballaggi.

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.

Verifiche interne ed esterne

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 2023 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 2023 ABBIAMO CONDOTTO NEI NOSTRI LABORATORI PIÙ 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 e 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 sanificazione preventiva programmata delle Unità Produttive nel complesso.

Audit interni effettuati sul processo produttivo	Numero audit 2022	Numero audit 2023
Processo acquisti, ricevimento e stoccaggi materie prime principali	2	2
Processo molitura	2	2
Processo produzione	2	1
Aspetti igienici (ispezioni)	12	12
CCP (Critical Control Point)	1	2

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		2023	
Audit di seconda parte verso Fornitori	Numero audit	% sul totale dei fornitori	Numero audit	% sul totale dei fornitori
Materie prime	3	27,7%	2	20%
Imballi primari	2	28,5%	0	
Imballi secondari	1	25,0%	0	
Prodotti commercializzati	3	27,7%	2	18%
Terzisti	-		4	100%

Le nostre attività, il nostro metodo e i nostri prodotti, sono sottoposti sia ad un controllo interno, grazie sia ad 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 2023 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.

Le Certificazioni

La nostra produzione in termini di qualità e attenzione al prodotto ed al processo è verificata da Enti di parte Terza Indipendente rispetto a standard nazionali e internazionali. Al 2023 sono in essere, in totale, ben 20 progetti di certificazione e assurance.

In ordine cronologico, dalla prima certificazione conseguita, la KOSHER nel 1996, fino alla più recente, Parità di Genere nel 2022:



• CERTIFICAZIONE KOSHER PER LA PASTA

(prima emissione del certificato **1° maggio 1996**).

Attesta la conformità della nostra pasta agli standard ebraici, ovvero alle regole alimentari e nutrizionali della religione ebraica. La parola Kosher significa "adeguatezza". Riconosciuta a livello internazionale, questa certificazione ci ha permesso di ampliare alcuni mercati dove è particolarmente sentita l'esigenza di prodotti conformi a quelle regole religiose.



• CERTIFICAZIONE H.A.C.C.P.

(prima emissione del certificato **1° aprile 2003**).

H.A.C.C.P. è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici). Si tratta di un sistema di controllo adottato da tutte le aziende del settore alimentare e che ha come principale obiettivo la sicurezza alimentare. È obbligatorio che le aziende alimentari implementino un sistema di autocontrollo. Non è obbligatorio che questo sistema sia certificato, quindi, la scelta della certificazione del sistema H.A.C.C.P. da parte di De Cecco dimostra un surplus di impegno a produrre prodotti sicuri adempiendo agli obblighi di legge.



• CERTIFICAZIONE ISO 9001

(prima emissione del certificato **7 maggio 2003**).

La norma ISO 9001 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 ai Clienti/Consumatori. In De Cecco, il sistema di gestione per la Qualità ha seguito tutta l'evoluzione della norma, partendo dalla conformità alla prima edizione del 1987 e fino a quella attualmente in vigore che pone particolare attenzione all'approccio per processi ed alle cosiddette "parti interessate".



• CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - PC FOOD

(prima emissione del certificato **29 giugno 2004**).

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

La PC FOOD attesta l'eccellenza del prodotto attraverso precisi parametri qualitativi distintivi. L'adozione di questo standard rende oggettivi e misurabili i plus qualitativi di tipo organolettico e nutrizionale della pasta. Nel disciplinare di prodotto leggiamo: "De Cecco è uno dei pochi pastifici industriali che invece di aumentare la quantità di prodotto fabbricato, mira a preservare la qualità di questo prodotto. E non si tratta di una "qualità generica" non meglio esplicitabile al consumatore, bensì di una qualità basata su dati concreti, su parametri analitici che sono già oggetto di costante misurazione e controllo".



• CERTIFICAZIONE SOCIAL ACCOUNTABILITY - SA8000

(prima emissione del certificato **25 febbraio 2005**).

De Cecco è il primo produttore di pasta al mondo ad aver conseguito questa certificazione. Lo standard SA8000 è riconosciuto a livello mondiale ed ha l'obiettivo di garantire ottimali condizioni di lavoro. I principi ispiratori sono le 19 convenzioni dell'ILO (International Labour Organization) e le Convenzioni ONU sui diritti dei bambini e sui diritti umani. Un sistema di gestione certificato conforme a questo standard garantisce una gestione adeguata ed il monitoraggio costante di tutte le attività ed i processi che impattano sulle tematiche inerenti le condizioni dei lavoratori. I suoi requisiti si estendono anche alla catena di fornitura.



• CERTIFICAZIONE BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)

(prima emissione del certificato **3 agosto 2005**).

Lo standard BRC è un importante standard internazionale che pone l'accento sul tema della sicurezza alimentare. Ha le basi nell'H.A.C.C.P. e rivolge particolare attenzione all'ambiente di lavoro ed ai controlli su prodotto e processo. È richiesto a tutti i player che vogliano entrare nel mercato della GDO inglese. British Retail Consortium, è infatti il consorzio della Grande Distribuzione Organizzata britannica.



• CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)

(prima emissione del certificato **3 agosto 2005**).

Lo standard IFS è un importante standard internazionale che pone l'accento sul tema della sicurezza alimentare. Ha le basi nell'H.A.C.C.P. e rivolge particolare attenzione al rispetto delle norme igieniche e delle buone prassi nei processi produttivi atte a garantire un buon livello di sicurezza e di qualità. È richiesto a tutti i player che vogliano entrare nel mercato della GDO francese e tedesca.



• CERTIFICAZIONE BIO

(prima emissione del certificato il **31 agosto 2006**).

In tutto il mondo sempre più consumatori scelgono cibi a marchio BIO perché percepito come più sicuro e sostenibile dal punto di vista ambientale e per la salute. La certificazione "Prodotto Biologico" rilasciata da organismi espressamente autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, copre tutti i livelli della filiera produttiva come previsto dalla normativa europea di riferimento. In particolare, i regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008 dettagliano gli aspetti tecnici della produzione, dell'etichettatura, del controllo e valgono anche per i prodotti importati.



• CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ISO 14001

(prima emissione del certificato **2 ottobre 2007**).

È uno strumento volontario di autocontrollo e responsabilizzazione per perseguire un miglioramento continuo delle proprie performance ambientali. Da sempre attenta alla salvaguardia dell'ecosistema nel quale sono inserite le proprie Unità Produttive, De Cecco ha deciso di sviluppare un sistema di gestione ambientale conforme a questo standard internazionale. La certificazione garantisce la conformità alla normativa ambientale, il monitoraggio costante delle prestazioni ed il loro miglioramento continuo in ottica di riduzione degli impatti e dei rischi ambientali.



• CERTIFICAZIONE AUTHORIZED ECONOMIC OPERATOR (AEO)

(prima emissione del certificato **29 aprile 2009**).

È la certificazione doganale. È destinata alle 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. Il certificato A.E.O. è divenuto centrale con il nuovo Codice Doganale dell'Unione Europea ed è parte integrante di un programma internazionale di certificazione di affidabilità dell'impresa nel contesto commerciale internazionale.



• CERTIFICATO PAY PER PAGE GREEN

(prima emissione del certificato **13 maggio 2011**).

È un'attestazione dei risultati ambientali conseguito dall'Azienda in quanto a riduzione consumi elettrici, di carta ed emissioni CO2 nei processi interni di stampa.



• ADESIONE ALLA ISO 26000

(prima emissione del certificato **15 giugno 2011**).

Secondo Attestato ISO 26000 & AGENDA ONU 2030 emesso il 16 dicembre 2020. La ISO 26000 è la Linea Guida alla Responsabilità Sociale delle Organizzazioni. 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. De Cecco ha adottato questo approccio in linea con le proprie caratteristiche di realtà imprenditoriale di rilievo internazionale, una realtà attorno alla quale ruotano gli interessi di numerosi stakeholder. Nel 2011 e successivamente nel 2020, un Ente terzo indipendente è stato incaricato di svolgere un assessment per valutare il grado di maturità dell'Organizzazione rispetto alla Linea Guida. I risultati sono stati lusinghieri in entrambi i casi. In particolare, nell'attività svolta a fine 2020, è stata ricompresa anche un'analisi di posizionamento rispetto ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030: è risultato un contributo positivo di De Cecco nel perseguimento di ciascun obiettivo delle Nazioni Unite! L'Assurance Statement con i risultati è disponibile nel sito aziendale.



• CERTIFICAZIONE ISO 45001

(prima emissione del certificato OHSAS **24 luglio 2013**).

Lo standard ISO 45001, subentrato a OHSAS 18001 in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, è stato sviluppato secondo la struttura delle altre norme ISO con lo scopo di favorirne l'integrazione. La certificazione 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.



• CERTIFICAZIONE HALAL 1

(prima emissione del certificato **15 luglio 2015**).

Attesta la conformità dei prodotti De Cecco alle regole alimentari e ai comportamenti ammessi dalla religione islamica. Halal è una parola araba, traducibile con il termine «lecito», in generale riferito a tutte le abitudini, non soltanto alimentari. Riconosciuta a livello internazionale, questa certificazione consente il presidio dei mercati nei quali è particolarmente sentita l'esigenza di prodotti conformi a quelle regole religiose.



• CERTIFICAZIONE UNI 11381

(prima emissione del certificato **24 giugno 2011**).

È relativa alla conformità del monitoraggio degli infestanti secondo i metodi definiti dallo standard UNI 11381 per progettare e realizzare sistemi di monitoraggio degli insetti negli ambienti delle industrie alimentari.



• CERTIFICATO GMP+

(prima emissione del certificato **5 dicembre 2017**).

Lo standard GMP+ risponde all'esigenza di avere garanzie circa i prodotti utilizzati per l'alimentazione animale. Considerato che il processo di molitura comporta la produzione di materie prime (sottoprodotti) per mangimi derivanti dalla lavorazione del grano, questa certificazione dimostra l'attenzione al tema della sicurezza alimentare anche animale. Consiste nel monitoraggio dei parametri che concorrono a definire la qualità degli alimenti zootecnici, quali ad esempio il controllo di sostanze indesiderabili (aflatossine, pesticidi) e di eventuali contaminanti di origine microbiologica.



• DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO (EPD)

(prima emissione del certificato **5 agosto 2011**).

La EPD è una certificazione che quantifica l'impatto ambientale complessivo 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 immissioni nell'ambiente (dalla CO2 ai rifiuti) che occorrono per produrre il bene, dalla coltivazione agricola al conferimento/riciclo degli imballi. La certificazione viene approvata dall'Ente indipendente ENVIRONDEC con un processo di revisione che garantisce sulla correttezza e la validità dei dati e delle metodologie di calcolo utilizzate. De Cecco redige la EPD per la pasta di semola, la pasta all'uovo e l'olio.



• CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO NO OGM

(prima emissione del certificato **10 aprile 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 del certificato **29 luglio 2020**).

De Cecco è stata la prima azienda italiana dell'agroalimentare ad aver aderito alla metodologia My Care sviluppata dall'Ente di certificazione DNV. My Care 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 ed alla loro evoluzione nel tempo.



• CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE

(Uni/PdR 125:2022 – Prima emissione del certificato **29 dicembre 2022**).

Questa certificazione ha l'obiettivo di promuovere una governance equilibrata per genere, crescita delle competenze e formazione per le donne; 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. È una certificazione che è stata introdotta con la legge 162/2021 che ha modificato il Codice delle Pari Opportunità con l'introduzione dell'art.46 bis che prevede appunto tale attestazione. Con decreto del Dipartimento Pari Opportunità del 29 aprile 2022, poi, sono stati definiti i parametri minimi per ottenere la certificazione come da prassi UNI /PdR 125/2022 pubblicata il 16 marzo 2022.



Premi e RICONOSCIMENTI 2023

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



I MIGLIORI DATORI DI LAVORO

Anche il Corriere della Sera, in collaborazione con l'Istituto di indagini Statista, premia De Cecco tra I MIGLIORI DATORI DI LAVORO, riconoscimento assegnato tramite sondaggio che ha coinvolto 20.000 lavoratori in Italia.



TOP JOB BEST EMPLOYER

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. È il più ampio lavoro di analisi realizzato in Italia, in sinergia con La Repubblica Affari&Finanza, su base sondaggio indipendente che ha coinvolto 10.000 lavoratori operanti in 1.750 Aziende in Italia.



PREMIO INDUSTRIA FELIX - L'ITALIA CHE COMPETE

De Cecco ha ottenuto per la quarta volta di seguito il riconoscimento di "migliore grande impresa e a vocazione internazionale con sede legale nella regione Abruzzo per performance gestionale e affidabilità finanziaria."



BRAND AWARD NEW ENTRY PER LA GAMMA I 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. Al 1° posto del podio per la categoria pasta secca, le Mafalde Corte De Cecco, una versione più piccola delle Mafalde tipiche di Napoli, versatile negli abbinamenti, particolarmente adatta per minestre a base di legumi o con il classico ragù di carne.



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

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



1° CLASSIFICATO PESTO DE CECCO AL TEST DELLA RIVISTA ELLE À TABLE

Belgio. Elle à Table Spécial Belgique è un magazine in voga in Belgio per ricette e ispirazioni culinarie. Nel numero di Marzo-Aprile 2023, ha riportato un test realizzato su diversi pesti verdi in commercio, tra cui De Cecco, Barilla, Saclà, Bertolli, Rummo e alcune private label. Il Pesto De Cecco ha ricevuto il voto più alto dalla giuria composta da membri della redazione. Caratteristiche qualitative apprezzate rilevate dalla giuria: sono state la presenza di pinoli, il colore naturale, il contenuto di 37% di basilico, il profumo intenso di basilico, la giusta sapidità e il sapore equilibrato.

Impatti, rischi e OPPORTUNITÀ

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	IRO 1	Descrizione dei processi per identificare e valutare gli impatti materiali, i rischi e le opportunità
	IRO 2	Obblighi di informativa nell'ESRS coperti dalle dichiarazioni di sostenibilità dell'impresa

1.3.1

Impatti, rischi e opportunità

L'impegno con gli stakeholder di De Cecco è fondamentale per il processo di **due diligence** (§1.1.4 Dichiarazione sulla due diligence di sostenibilità) e per la valutazione della materialità della sostenibilità, per identificare e valutare gli impatti negativi effettivi e potenziali.

Le valutazioni della materialità dell'impatto e della materialità finanziaria sono interconnesse e sono prese in considerazione le interdipendenze tra queste due dimensioni. Un impatto sulla sostenibilità è per **De Cecco** finanziariamente rilevante ancor prima che si verifichi determinando i suoi effetti reali o potenziali su flussi di cassa, sviluppo, performance e posizione negli orizzonti temporali a breve, medio e lungo termine.

De Cecco applica la doppia materialità utilizzando **soglie appropriate** per determinare quali impatti, rischi e opportunità sono identificati e affrontati dall'impresa come materiali e per determinare quali questioni di sostenibilità sono materiali per la rendicontazione.

Il processo di valutazione della rilevanza di De Cecco descrive le azioni messe in atto per affrontare impatti e rischi, e per beneficiare di determinate opportunità in relazione alle questioni di sostenibilità.

Ogni tema materiale è stato analizzato dall'azienda e dagli stakeholder, da un punto di vista di impatto sostenibile e da un punto di vista finanziario, mettendolo in relazione con criteri strategico/operativi di De Cecco.

ESRS	Questioni di sostenibilità trattate	Sottotema
ESRS E1	Cambiamento climatico	Adattamento ai cambiamenti climatici
ESRS E1	Cambiamento climatico	Riduzione delle emissioni
ESRS E1	Cambiamento climatico	Consumo di energia da fonti rinnovabili
ESRS E3	Acqua	Gestione della risorsa idrica
ESRS E4	Biodiversità ed ecosistemi	Tutela dell'ambiente
ESRS E5	Economia Circolare	Catena di fornitura sostenibile
ESRS S1 ESRS S2	Condizioni di lavoro	Formazione e sviluppo del personale
ESRS S1 ESRS S2	Condizioni di lavoro	Salute e sicurezza
ESRS S1 ESRS S2	Pari opportunità di trattamento per tutti	Diversità e inclusione
ESRS S4	Consumatori finali	Intervento contro lo spreco alimentare
ESRS S4	Consumatori finali	Comunicazione trasparente
ESRS G1	Condotta commerciale	Garanzia della qualità del prodotto

Gli Stakeholder

Il Report di Sostenibilità 2023 è rivolto a tutti gli stakeholder di De Cecco, ovvero tutte le persone e le organizzazioni che a qualsiasi titolo sono interessate, 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 attenta delle loro esigenze. In particolare, con le aziende della Grande Distribuzione definiamo percorsi di sviluppo congiunti affinché le famiglie, in tutto il mondo, abbiano sempre disponibili i prodotti.

Dipendenti: il cuore di De Cecco, i dipendenti ogni giorno con passione, impegno e competenza contribuiscono alla realizzazione di alimenti eccezionali e 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 sul territorio e costruendo relazioni positive e sostenibili per lo sviluppo delle economie locali.

Azionisti e finanziatori: coloro che credono nel Gruppo De Cecco e nella sua capacità di crescita e successo. Il loro interesse è certamente il rendimento nel breve, medio e lungo periodo, ma sempre più è anche la corretta implementazione della Sostenibilità nella gestione aziendale, una componente ormai essenziale della strategia d'impresa, capace di attrarre investimenti, risorse e generare valore e vantaggio competitivo.

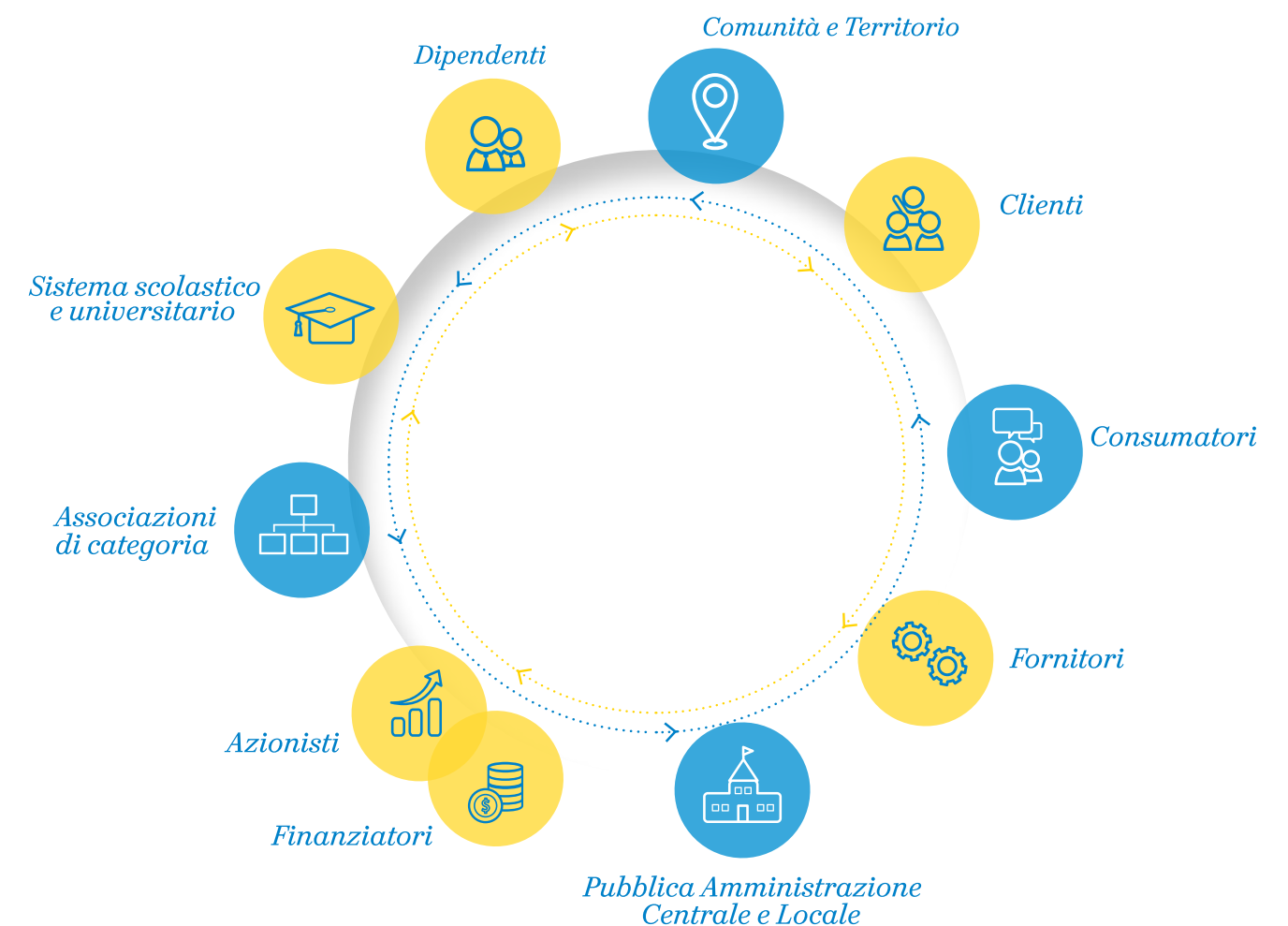
Pubblica Amministrazione Centrale e Locale: il punto di riferimento per le regole e la tutela del bene comune. Assicuriamo il rispetto di tutte le normative nelle nostre attività, cercando di raggiungere standard ancora più elevati di quelli previsti da leggi e regolamenti.

Associazioni di consumatori e di categoria: gli interlocutori per la costruzione di nuove idee. Partecipare ai loro tavoli di lavoro è molto importante per confrontarsi, analizzare insieme le dinamiche del mercato, mappare i trend rilevanti rispetto ai quali orientare i piani di sviluppo dell'impresa.

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 aspettative. Da questa impostazione deriva l'importanza del coinvolgimento e del

dialogo con ciascuno di loro, attuato attraverso iniziative, processi e strumenti volti a ricevere idee e valutazioni che ci consentano di identificare le opportunità e le sfide legate alla sostenibilità, le aree in cui possiamo migliorare e rispondere ai suggerimenti in modo concreto ed efficace.



La Doppia MATERIALITÀ

La **CSRD** – Corporate Sustainability Reporting Directive - stabilisce che la rendicontazione di sostenibilità si basi sul principio della **doppia materialità**, considerando sia **una prospettiva di impatto**, relativa agli impatti materiali, reali o potenziali, positivi o negativi dell'impresa sulle persone o sull'ambiente, nel breve, medio e lungo termine, sia **una prospettiva finanziaria**, se capace di originare o potenzialmente produrre effetti finanziari sull'impresa che possano ripercuotersi sullo sviluppo, sulla posizione finanziaria, e sulla performance finanziaria, sui flussi di cassa, sull'accesso ai finanziamenti o sul costo del capitale, nel breve, medio o lungo termine.

In coerenza con la normativa CSRD e con i contestuali principi di rendicontazione ESRS, la valutazione di materialità di De Cecco è stato un processo organizzato per identificare gli impatti ambientali, sociali di governance e finanziari da cui è scaturita la seguente analisi:

			Materialità d'impatto		Materialità finanziaria	
Questioni di sostenibilità	Tema materiale	ESRS 1 di rif.	Impatto	Gestione dell'impatto	Impatto	Gestione dell'impatto
Cambiamento climatico	Adattamento ai cambiamenti climatici	ESRS E1	4	Anticipare gli effetti avversi dei cambiamenti climatici e adottare opportune misure volte a prevenire gli impatti	4	Costi in conto capitale - tecnologie per la riduzione dei consumi idrici; - interventi di ampliamento capacità di stoccaggio del grano; Costi operativi - interventi per la gestione dei rifiuti; - formazione del personale
Cambiamento climatico	Riduzione delle emissioni	ESRS E1	4	Agire sugli impatti dei cambiamenti climatici diminuendo l'emissione di gas a effetto serra (GHG)	4	Costi in conto capitale - installazione di pannelli fotovoltaici. Costi operativi -interventi di efficientamento energetico; -piano di decarbonizzazione

			Materialità d'impatto		Materialità finanziaria	
Questioni di sostenibilità	Tema materiale	ESRS 1 di rif.	Impatto	Gestione dell'impatto	Impatto	Gestione dell'impatto
Cambiamento climatico	Consumo di energia da fonti rinnovabili	ESRS E1	4	Agire sugli impatti dei cambiamenti climatici mediante l'incremento della quota di energie rinnovabili utilizzate	4	Costi in conto capitale installazione di nuovi pannelli fotovoltaici Costi operativi interventi di manutenzione centrali idroelettriche e impianti fotovoltaici per garantire le attuali fonti rinnovabili e incrementarne la produzione
Acqua	Gestione della risorsa idrica	ESRS E3	3	Approvvigionamento di risorse idriche mirato alla riduzione e ottimizzazione dei consumi nei processi aziendali a valle e a monte della catena del valore	3	Costi in conto capitale tecnologie per la riduzione dei consumi idrici Costi operativi interventi di miglioramento per la gestione del depuratore
Biodiversità ed ecosistemi	Tutela dell'ambiente	ESRS E4	4	Gestione dell'equilibrio tra habitat naturale ed esigenze produttive contribuendo alla salvaguardia del pianeta ed al benessere delle prossime generazioni	3	Cash flow innovazione tecnologica applicata ai sistemi tradizionali di produzione di pasta di alta qualità
Economia Circolare	Supply chain sostenibile	ESRS E5	3	Intervento sui processi produttivi attraverso misure di rinnovabilità, uso ottimale a lungo termine e riciclaggio	4	Costi in conto capitale - filiera italiana del grano duro di alta qualità; - convenzioni per vendita sottoprodotti della molitura, recupero scarti di produzione e rifiuti Costi operativi - aumento della quota di grano nazionale vs grano di importazione; - materiale riciclato nell'imballo secondario

			Materialità d'impatto		Materialità finanziaria	
Questioni di sostenibilità	Tema materiale	ESRS 1 di rif.	Impatto	Gestione dell'impatto	Impatto	Gestione dell'impatto
Condizioni di lavoro	Formazione e sviluppo del personale	ESRS S1 ESRS S2	3	Gestione della formazione secondo il principio dell'apprendimento permanente, life long learning. Valutazione periodica sulle competenze basata sulla qualità del lavoro svolto e sulla qualità dell'adesione ai principi etici ed ai valori aziendali	4	Costi in conto capitale Digital Signage System, un sistema avanzato di bacheche touch e totem in rete con la Digital Academy Costi operativi iAcademy De Cecco ambiente virtuale interattivo bilingue con una library di oltre 100 corsi elearning a disposizione
Condizioni di lavoro	Salute e sicurezza		3	Adozione di una policy sulla salute e sicurezza sul lavoro con l'obiettivo di prevenire malattie professionali e infortuni sul lavoro, mantenimento della certificazione ISO 45001 e partecipazione attiva di tutta la forza lavoro al sistema di gestione della salute e sicurezza	4	Costi in conto capitale - percorsi pedonali e riduzione dei rischi di interferenza tra pedoni e carrelli elevatori; - ergonomia del posto di lavoro e riduzione del rischio da Movimentazione Manuale dei Carichi Costi operativi - formazione del personale; - mantenimento della certificazione ISO 45001
Pari opportunità di trattamento per tutti	Diversità e inclusione	ESRS S1 ESRS S2	3	Promuovere all'interno ed all'esterno dell'azienda i principi di non discriminazione, diversità ed inclusione, mantenimento della certificazione del sistema di gestione per la parità di genere, coordinamento di tutte le attività per l'efficacia e l'adeguatezza nel tempo del sistema di gestione integrato SA8000&PdR 125:2022	2	Costi operativi - formazione del personale - mantenimento della certificazione del sistema di gestione integrato SA8000&PdR 125:2022

			Materialità d'impatto		Materialità finanziaria	
Questioni di sostenibilità	Tema materiale	ESRS 1 di rif.	Impatto	Gestione dell'impatto	Impatto	Gestione dell'impatto
Consumatori finali	Intervento contro lo spreco alimentare	ESRS S4	3	Recupero al 100%, ad uso food e zootecnico, degli scarti prodotti dal processo di macinazione del grano e dal processo produttivo	3	Cash flow donazione di tonnellate tra pasta, pane, salse, conserve, farine, olio e altro. Costi operativi certificazioni di qualità
Consumatori finali	Comunicazione trasparente	ESRS S4	4	Approccio alla sostenibilità teso al miglioramento continuo ed alla massima trasparenza verso gli stakeholder, comunicazione oggettiva e trasparente sulle attività e sulla gestione degli impatti significativi	3	Costi operativi - eport di sostenibilità - relazione sulla gestione (informazioni ambientali e sociali) - codice etico - modello 231 - sistema di gestione dei rischi
Condotta commerciale	Garanzia della qualità del prodotto	ESRS G1	4	Metodo De Cecco, l'utilizzo di grani di altissima qualità, tecnologia dell'essiccazione lenta a bassa temperatura. Ricerca e sviluppo dei grani migliori in Italia e all'estero, soglia di contenuto di proteine almeno pari al 14% e l'indice di glutine uguale o superiore a 62, un livello ottimale che concorre alla qualità superiore della pasta De Cecco	4	Costi operativi - grano di alta qualità - ricerca e sviluppo - mantenimento di tutte le certificazioni di prodotto e di processo con riferimento sia ai processi produttivi sia a quelli gestionali (n. 20 al 31/12/2023)

Impatti sugli
SDGs

	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	Politiche DC-P Disclosure Content Policy	Politiche adottate per gestire i temi materiali di sostenibilità
	Azioni DC-A Disclosure Content Action	Azioni e risorse in relazione a temi di sostenibilità materiale

Di seguito si riportano in tabella i temi materiali identificati mediante il coinvolgimento degli stakeholder aziendali a seguito dell'analisi basata sui potenziali rischi e opportunità ad essi legati sia rispetto all'Azienda che alle parti interessate e quindi impattate dall'operato aziendale. All'interno della tabella è inoltre possibile leggere

le politiche aziendali relative ai temi rilevanti, l'orizzonte temporale di riferimento per la loro attuazione, le azioni concrete messe in campo per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità in coerenza con quelli internazionali dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, il target temporale di raggiungimento di tali obiettivi.

La tabella in basso rappresenta la nostra pianificazione strategica di crescita sostenibile che testimonia il nostro engagement verso la sostenibilità, tema oggi in continua evoluzione perché influenzato da molteplici fattori come la normativa o l'innovazione. Per tale ragione, il nostro piano strategico è uno strumento che rendiconta i nostri obiettivi a tendere, ma che rimane suscettibile di potenziali cambiamenti per le ragioni appena descritte.

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
Adattamento ai cambiamenti climatici	Adattamento ai potenziali rischi fisici e ai rischi di transizione	Breve, medio e lungo termine	Attivazione con i clienti ed i fornitori di iniziative pilota per la diminuzione dell'impatto ambientale. Investimenti in tecnologie per la riduzione dei consumi idrici. Emissione di Rapporto di sostenibilità secondo ESRS standards con rendicontazione su aspetti economici, ambientali e sociali. Formazione del personale sull'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, finalizzata al miglioramento della consapevolezza ambientale. Aggiornamento del personale incaricato della gestione di rifiuti speciali: d.lgs. 116/2020, processo di identificazione, campionamento rappresentativo, caratterizzazione, individuazione dei soggetti autorizzati alla destinazione finale del rifiuto, ADR. Sensibilizzazione del personale per migliorare la differenziazione dei rifiuti. Ridurre l'impatto dei rifiuti nel reparto produzione con l'acquisto di un sistema di aspirazione e compattazione dei retili delle confezioni. Nuovi silos, per garantire un maggior stoccaggio di grano e per contrastare periodi di scarso raccolto relativo a potenziali rischi fisici e garantire la business continuity. Migliorare la gestione del depuratore, con riduzione del rischio fermo impianto. Ridurre la durata dei cicli di lavaggio tank uovo e dosatori. Modifica a chiamata della modalità di erogazione dei punti acqua nei reparti. Miglioramento del depuratore biologico (sezione di ossigenazione e sezione di essiccazione) al fine di aumentarne l'efficienza in funzione dell'aumento del carico organico nei reflui.	2023-2024	

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
-Mitigazione dei cambiamenti climatici -Energia ed emissioni	Definire interventi di riduzione consumi su impianti di produzione e impianti tecnologici.	Breve, Medio termine	Centrale termica: prassi di tenere accesa una sola pompa dell'olio con risparmio di 55 KWh.	2024-2028	
	Eseguire il monitoraggio energetico in punti nevralgici per evidenziare spunti di efficientamento		Analisi costi e benefici di un sistema BEM per il monitoraggio delle utenze		
	Miglioramento efficienza energetica		In corso, revamping su varie linee con l'ammodernamento dei quadri elettrici di comando in cui sono installati specifici misuratori di energia per arrivare, a lungo termine, ad avere il monitoraggio di ogni singola linea di produzione.		
	Utilizzo energia rinnovabile		Installazioni di pannelli fotovoltaici, cogenerazione, riduzione consumi energetici con miglioramenti impiantistici.		
Prelievo e consumo idrico	Riduzione delle emissioni	Breve termine	Pay Per Page Green.	2024	
			Sostituzione degli FGAS attuali con FGAS a minor GWP, anche in riferimento ai recenti aggiornamenti normativi, per ridurre il rischio di rilascio accidentale di sostanze che apportano CO ₂ equivalente in atmosfera, e per ridurre l'impatto a livello di CO ₂ in caso di ricarica degli impianti		
			Mappatura vecchie condotte in ferro interrate per ricerca di eventuali perdite		

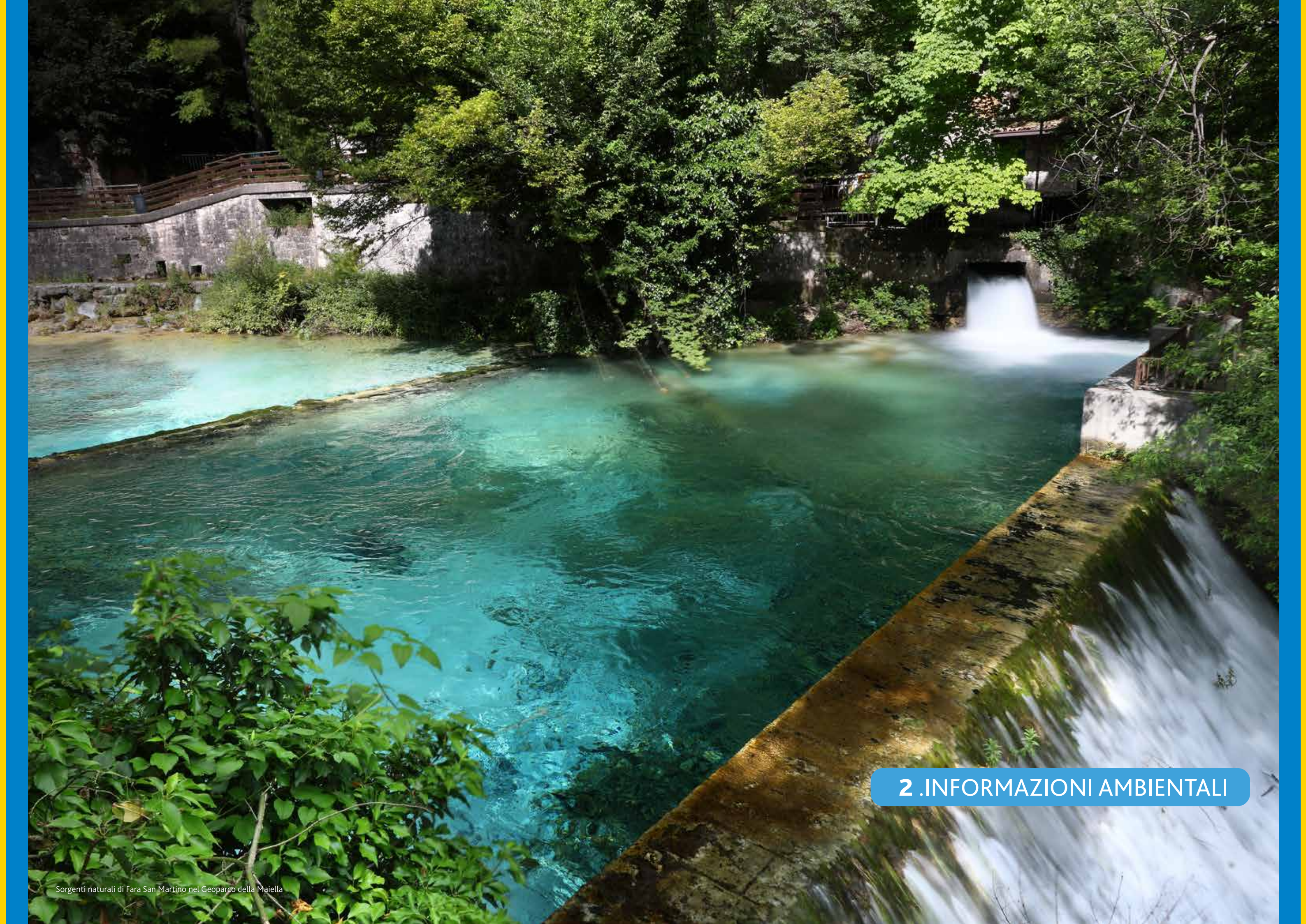
IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
Utilizzo e scarico idrico	Trattamento dell'acqua reimpressa su corpo idrico superficiale.	Breve, Medio termine	Trattamento e depurazione dell'acqua dal depuratore aziendale on site reimpressa su corpo idrico superficiale.	2024-2025	
	Migliorare la gestione del depuratore, con riduzione del rischio fermo impianto, della sezione di ossigenazione e di essiccazione, al fine di aumentare l'efficienza in funzione dell'aumento del carico organico nei reflui		Nel 2023 l'Azienda ha concentrato le attività sul sistema di aereazione a microbolle installato nel mese di giugno. Per la vasca di sedimentazione è in programma la realizzazione di stramazzo su tre lati. Riduzione del numero di interventi di riparazione del 30%		
Impatto sull'Habitat	Tutela dell'habitat naturale anche attraverso le sistemazioni a verde nel perimetro delle Unità Produttive e le piantumazioni autoctone nei terreni limitrofi.	Breve, medio e lungo termine	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.	Continuo	
Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile	Ottimizzazione dell'Approvvigionamento	Breve, Medio termine	L'acquisto di grano Bio è ripartito su più fornitori e più areali di produzione per ridurre il rischio commerciale ed il rischio agronomico. Sostituzione di parte del grano importato dall'estero con grano coltivato in Abruzzo. Attivazione con i fornitori per nuove misure di approvvigionamento di materiali sostenibili. Introduzione di materiale riciclato in alcuni beni sussidiari (30% in nastri adesivi).	2023-2026	

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile	Opportunità miglioramento continuo della valutazione ESG della catena di fornitura (§ 2.4.1)	Breve, Medio termine	Condivisione delle istanze ESG con i fornitori. Acquisizione documentazione e valutazione ciclo produttivo/disponibilità nel tempo di materiale riciclato. Test di macchinabilità interno per la valutazione delle prestazioni	2024-2026	
Deflussi di risorse e gestione dei rifiuti	Gestione dei deflussi delle risorse e dei rifiuti. Smaltimento rifiuti in economia circolare di sistema	Breve, Medio termine	Sensibilizzazione del personale per migliorare la differenziazione dei: - Rifiuti Totali (riduzione del 3% entro 12 mesi e riduzione del 10% entro 5 anni) - Rifiuti non pericolosi sottratti allo smaltimento a causa del riciclo (aumento del 5% entro 5 anni) Ricerche sul mercato di attrezzature, prodotti, materiali che al termine della vita possano essere riciclati come rifiuti recuperabili non pericolosi (quantità totale di rifiuti pericolosi riduzione del 3% entro 5 anni) Nuove caratterizzazioni e ricerca società di smaltimento che si avvalgono di smaltitori con codici specifici per il recupero di Rifiuti pericolosi e non, sottratti o destinati allo smaltimento (riduzione del 3 % entro 5 anni)	2024-2028	 

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
Salute e sicurezza	Politica della Qualità, Ambiente e Sicurezza. Misure di prevenzione per la tutela della salute delle persone e della sicurezza sul lavoro.	Breve, medio e lungo termine	Misure organizzative di prevenzione Formazione e sensibilizzazione del personale. Focus sull'attività di sorveglianza esercitata dai preposti, tramite l'utilizzo di metodi e modulistica specifici "Inspection & Observation Card". Misure tecniche di prevenzione Miglioramento della "Gestione dei DPI" attraverso l'installazione di distributori automatici collocati nei reparti operativi Miglioramento dei percorsi pedonali e riduzione dei rischi di interferenza tra pedoni e carrelli elevatori Miglioramento dell'ergonomia del posto di lavoro e riduzione del rischio da movimentazione manuale dei carichi Piano di internal auditing di prima parte Mantenimento della certificazione ISO 45001 Piano di audit di terza parte condotti da Soggetti esterni di certificazione e controllo Partecipazione attiva di tutta la forza lavoro al sistema di gestione della salute e sicurezza. Formazione della forza lavoro sul sistema di gestione della salute e sicurezza in caso di modifiche e nuove assunzioni. Azioni di miglioramento derivate dall'analisi degli eventi infortunistici e dal riesame della documentazione periodica del sistema di gestione	Continuo, 2024-2025	  
Diversità ed inclusione	Politica della Responsabilità Sociale. Impegno alla non-discriminazione, alla tutela delle diversità e all'inclusione	Breve, medio e lungo termine	Promuovere all'interno ed all'esterno dell'azienda i principi di non discriminazione, di rispetto delle diversità e dell'inclusione. Mantenimento, e miglioramento continuo, della certificazione del sistema di gestione integrato SA8000&PdR 125:2022, come anche dell'adesione a ISO 26000 e al Global Compact delle Nazioni Unite	Continuo	 

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
Formazione e sviluppo del personale	Life long learning e learning by doing per lo sviluppo delle competenze.	Breve, medio e lungo termine	Formazione secondo il principio dell'apprendimento permanente, life long learning e delle pari opportunità Digital Signage System, un sistema avanzato di bacheche touch e totem in rete con la Digital Academy Academy De Cecco ambiente virtuale interattivo bilingue con una library di oltre 100 corsi e-learning a disposizione di tutto il Personale dipendente Valutazione periodica delle competenze basata sulla qualità del lavoro svolto e sulla qualità dell'adesione ai principi etici ed ai valori aziendali	Continuo, 2023-2024	
Intervento contro lo spreco alimentare	Intervenire contro lo spreco alimentare Pratiche responsabili	Breve, medio e lungo termine	Recupero ad uso food e zootecnico degli scarti prodotti dal processo di macinazione del grano al 100% Membri della community We save and care del Banco Alimentare 	Continuo, 2023-2024	 
Comunicazione trasparente	Qualità, trasparenza e correttezza delle informazioni	Breve, medio e lungo termine	Approccio alla sostenibilità teso al miglioramento continuo ed alla massima trasparenza verso gli stakeholder, comunicazione oggettiva e trasparente sulle attività e sulla gestione degli impatti significativi. Rendicontazione di sostenibilità. Nuovo progetto: Alimentazione e Sostenibilità Implementazione delle informazioni ambientali e sociali nella relazione sulla gestione. Adozione del codice etico. Adozione del modello 231. Implementazione del sistema di gestione dei rischi	Continuo	

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	TIME HORIZON	ACTION	TARGET	SDG
Garanzia della qualità del prodotto	Garantire la qualità continua del prodotto	Breve, medio e lungo termine	Metodo De Cecco. Filiera italiana e Filiera estera De Cecco del grano duro di alta qualità. Ricerca e sviluppo. Certificazioni di conformità a standard nazionali e internazionali di qualità di prodotto e di processo con riferimento sia ai processi produttivi sia a quelli gestionali (n. 20 al 31/12/2023)	Continuo	



2 .INFORMAZIONI AMBIENTALI

Informazioni AMBIENTALI

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	SBM 3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business
	IRO 1	Descrizione dei processi per identificare e valutare gli impatti materiali, i rischi e le opportunità

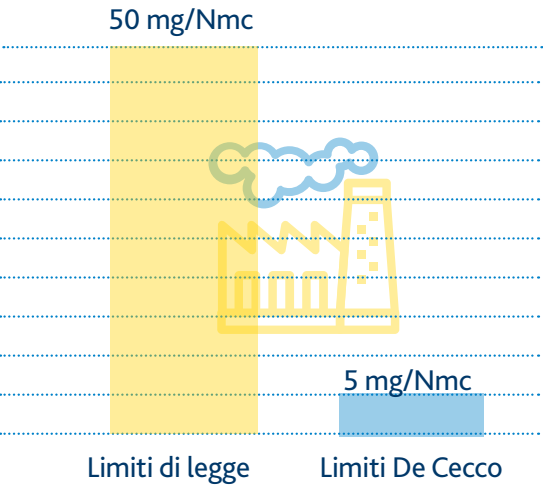
La divulgazione delle informazioni in tema sostenibilità ambientale relative alla nostra produzione costituisce per De Cecco l'opportunità di valorizzare gli sforzi aziendali in favore dell'ambiente e del territorio in cui ci troviamo. La pianificazione a breve, medio e lungo termine della nostra crescita sostenibile, si esprime mediante azioni concrete e in coerenza con l'attuale normativa europea e gli accordi internazionali per il Clima. **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 è l'approccio 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 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;
- disponendo di centrali idroelettriche di proprietà e di un nuovo impianto fotovoltaico, utilizziamo per una parte del fabbisogno di energia elettrica la nostra produzione da fonti energetiche rinnovabili;
- minimizziamo 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 pari ad un decimo della soglia di legge pari a 50 mg/Nmc;



- disponiamo di un impianto di depurazione privato di tipo biologico (dimensionato per il doppio del reale afflusso di acque reflue di scarico) ed abbiamo provveduto all'utilizzo di **gas metano in sostituzione dell'olio combustibile**, le cui emissioni hanno un impatto rilevante per l'ambiente;
- applichiamo un esigente piano di selezione della nostra catena di fornitura legata al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti attivando nuove collaborazioni, in **un'ottica di economia circolare di sistema**, per aumentare sempre più la quota di rifiuti avviati a recupero.

Anche in virtù della certificazione UNI EN ISO 14001, lavoriamo costantemente per migliorare il nostro impatto ambientale. A tal proposito, con particolare riferimento a pasta di semola, pasta all'uovo e olio extravergine, De Cecco redige ormai da diversi anni la dichiarazione ambientale di prodotto, **Environmental Product Declaration (EPD)**, che quantifica l'impatto ambientale di una unità di prodotto; nel caso della pasta di semola, dalla coltivazione in campo del grano fino al trasporto al molino di Fara San Martino, la molitura, la pastificazione per la produzione della pasta, alla sua distribuzione e fino allo smaltimento degli imballi da parte del consumatore.

Infatti l'EPD si basa sulla metodologia di **Valutazione del Ciclo di Vita del prodotto (LCA)** e 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.



Strategia

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	SDG
Adattamento ai cambiamenti climatici	Adattamento ai potenziali rischi fisici e ai rischi di transizione	
- Mitigazione dei cambiamenti climatici - Energia ed emissioni	- Definire interventi di riduzione dei consumi su impianti di produzione e impianti tecnologici; - Eseguire il monitoraggio energetico in punti nevralgici per evidenziare spunti di efficientamento; - Miglioramento efficienza energetica; - Utilizzo energia rinnovabile; - Riduzione delle emissioni	 
Prelievo e consumo idrico	Riduzione del consumo idrico	
Utilizzo e scarico idrico	- Trattamento dell'acqua reimpressa su corpo idrico superficiale; - Migliorare la gestione del depuratore, con riduzione del rischio di fermo impianto, con particolare riferimento alla sezione di ossigenazione e a quella di essiccazione, al fine di aumentarne l'efficienza in funzione dell'aumento del carico organico nei reflui	

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	SDG
Impatto sull' Habitat	Tutela dell'habitat naturale anche attraverso le sistemazioni a verde nel perimetro delle Unità Produttive e le piantumazioni autoctone nei terreni limitrofi	
Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile	- Controllo sulle materie prime; - Ottimizzazione dell'approvvigionamento	
Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile	Opportunità - miglioramento continuo della valutazione ESG della catena di fornitura (§ 2.4.1)	
Deflussi di risorse e gestione dei rifiuti	- Gestione dei deflussi delle risorse e dei rifiuti; - Smaltimento rifiuti in economia circolare di sistema; - Gestione rifiuti pericolosi	 

Impatto, rischio e OPPORTUNITÀ

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS E1: Cambiamento climatico	E1-1	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici
	E1-2	Politiche relative alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici
	E1-3	Azioni e risorse in relazione alle politiche sul cambiamento climatico
	E1-4	Obiettivi relativi alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici
	E1-5	Consumo energetico e mix
	E1-6	Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG
	E1-7	Rimozioni di GHG e progetti di mitigazione di GHG finanziati tramite crediti di carbonio

Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici

Al fine di ridurre gli impatti sull'ambiente legati alle operation e allo stesso tempo contribuire a contrastare il cambiamento climatico, ci siamo posti l'obiettivo di aumentare la nostra capacità di resilienza trasformando in opportunità le potenziali minacce costituite dai rischi legati al cambiamento climatico. A tal fine, abbiamo elaborato il Piano di Adattamento e Mitigazione al Cambiamento Climatico prevedendo interventi diretti sul territorio e identificando una serie di azioni e misure specifiche a cui adeguare il nostro business model.

Una volta identificati i rischi legati al cambiamento climatico (acuto, cronico e di transizione), abbiamo adottato misure per prevenire ed agire sugli impatti stessi (azioni di adattamento) diminuendo ad esempio le emissioni in atmosfera (azioni di mitigazione) quali principali responsabili del cambiamento del clima e dei conseguenti fenomeni atmosferici estremi (rischi fisici acuti): siccità, ondate di caldo e gelo, temperatura

variabile di aria e acqua, cambiamento dei modelli e dei tipi di precipitazioni, sono eventi in grado di impattare sull'attività aziendale con conseguenti potenziali ricadute di tipo economico, ma anche operativo.

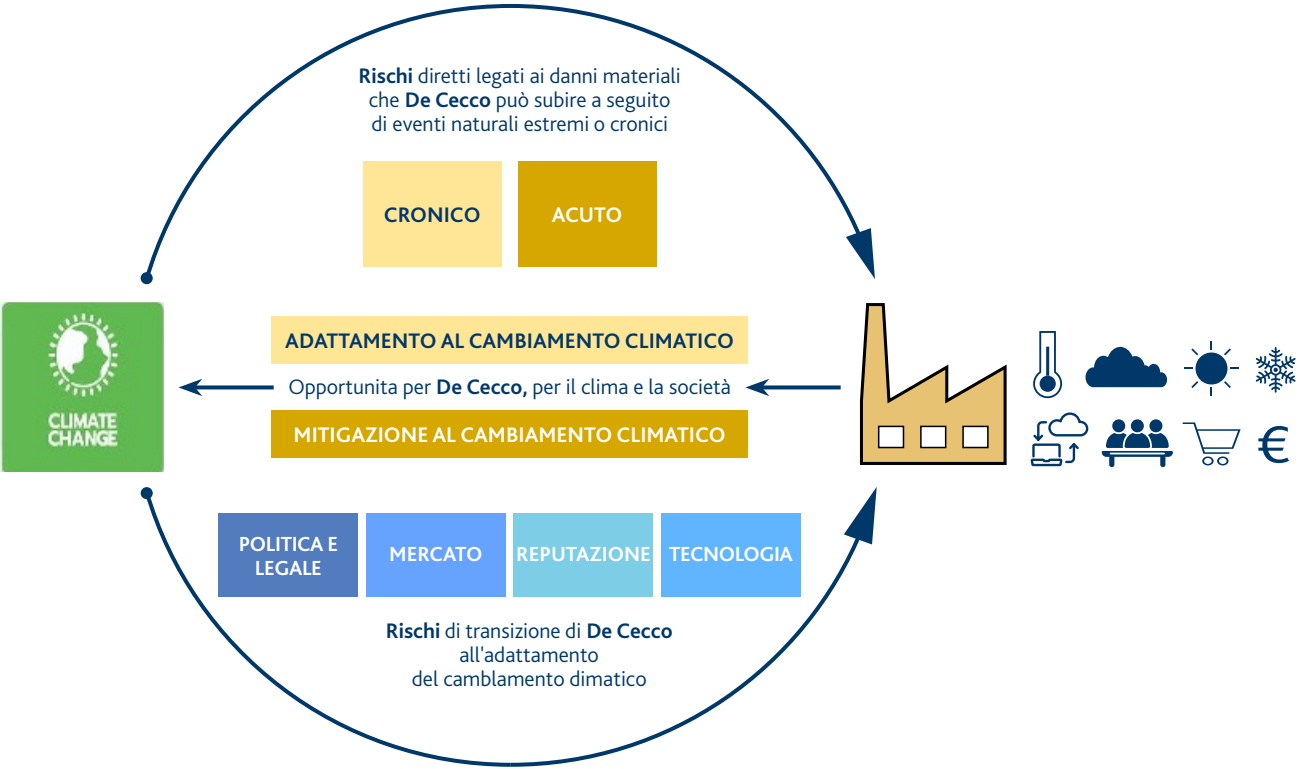
Il modello di valutazione dei rischi da cambiamento climatico, riguarda l'obiettivo comune "carbon neutral 2050" e, in questo orizzonte temporale, persegue il raggiungimento di obiettivi progressivi con cadenza quinquennale (2030, 2035, 2040, 2045, 2050) in coerenza con gli obiettivi del relativo Piano Strategico e di Sostenibilità.

Dal punto di vista metodologico, l'analisi effettuata prende avvio dalle risultanze dell'implementazione di azioni specifiche su tutti gli asset chiave aziendali dando seguito ad un'analisi di scenario di medio-lungo periodo. Dall'applicazione del modello, è emerso che le azioni introdotte nell'ambito del nostro Piano, hanno un effetto resiliente e mitigativo sugli impatti del cambiamento climatico.

Il framework alla base del Piano di Adattamento e Mitigazione al Cambiamento Climatico è di seguito rappresentato:

Tipologia di rischio legato al clima	
RISCHIO FISICO	
Cronico	Temperatura variabile (aria, acqua dolce, acqua marina) Cambiamento dei modelli e dei tipi di precipitazioni
Acuto	Ondata di caldo/gelo Siccità
RISCHIO DI TRANSIZIONE	
Politico e legale	Aumento dei prezzi delle emissioni di gas serra Obblighi rafforzati di comunicazione delle emissioni
Mercato	Cambiamento del comportamento del cliente e consumatore Aumento del costo delle materie prime
Reputazione	Cambiamenti nelle preferenze di consumo Stigmatizzazione del settore Maggiore preoccupazione delle Parti Interessate
Tecnologia	Ricerca e sviluppo di prodotti e servizi a ridotta impronta di carbonio Costi di transizione verso una tecnologia a basse emissioni

Rischio climatico



Adattamento ai cambiamenti climatici

L'obiettivo che ci siamo posti è stato di anticipare gli effetti avversi dei cambiamenti climatici e adottare le misure necessarie volte a prevenire gli impatti sfruttando le opportunità osservate e valutate durante la nostra analisi. Già dal 2022 siamo intervenuti con azioni di adattamento e ci siamo posti obiettivi nel breve, medio e lungo termine per adeguarci agli effetti attuali e futuri del Climate Change. Nel 2023, forti di un'esperienza e di una consapevolezza maturata e accresciutasi negli anni, durante il nostro percorso di crescita sostenibile, siamo riusciti a delineare ancora più specificamente la roadmap di adattamento ai cambiamenti climatici.

Nella tabella sottostante è riportato il tema materiale, le policy caratterizzanti la nostra strategia, l'orizzonte temporale di applicazione delle politiche aziendali e le azioni concrete per l'adattamento e il miglioramento della resilienza aziendale agli effetti del cambiamento climatico. Le informazioni sono contestualizzate al perimetro delle Unità Produttive di Fara e Ortona.

Alcune iniziative, come indicato in tabella, riguardano quanto intrapreso nel 2023, altre invece restituiscono la prospettiva al 2024.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E1-1, 2, 3, 4		
Adattamento ai cambiamenti climatici	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET
FARA, ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e ai rischi di transizione (Politica e legale, Mercato e Reputazione)	Breve termine	Attivazione con i clienti ed i fornitori di iniziative pilota per la diminuzione dell'impatto ambientale	2023
FARA, ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e al rischio di transizione Tecnologico	Breve termine	Investimenti in tecnologie per la riduzione dei consumi idrici	2023
FARA, ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e ai rischi di transizione (Politica e legale, Mercato, Reputazione e Tecnologico)	Breve termine	- Emissione di Rapporto di sostenibilità ispirato agli ESRS standards con rendicontazione su aspetti economici, ambientali e sociali; - Formazione del personale sull'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, finalizzata al miglioramento della consapevolezza in materia di ambiente	2023

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E1-1, 2, 3, 4		
Adattamento ai cambiamenti climatici	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET
FARA, ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e al rischio di transizione Tecnologico	Breve termine	- Aggiornamento del personale incaricato della gestione di rifiuti speciali: d.lgs. 116/2020, processo di identificazione, campionamento rappresentativo, caratterizzazione, individuazione dei soggetti autorizzati alla destinazione finale del rifiuto, ADR - Sensibilizzazione del personale per migliorare la differenziazione dei rifiuti; - Ridurre l'impatto dei rifiuti nel reparto produzione con adozione di ulteriori soluzioni tecnologiche innovative	2023
FARA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e ai rischi di transizione (Politica e legale, Mercato, e Tecnologico)	Breve termine	Entrata in funzione dei nuovi silos, a garanzia di una maggiore capacità di stoccaggio del grano per far fronte a campagne di scarso raccolto rispetto a potenziali rischi fisici e garantire la business continuity	2023/24
FARA ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e ai rischi di transizione (Politica e legale e di Mercato)	Breve termine	Aumentare la quota di grano coltivato in Italia	2024
FARA ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e al rischio di transizione Tecnologico	Breve termine	Migliorare la gestione del depuratore con riduzione del rischio di fermo impianto	2024

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E1-1, 2, 3, 4		
Adattamento ai cambiamenti climatici	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET
ORTONA	Adattamento ai potenziali rischi fisici e al rischio di transizione Tecnologico	Breve termine	- Ottimizzare l'utilizzo dell'acqua di lavaggio in produzione; - Adozione di nuove soluzioni nei punti di erogazione di acqua per evitare sprechi; - Valutare/attuare progetto di miglioramento del depuratore, con riduzione del rischio di fermo impianto	2024

2.1.2

Mitigazione dei cambiamenti climatici

La nostra azienda è coinvolta nella lotta ai cambiamenti climatici e contribuisce concretamente ad abbassare i livelli di emissione GHG in atmosfera mediante investimenti che hanno lo scopo primario di incrementare la quota di energie rinnovabili utilizzate.

Nella tabella che segue sono riportati i dati relativi al piano/percorso di riduzione delle emissioni al 2050, anno in cui la Commissione Europea ha fissato il target per il raggiungimento dell’obiettivo di neutralità climatica.

Il piano fissa l’obiettivo **entro il 2024** per la **riduzione del 25%** delle emissioni per gli stabilimenti di Fara e Ortona. Successivamente, **entro il 2028** il piano si prefigge di **ridurre le emissioni** di gas climalteranti **di un ulteriore 25%**, fino ad arrivare alla **neutralità climatica al 2050**. Nella tabella sono descritte le azioni conseguenti. È evidente che la pianificazione strategica può essere suscettibile di modifiche poiché i molteplici fattori che la influenzano potrebbero determinarne una rimodulazione (§ 1.4 Impatti sugli SDG).

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E1-1, 2, 3, 4			
Adattamento ai cambiamenti climatici	POLICY	TIME	ACTION	TARGET	
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET	ESRS E1-7 RIMOZIONE (TCO2EQ)
FARA	Miglioramento efficienza energetica	Breve termine	Installazioni di pannelli fotovoltaici, impianto di cogenerazione, riduzione consumi energetici con miglioramenti impiantistici	2024	5%
ORTONA	Eseguire il monitoraggio energetico in punti nevralgici per evidenziare spunti di efficientamento	Breve termine	Sistema BEM per il monitoraggio delle utenze	2024	5%
ORTONA	Definire interventi di riduzione consumi su impianti di produzione e impianti tecnologici	Breve termine	Centrale termica: prassi di tenere accesa una sola pompa dell'olio con risparmio di 55 KWh.	2024	5%
FARA, ORTONA	Miglioramento efficienza energetica	Breve termine	Ulteriore miglioramento dei KPI nei processi di stampa di cui al Pay Per Page Green	2024	5%
FARA	Miglioramento efficienza energetica	Breve termine	Sostituzione degli FGAS attuali con FGAS a minor GWP, anche in riferimento ai recenti aggiornamenti normativi, per ridurre il rischio di rilascio accidentale di sostanze che apportano CO2 equivalente in atmosfera, e per ridurre l'impatto a livello di CO2 in caso di ricarica degli impianti	2024	5%
FARA, ORTONA	Utilizzo energia rinnovabile	Medio termine	Incremento di utilizzo di energia da fonti rinnovabili	2025	20%

Energia ed emissioni

Nel 2023, l'energia elettrica consumata dalle due unità produttive di Fara San Martino e Ortona, acquisita sul libero mercato e autoprodotta, deriva per circa il **53% da fonti rinnovabili, il 2% in più rispetto all'anno precedente**. Di questa, **4.661 MWh sono stati autoprodotti dalle storiche centrali idroelettriche di proprietà aziendale e 174 MWh dall'impianto fotovoltaico**.

In generale, nel 2023 l'energia totale (energia elettrica, gas metano e combustibili fossili) consumata è pari a 194.026 MWh, di cui 55.862 MWh (29%) proviene da fonti rinnovabili.

Dal punto di vista delle emissioni e in riferimento alle disposizioni di monitoraggio stabilite dalle autorità competenti, va specificato che De Cecco, per la natura dell'Azienda e del prodotto, non adopera impianti, né svolge attività che generino significative emissioni nell'atmosfera. Inoltre, le apparecchiature in uso non contengono sostanze dannose per lo strato di ozono.

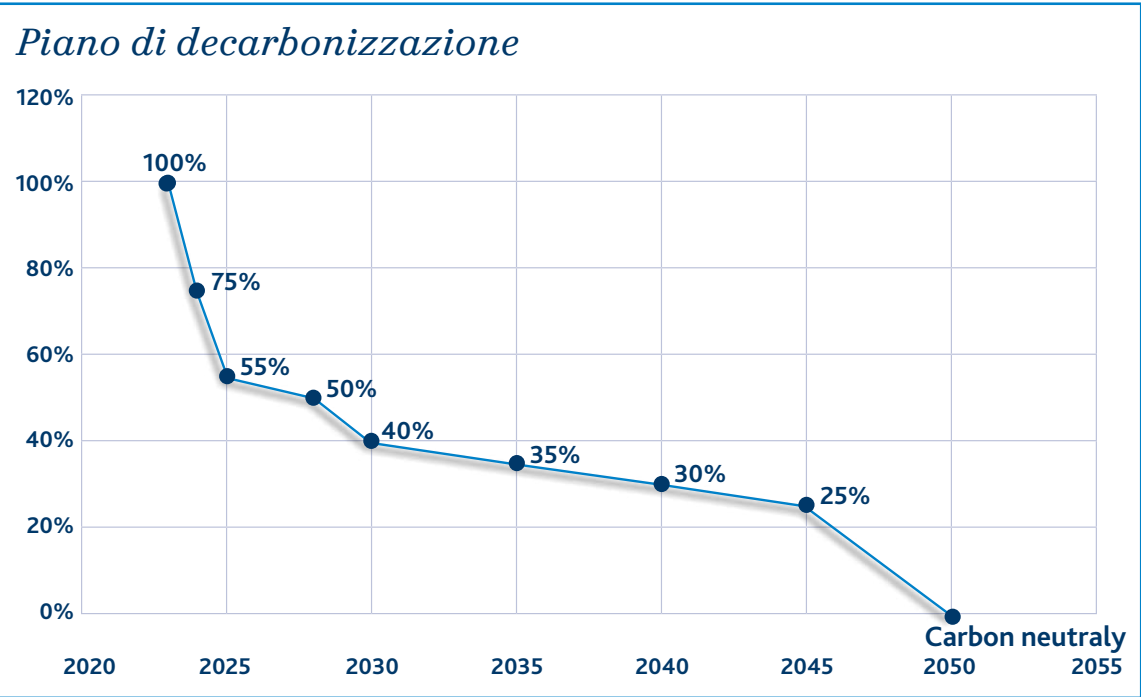
Nonostante questo, e pur non essendo obbligati dalla legge, abbiamo adottato un approccio orientato alla sostenibilità che va oltre le normative vigenti e fissato obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra compatibili con la limitazione del riscaldamento globale a 1,5°C.

In questo contesto, **un importante investimento strategico è stato quello relativo ai nuovi silos di grano a Fara San Martino, alimentati dal nuovo impianto fotovoltaico** i cui pannelli, raggruppati per stringhe, assorbono energia dalla luce trasformandola in elettricità pulita e a costo zero: energia autoprodotta, totalmente "green", messa a servizio del nuovo impianto di stoccaggio del grano senza produrre emissioni di sostanze inquinanti nell'ambiente esterno.

29%

Energia consumata
proveniente da
fonti rinnovabili

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E1-1, 2, 3, 4			
Adattamento ai cambiamenti climatici	POLICY	TIME	ACTION	TARGET	
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET	ESRS E1-7 RIMOZIONE (TCO2EQ)
FARA	Eseguire il monitoraggio energetico in punti nevralgici per evidenziare spunti di efficientamento	Medio termine	In corso, revamping su varie linee con l'ammodernamento dei quadri elettrici di comando	2028	5%
FARA, ORTONA	Riduzione delle emissioni	Lungo termine	Riduzione della Carbon Footprint	2030	10%
FARA, ORTONA	Riduzione delle emissioni	Lungo termine	Riduzione della Carbon Footprint	2035	5%
FARA, ORTONA	Riduzione delle emissioni	Lungo termine	Riduzione della Carbon Footprint	2040	5%
FARA, ORTONA	Riduzione delle emissioni	Lungo termine	Riduzione della Carbon Footprint	2045	5%
FARA, ORTONA	Riduzione delle emissioni	Lungo termine	Carbon neutrality entro il 2050	2050	25%



Parco fotovoltaico De Cecco per energia sostenibile nel Geoparco della Maiella

METRICHE	ESRS E1-5	
Consumo di energia e MIX	Anno 2022	Anno 2023
(1) Consumo di carburante da prodotti a carbone (Mwh)	-	-
(2) Consumo di carburante da petrolio greggio e prodotti petroliferi (MWH)	1.417	1.259
(3) Consumo di carburante dal gas naturale (MWH)	41.986	37.413
(4) Consumo di carburante da altre fonti non rinnovabili (MWH)	24	-
(5) Consumo dai prodotti nucleari (MWH)	-	-
(6) Consumo di elettricità acquistata o acquisita, calore, vapore e raffreddamento da fonti non rinnovabili (MWH)	22.459	20.201
(7) Consumo totale di energia non rinnovabile (MWH) (calcolato come somma delle linee da 1 a 6)	65.885	58.873
Quota di fonti non rinnovabili nel consumo totale di energia (%)	74%	72%
(8) Consumo di carburante per fonti rinnovabili (tra cui biomassa, biogas, rifiuti di combustibili non fossili, idrogeno rinnovabile, ecc.) (MWH)	-	29
(9) Consumo di elettricità acquistata o acquisita, calore, vapore e raffreddamento da fonti rinnovabili (MWH)	23.148	22.750
(10) Il consumo di energia rinnovabile non alimentari autogeneriche (MWH)	-	-
(11) Consumo totale di energia rinnovabile (MWH) (calcolato come somma delle righe da 8 a 10)	23.148	22.779
Quota di fonti rinnovabili nel consumo totale di energia (%)	26%	28%
Consumo totale di energia (MWH) (calcolato come somma delle linee 7 e 11)	89.033	81.560

METRICHE	ESRS E1-5	
Consumo di energia e MIX	Anno 2022	Anno 2023
(1) Consumo di carburante da prodotti a carbone (MWH)	-	-
(2) Consumo di carburante da petrolio greggio e prodotti petroliferi (MWH)	136	124
(3) Consumo di carburante dal gas naturale (MWH)	40.651	42.035
(4) Consumo di carburante da altre fonti non rinnovabili (MWH)	-	-
(5) Consumo dai prodotti nucleari (MWH)	-	-
(6) Consumo di elettricità acquistata o acquisita, calore, vapore e raffreddamento da fonti non rinnovabili (MWH)	14.746	37.306
(7) Consumo totale di energia non rinnovabile (MWH) (calcolato come somma delle linee da 1 a 6)	55.533	79.464
Quota di fonti non rinnovabili nel consumo totale di energia (%)	81%	70%
(8) Consumo di carburante per fonti rinnovabili (tra cui biomassa, biogas, rifiuti di combustibili non fos-sili, idrogeno rinnovabile, ecc.) (MWH)	-	1
(9) Consumo di elettricità acquistata o acquisita, calore, vapore e raffreddamento da fonti rinnovabili (MWH)	12.471	33.082
(10) Il consumo di energia rinnovabile non alimentari autogeneriche (MWH)	-	-
(11) Consumo totale di energia rinnovabile (MWH) (calcolato come somma delle righe da 8 a 10)	12.471	33.083
Quota di fonti rinnovabili nel consumo totale di energia (%)	19%	30%
Consumo totale di energia (MWH) (calcolato come somma delle linee 7 e 11)	68.004	112.547

Fara San Martino

METRICHE	ESRS E1-6	
	Anno 2022	Anno 2023
Emissioni GHG		
Scope 1 GHG emissions		
Gross Scope 1 GHG emissions (tCO ₂ eq)	7.955	7.067
Scope 2 GHG emissions		
Gross Scope 2 GHG emissions (tCO ₂ eq)	10.942	9.842
Total Gross Scope 1,2 GHG emissions (tCO ₂ eq)	18.897	16.909

Ortona

METRICHE	ESRS E1-6	
	Anno 2022	Anno 2023
Emissioni GHG		
Scope 1 GHG emissions		
Gross Scope 1 GHG emissions (tCO ₂ eq)	7.400	7.648
Scope 2 GHG emissions		
Gross Scope 2 GHG emissions (tCO ₂ eq)	7.185	18.177
Total Gross Scope 1,2 GHG emissions (tCO ₂ eq)	14.585	25.825

Acqua

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS E3: Acqua	E3-1	Politiche relative all'acqua
	E3-2	Azioni connesse alle risorse idriche
	E3-3	Obiettivi relativi alle risorse idriche
	E3-4	Consumo di acqua

La gestione dell'utilizzo e dell'approvvigionamento di risorse idriche nelle nostre attività operative, è mirata alla riduzione e all'ottimizzazione dei

consumi significativi di acqua, sia nei processi aziendali, che a valle e a monte della catena del valore.



Sorgenti naturali di Fara San Martino nel Geoparco della Maiella

Nel nostro processo produttivo implementiamo un sistema di gestione delle risorse idriche volto al consumo consapevole ed ottimizzato dell'acqua utilizzata; in un solo anno, tra il 2022 e il 2023,

22.094m³
di acqua
risparmiata

abbiamo ridotto del -7% il consumo di acqua risparmiando ben 22.094 m³

Fara San Martino riutilizza il 32% di acqua trattata e depurata dal depuratore.

L'acqua è al centro dell'attività produttiva di De Cecco e la sua gestione responsabile e sostenibile rappresenta per noi una priorità. Ma l'attenzione è anche al tema della sensibilizzazione di tutta l'Organizzazione all'uso responsabile di questa preziosa risorsa naturale, quindi a fare cultura e sviluppare una sempre maggiore consapevolezza. In questa direzione, nel 2023 l'Azienda ha installato 24 erogatori d'acqua (all'interno delle aree di ristoro, nelle aree relax e nei disimpegni di passaggio del Personale) e omaggiato tutti i dipendenti di una borraccia brandizzata con l'obiettivo ambientale di:

- ridurre il conferimento di plastica delle bottigliette di acqua consumata durante le ore di lavoro;
- evitare spreco di acqua al momento del riempimento delle borracce grazie all'installazione di appositi erogatori nei punti acqua (in totale, nelle nostre sedi sono stati

installati nel 2023 n. 24 erogatori all'interno delle aree di ristoro, nelle aree relax e nei disimpegni di passaggio del Personale);

- risparmiare ed evitare spreco di acqua sostituendo, ove presenti, i beverini ad acqua corrente con speciali rubinetti con sensori.



IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E3-1, 2, 3		
Prelievo e consumo idrico	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Riduzione consumo idrico	Breve termine	Mappatura vecchie condotte interrate per relativa manutenzione	2024

	METRICHE	ESRS E3-4	
Ambito	Acqua	Anno 2022	Anno 2023
Fara San Martino	Totale Acqua prelevata e consumata (m3)	241.867	218.757
Ortona	Totale Acqua prelevata e consumata (m3)	72.282	73.298
FARA, ORTONA	Totale Acqua prelevata e consumata (m3)	314.149	292.055

2.2.1

Prelievo e consumo idrico

Nel saggio storico presentato nel precedente Rapporto, "UNASTORIA D'ECONOMIA CIRCOLARE TRA ENERGIA E SOSTENIBILITÀ LE CENTRALI IDROELETTRICHE DEL CAVALIERE FILIPPO DE CECCO (1893-1938)" è stato evidenziato il percorso lungimirante intrapreso storicamente da De Cecco per un modello di produzione sostenibile. Infatti, il Fondatore del pastificio nel 1886 s'industriò nel ricavare energia dalle acque del fiume Verde, lungo il quale aveva costruito l'antico pastificio per non far dipendere la sua attività di pastificazione ed

essiccazione dal carbone il cui approvvigionamento era più difficile e costoso. Fu così che lui e i suoi eredi, nel 1905 avviarono e si dedicarono con profitto alla produzione di energia idroelettrica, tanto da mostrare il raggiungimento di competenze tecniche e risultati impiantistici d'eccellenza nel corso dei successivi anni e fino ai nostri giorni. Una volontà che dimostra ab origine la strategia familiare "sostenibile" basata su un'attenta gestione del valore, sulla spinta all'innovazione, sulla ricerca e sviluppo delle competenze tecniche e di settore.

Utilizzo e scarico idrico

In De Cecco utilizziamo sistemi avanzati di gestione delle acque per ridurre l'impatto ambientale delle nostre operazioni. Anche su questo tema sono state messe in campo delle policy e delle azioni affinché, come è possibile vedere nella tabella a seguire, sia possibile raggiungere i target di sostenibilità nell'orizzonte temporale fissato.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E3-1, 2, 3		
Utilizzo e scarico idrico	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA	Trattamento dell'acqua reimpressa su corpo idrico superficiale	Breve termine	Trattamento e depurazione dell'acqua dal depuratore aziendale on site reimpressa su corpo idrico superficiale	2024
FARA	Migliorare la gestione del depuratore, con riduzione del rischio fermo impianto	Medio termine	Migliorare la manutenzione affinché si riduca il numero di interventi di riparazione del 30%	2025
ORTONA	Miglioramento del depuratore, in particolare della sezione di ossigenazione e della sezione di essiccazione, al fine di aumentarne l'efficienza in funzione dell'aumento del carico organico nei reflui	Medio termine	Nel 2023 l'Azienda ha concentrato le attività sul sistema di aereazione a microbolle, installato a giugno. Per la vasca di sedimentazione è in programma la realizzazione di stramazzo su tre lati	2025

	METRICHE	ESRS E3-4	
Ambito	Acqua	Anno 2022	Anno 2023
Fara San Martino	Totale Acqua reimpressa su corpo idrico superficiale (m3)	117.412	71.129
Ortona	Totale Acqua reimpressa su corpo idrico superficiale (m3)	19.796	18.585
FARA, ORTONA	Totale Acqua reimpressa su corpo idrico superficiale (m3)	137.208	89.714

Biodiversità ed ECOSISTEMI

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS E4: Biodiversità ed ecosistema	E4-1	Piano di transizione su biodiversità ed ecosistemi
	E4-2	Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi
	E4-3	Azioni e risorse relative alla biodiversità e agli ecosistemi
	E4-4	Obiettivi relativi alla biodiversità e agli ecosistemi

2.3.1

Impatto sull' Habitat

L'Unità Produttiva di Fara San Martino, quartier generale del Gruppo De Cecco, sorge nel Geoparco della Maiella 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, parte integrante della brand identity, un patrimonio da tutelare. Dunque, nei suoi confronti l'impegno profuso ha un orizzonte temporale di continuità.



Vista del pastificio De Cecco di Fara San Martino dal Parco Naturale della Maiella

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E4-1,2,3,4		
Impatto sull'Habitat	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA	Tutela dell'habitat naturale anche attraverso le sistemazioni a verde nel perimetro delle Unità Produttive e le piantumazioni autoctone nei terreni limitrofi	Breve, medio e lungo termine	Mantenimento 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 alla prosperità cross generazionale	Continuo

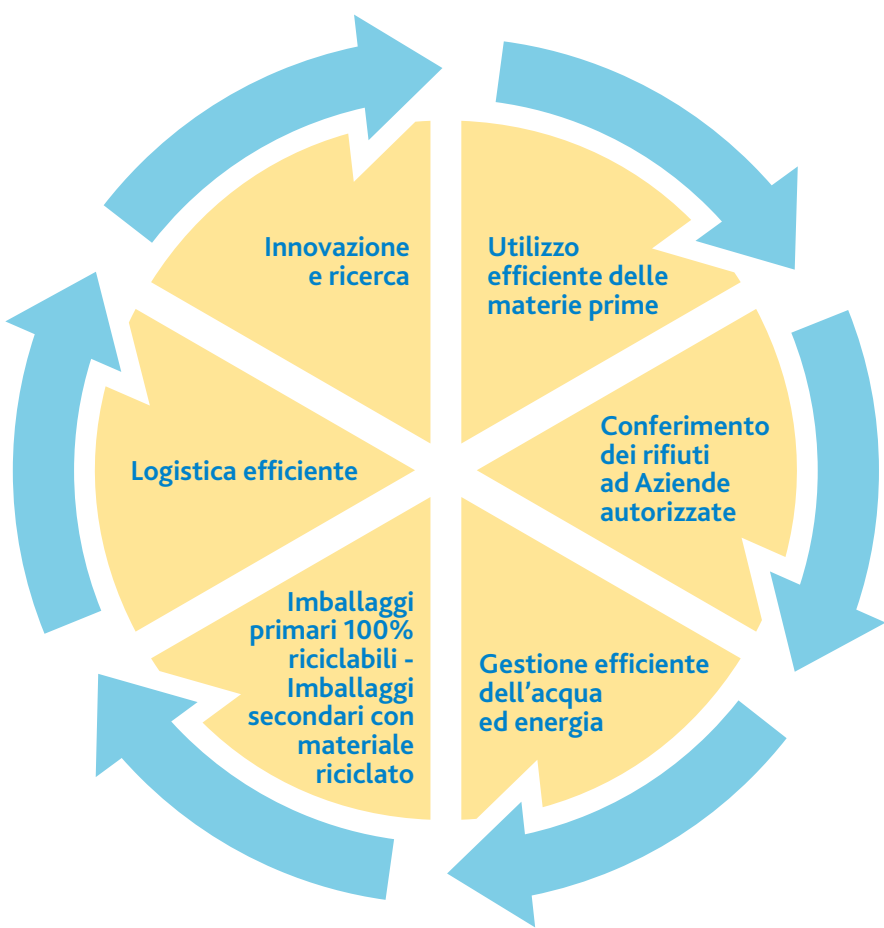
2.4

Uso delle risorse
ed ECONOMIA CIRCOLARE

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS E5: Uso delle risorse ed economia circolare	E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
	E5-3	Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare
	E5-4	Afflussi di risorse
	E5-5	Deflussi di risorse

Per le nostre analisi per la definizione delle politiche sul trattamento, il riciclo e il recupero dei rifiuti, ci basiamo sia sul totale rispetto delle normative vigenti, sia sull'adozione di sistemi di gestione integrati volti all'ottimizzazione dei processi produttivi per ridurre rifiuti o scarti, come anche alla gestione di questi ultimi

in ottica di economia circolare. Una procedura specifica è dedicata alla gestione dei rifiuti che, fra le altre cose, definisce le azioni da intraprendere per singola categoria di rifiuto prodotto anche coinvolgendo in partenariati Società esterne qualificate e abilitate al riciclo dei rifiuti.



2.4.1

Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile

In De Cecco riteniamo che la sostenibilità della nostra catena di approvvigionamento sia un elemento cruciale per il nostro futuro e per quello dell'intero settore alimentare che è altamente competitivo e in continua evoluzione. L'attenzione dei nostri consumatori per l'ambiente e il cambiamento climatico, insieme alle loro aspettative riguardo all'etica aziendale, ci spinge a **rendere sempre più trasparente la sostenibilità dei nostri processi produttivi ed anche della filiera a monte.**

Questa responsabilità implica non solo che ogni decisione e azione intrapresa abbia i 3 livelli di impatto, economico, sociale e ambientale, ma ci spinge a considerare il coinvolgimento ed il dialogo con i fornitori, per raggiungere obiettivi di sostenibilità di sistema a partire da attività strutturate di valutazione ESG.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E5-1, 2, 3		
Afflussi di risorse e catena di fornitura sostenibile	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET
FARA, ORTONA	Controllo sulle materie prime	Breve termine	L'acquisto di grano Bio è ripartito su più fornitori e più areali di produzione per ridurre il rischio commerciale ed il rischio agronomico	2023
FARA, ORTONA	Ottimizzazione dell'approvvigionamento	Breve termine	Attivazione con i fornitori per misure di approvvigionamento di materiali sostenibili.	2023
FARA	Ottimizzazione dell'approvvigionamento	Breve termine	Nuovi silos, per garantire un maggior stoccaggio di grano.	2024
FARA	Ottimizzazione dell'approvvigionamento	Breve termine	Sostituzione di parte del grano importato dall'estero con grano coltivato in Abruzzo	2024
FARA	Ottimizzazione del confezionamento	Breve termine	Introduzione di materiale riciclato in alcuni materiali sussidiari (30% in nastri adesivi)	2024
FARA	Ottimizzazione del confezionamento	Medio termine	Imballo primario: introduzione di nuovi materiali	2026
FARA	Opportunità - miglioramento continuo della valutazione ESG della catena di fornitura (§ 2.4.1)	Breve, Medio termine	Tavoli di lavoro con i Fornitori per valutazione adeguatezza delle nuove forniture al ciclo produttivo e test di macchinabilità per la valutazione delle prestazioni	2024/26

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

1. GRANO ED ALTRE MATERIE PRIME

Nel corso del 2023 **circa la metà degli acquisti di grano ed altre materie prime ha riguardato fornitori italiani** di cui il **26% abruzzesi**. Le altre aree geografiche che completano la nostra catena di fornitura di grano e materie prime sono principalmente quelle del **Nordamerica** (gli **U.S.A.** che si confermano al **36%** del totale) ed **altre dell'Unione Europea**. Il numero totale di fornitori di grano ed altre materie prime del 2023 è stabile rispetto al 2022.

Anche nel 2023, nessun fornitore 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 2023 gli acquisti di carta, cartone e plastiche per imballaggi primari sono stati diretti interamente a fornitori italiani. Per gli imballi secondari in carta, il **6,5% è stato acquistato da fornitori abruzzesi**.

Nel 2023 il numero totale di fornitori per imballaggi primari e secondari è di 22, con nuovi fornitori di imballi secondari qualificati secondo le procedure previste dal sistema di gestione. Nessun fornitore è risultato avere impatti negativi, effettivi o potenziali, sia da un punto di vista ambientale che sociale.

METRICHE	ESRS E5-4	
Afflussi di risorse	Anno 2022	Anno 2023
GRANO DURO MACINATO (ton)	287.882	301.745
PASTA TOTALE PRODOTTA (ton)	176.706	180.387
CARTA (ton)*	12.391	11.400
PLASTICA UTILIZZATA PER IL CONFEZIONAMENTO (ton)**	2.369	2.373

*MATERIALE **100% RICICLABILE**; **84%** DI CARTA PROVENIENTE DA MATERIALE RICICLATO E **16%** DI CARTA PROVENIENTE DA MATERIALE VERGINE

** MATERIALE **100% RICICLABILE**, PROVENIENTE DA GRANULO VERGINE

Deflussi di risorse e rifiuti

Per quanto riguarda la gestione dei deflussi di risorse e dei rifiuti nella tabella sottostante, è possibile individuare le attività inerenti al 2023, il cui scopo principale è stato quello di rafforzare la cultura della economia circolare. Queste iniziative saranno infatti propedeutiche agli obiettivi a seguire, sia di medio che di lungo termine. Oltre alla riduzione per il 2024, abbiamo intenzione di ridurre i nostri rifiuti del 3% entro 12 mesi investendo maggiormente nella loro differenziazione. Entro 5 anni **vogliamo ottenere una riduzione del 10% dei rifiuti totali** e una riduzione del 3% dei rifiuti pericolosi.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E5-1, 2, 3		
Deflussi di risorse e gestione dei rifiuti	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET
FARA, ORTONA	Gestione dei deflussi delle risorse e dei rifiuti	Breve termine	- Aggiornamento del personale incaricato della gestione di rifiuti speciali: d.lgs. 116/2020, processo di identificazione, campionamento rappresentativo, caratterizzazione, individuazione dei soggetti autorizzati alla destinazione finale del rifiuto,ADR - Ridurre l'impatto dei rifiuti nel reparto produzione con l'acquisto di un sistema di aspirazione e compattazione dei refili delle confezioni	2023
FARA, ORTONA	Gestione dei deflussi delle risorse e dei rifiuti	Breve termine	Sensibilizzazione del personale per migliorare la differenziazione dei Rifiuti Totali riduzione del 3% entro 12 mesi	2024

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS E5-1, 2, 3		
Deflussi di risorse e gestione dei rifiuti	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI DI ADATTAMENTO	TARGET
FARA, ORTONA	Gestione dei deflussi delle risorse e dei rifiuti	Medio termine	Sensibilizzazione del personale per migliorare la differenziazione dei - Rifiuti Totali: riduzione del 10% entro 5 anni - Rifiuti non pericolosi sottratti allo smaltimento a causa del riciclo: aumento del 5% entro 5 anni	2028
FARA, ORTONA	Smaltimento rifiuti in economia circolare di sistema	Medio termine	Nuove caratterizzazioni e ricerca società di smaltimento che si avvalgono di smaltitori con codici specifici per il recupero di rRifiuti pericolosi e non, sottratti o destinati allo smaltimento: riduzione del 3% entro 5 anni	2028
FARA, ORTONA	Gestione rifiuti pericolosi	Medio termine	Ricerche sul mercato di attrezzature, prodotti, materiali che al termine della vita possano essere riciclati come rifiuti recuperabili non pericolosi Quantità totale di rifiuti pericolosi riduzione del 3% entro 5 anni	2028

Fara San Martino

METRICHE	ESRS E5-5	
Deflussi di risorse	Anno 2022	Anno 2023
Rifiuti non pericolosi (kg)	1.366.689	623.070
Rifiuti non pericolosi sottratti allo smaltimento grazie al riciclo (kg)	1.290.589	517.050
Rifiuti non pericolosi destinati allo smaltimento (kg)	76.100	92.310
Altri rifiuti non pericolosi (kg)	-	13.710
Rifiuti pericolosi (kg)	4.995	10.391
Rifiuti pericolosi sottratti allo smaltimento grazie al riciclo (kg)	1.810	3.502
Rifiuti pericolosi destinati allo smaltimento (kg)	3.185	6.889
Totale rifiuti (kg)	1.371.684	633.461

Ortona

METRICHE	ESRS E5-5	
Deflussi di risorse	Anno 2022	Anno 2023
Rifiuti non pericolosi (kg)	3.320.000	898.421
Rifiuti non pericolosi sottratti allo smaltimento grazie al riciclo (kg)	777.000	671.401
Rifiuti non pericolosi destinati allo smaltimento (kg)	2.543.000	227.020
Altri rifiuti non pericolosi (kg)	-	-
Rifiuti pericolosi (kg)	11.152	12.038
Rifiuti pericolosi sottratti allo smaltimento grazie al riciclo (kg)	8.497	9.367
Rifiuti pericolosi destinati allo smaltimento (kg)	2.655	2.671
Totale rifiuti (kg)	3.331.152	910.459





3 . INFORMAZIONI SOCIALI

Informazioni SOCIALI

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	SBM 3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business

Crescere è il dovere principale di ogni azienda. La crescita deve però essere virtuosa e creare valore per tutti i portatori di interesse. La crescita di un'azienda, per essere sostenibile, deve creare ricchezza duratura non solo per se stessa, ma anche per gli azionisti, per i dipendenti e per il territorio su cui insiste, sia esso un distretto, una regione o un'intera nazione. [...] La qualità del prodotto è da sempre il motore primo della crescita della De Cecco e il più profondo dei valori aziendali. [...] Se la crescita sostenibile trova il suo nucleo nel valore della qualità del prodotto, la stessa crescita

si realizza trasmettendo con passione questa visione a tutti coloro che vengono in contatto con la nostra realtà, trasformando cioè la qualità del prodotto in qualità del "sistema". È necessario, quindi, trasferire con passione questa visione a coloro che collaborano alla crescita della realtà aziendale, ai clienti e soprattutto a chi vive l'esperienza quotidiana e diretta del prodotto. [...] Ma questo non basta: la visione etica deve essere comunicata in modo chiaro ed efficace anche a tutti coloro che entrano in contatto con un'impresa che vuole realizzare una crescita sostenibile¹.

Investiamo in una crescita continua e sostenibile e nell'impegno di comunicazione in modo trasparente ed efficace a tutti i nostri stakeholder, coinvolgendoli attivamente nella condivisione dei nostri valori e nella partecipazione ai nostri progetti. Riteniamo che la longevità di un'azienda, o meglio, la vitalità, sia la prova della sua sostenibilità e del suo impatto positivo sulla

comunità, a partire dal contesto locale fino ad includere tutti i Soggetti interessati, che a vario titolo e natura sono in rapporto con l'azienda a dissolverne i confini nella moderna economia globalizzata. All'interno della tabella sono descritte le nostre policy strategiche in ambito sociale contestualizzate all'interno degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs).

¹ cfr. P. CECCARELLI, A. FERRI, C. MARTELLI, La crescita sostenibile nei mercati maturi. Posizionarsi in modo distintivo per crescere e creare valore nel tempo, Il Sole24 ORE S.p.A., collana gi, Milano 2007, Prefazione di Filippo Antonio De Cecco, pp. 7-8.

Strategia

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	SDG
Salute e sicurezza	- Politica della Qualità, Ambiente e Sicurezza; - Misure di prevenzione per la tutela della salute delle persone e della sicurezza sul lavoro	8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA 3 SALUTE E BENESSERE
Diversità ed inclusione	- Politica della Responsabilità Sociale; - Impegno alla non-discriminazione, alla tutela delle diversità e all'inclusione	5 PARITÀ DI GENERE 10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE
Formazione e sviluppo del personale	Life long learning e learning by doing per lo sviluppo delle competenze	4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ
Intervento contro lo spreco alimentare	- Intervenire contro lo spreco alimentare; - Pratiche responsabili.	1 SCONFIGGERE LA POVERTÀ 2 SCONFIGGERE LA FAME
Comunicazione trasparente	Qualità, trasparenza e correttezza delle informazioni	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Impatto, rischio
e OPPORTUNITÀ

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS S1: Le nostre persone	S1-1	Politiche relative alla propria forza lavoro
	S1-2	Processi per il coinvolgimento dei propri lavoratori e rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti
	S1-3	Processi per rimediare agli impatti negativi e canali per i propri lavoratori per sollevare preoccupazioni
	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
	S1-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali
	S1-6	Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa
	S1-7	Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro dell'impresa
	S1-8	Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale
	S1-9	Indicatori di diversità
	S1-10	Salari adeguati
	S1-11	Protezione sociale
	S1-12	Persone con disabilità
	S1-13	Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze
	S1-14	Indicatori di salute e sicurezza
	S1-15	Indicatori di work-life balance
	S1-16	Indicatori retributivi (gap retributivo e retribuzione totale)
	S1-17	Incidenti, reclami e impatti e incidenti gravi sui diritti umani

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS S2: Lavoratori nella catena del valore	S2-1	Politiche relative ai lavoratori della catena del valore
	S2-2	Processi per coinvolgere i lavoratori della catena del valore in merito agli impatti
	S2-3	Processi per rimediare agli impatti negativi e canali per i lavoratori della catena del valore per sollevare preoccupazioni
	S2-4	Agire sugli impatti materiali sui lavoratori della catena del valore e approcci per mitigare i rischi materiali e perseguire opportunità materiali relative ai lavoratori della catena del valore ed efficacia di tali azioni
	S2-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, all'avanzamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali

In De Cecco conosciamo bene il significato di qualità, **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 distinguono. Siamo un'azienda storica che vende in tutto il mondo, ma abbiamo scelto di realizzare i nostri prodotti solo in Italia e di rimanere in Abruzzo. 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 ha permesso di rendere l'Organizzazione sempre più efficace ed efficiente, solida e capace di affrontare le sfide della modernità e gestire i cambiamenti e le complessità. Fondiamo la nostra filosofia sulle persone che fanno parte della nostra azienda, promuovendo un rapporto basato sulla crescita e sulla sicurezza

contrattuale, pur garantendo la flessibilità necessaria per adattarsi alle 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: **sulle tavole di tutto il mondo il meglio della tradizione italiana**. Se nel tempo abbiamo consolidato una leadership internazionale, è grazie alle elevate competenze delle nostre persone. Nel 2023 per potenziare l'ascolto e la comunicazione verso il nostro personale, abbiamo aperto per il lavoratori di fabbrica di Fara San Martino **lo Sportello del Dipendente** disponibile per informazioni o chiarimenti inerenti il rapporto di lavoro (presenze/assenze, prospetto paga, welfare aziendale, ecc....), approfondimenti sulle iniziative organizzate dall'Azienda rivolte ai dipendenti, ma anche l'accesso e l'utilizzo della piattaforma di welfare.

La nostra forza lavoro

Nella tabella a seguire sono rendicontate le principali caratteristiche della forza lavoro dipendente di De Cecco in relazione al genere, alle aree geografiche di appartenenza, al tipo di rapporto di lavoro e al turnover in entrata e uscita (in valore assoluto e in percentuale).

METRICHE			ESRS S1-6				
		Anno 2022			Anno 2023		
Ragione sociale	Nazione	F	M	Totale	F	M	Totale
F.lli DE CECCO di Filippo FARA S. MARTINO	Italia	89	484	573	89	481	570
OLEARIA F.lli DE CECCO DI FILIPPO FSM	Italia		23	23		21	21
MOLINO E PASTIFICIO DE CECCO S.P.A.	Italia	15	298	313	17	299	316
DESEMARK S.R.L.	Italia	3	4	7	2	4	6
DE CECCO UK LTD	UK	2	2	4	1	1	2
DE CECCO FRANCE SARL	Francia	3	4	7	4	4	8
AUTENTICA TRADICION DE CECCO SL	Spagna	1	1	2	1	1	2
DE CECCO DEUTSCHLAND GMBH	Germania	3	5	8	2	3	5
PRODOTTI MEDITERRANEI INC.	USA	8	15	23	12	14	26
EXTRA M	Russia	66	119	185	69	128	197
Totale		190	955	1.145	197	956	1.153

METRICHE				ESRS S1-6			
		Anno 2022			Anno 2023		
Nazione	Tipo rapporto	F	M	Totale	F	M	Totale
Italia	Apprendisti	4	10	14	4		4
	Tempi determinati	3	14	17	4	16	20
	Tempi indeterminati	99	782	881	100	789	889
	Tirocinanti	1	3	4	0	0	0
Totale complessivo		107	809	916	108	805	913

		Anno 2022			Anno 2023		
Nazione	Tipo rapporto	F	M	Totale	F	M	Totale
Italia	Full Time	92	801	893	91	796	887
	Part time Orizzontale	12	4	16	14	5	19
	Part time Verticale	3	4	7	3	4	7
Totale complessivo		107	809	916	108	805	913

		Anno 2022			Anno 2023		
Nazione	Qualifica	F	M	Totale	F	M	Totale
Italia	Dirigenti	2	23	25	1	23	24
	Impiegati	93	170	263	94	178	272
	Operai	3	556	559	5	552	557
	Quadri	8	57	65	8	52	60
	Tirocinanti	1	3	4	0	0	0
Totale complessivo		107	809	916	108	805	913

		Anno 2022			Anno 2023		
Nazione	Turn-over	F	M	Totale	F	M	Totale
Italia	Assunzioni	9	35	44	9	26	35
	Cessazioni	10	36	46	8	30	38
	Tasso nuove assunzioni	8,3%	4,3%	4,8%	8,4%	3,2%	3,8%
	Tasso di turnover uscita	9,3%	4,4%	5,0%	7,5%	3,7%	4,1%

Conciliazione vita-lavoro

Nella tabella sottostante è possibile visionare le caratteristiche della **nostra forza lavoro non dipendente** in relazione alla tipologia di lavoratore non dipendente più comune all'interno dell'impresa ed al tipo di lavoro prodotto.

METRICHE		ESRS S1-7	
Ragione sociale	Natura rapporto	Anno 2022	Anno 2023
F.Ili DE CECCO di FILIPPO FARA S. MARTINO	Somministrato	3	2
MOLINO E PASTIFICIO DE CECCO S.P.A.	Somministrato	32	35
PRODOTTI MEDITERRANEI INC.	Somministrato	4	2
Totale		39	39

Le nostre persone sono retribuite in linea con i parametri della contrattazione collettiva e ogni dipendente è coperto dal punto di vista della protezione sociale contro eventi che possono portare all'interruzione o alla sospensione del rapporto di lavoro (malattia, disabilità o infortunio, maternità e congedi, pensionamento).

METRICHE		ESRS S1-8, 10, 11	
		Anno 2022	Anno 2023
Nazione	Contrattazione collettiva, rappresentati dei lavoratori	Totale	Totale
Italia	Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%
	Dipendenti nel paese coperti da rappresentanti dei lavoratori	100%	100%

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 a cominciare dalla grande attenzione agli aspetti della salute e sicurezza, imprescindibili in ogni contesto, ma anche con le numerose iniziative di welfare volte a migliorare il benessere delle persone, con gli investimenti nello sviluppo professionale continuo dei dipendenti e 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 inaugurato nel 2021 nel Centro direzionale De Cecco "Il Molino" di Pescara destinato ai figli dei dipendenti di fascia di età 3-36 mesi. Scuola dell'infanzia e Nido sono due grandi progetti di protezione sociale di supporto alla conciliazione dei tempi vita-lavoro, oltre che di sostegno alle famiglie dei nostri dipendenti, favorendo i genitori che lavorano in Azienda nel trovare una sistemazione congrua per i loro bambini, evitando dispersioni di tempo ed economiche.



Salute e sicurezza

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 le lavoratrici madri al rientro dal periodo di astensione obbligatoria per maternità, ai lavoratori per motivi di salute o per necessità di assistenza a familiari;
- 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;

- Permessi retribuiti per l'assistenza intra generazionale per l'assistenza di genitori anziani (età pari o superiore a 75 anni) nell'ipotesi di ricovero e/o dimissioni, day hospital, nonché per effettuare visite mediche specialistiche;
- 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 i 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.

Tutti i nostri dipendenti hanno diritto ai congedi familiari secondo politica sociale e accordi di contrattazione collettiva.

I nostri ambienti di lavoro sono confortevoli, tenuti puliti e con attrezzature ergonomiche, temperature adeguate, buona illuminazione e protezione dai rumori. Ogni attività aziendale nelle nostre sedi è progettata per garantire il massimo benessere dei nostri dipendenti e rispettare gli standard più elevati di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

Oltre al rispetto delle normative vigenti, implementiamo ulteriori misure di sicurezza e controllo per assicurarci che le nostre politiche siano efficaci e che il nostro personale le comprenda appieno. Dedichiamo molto tempo alla formazione specifica, agli incontri e alle attività di audit per confrontarci e condividere opportunità di miglioramento. Un obiettivo su tutti: **"Zero infortuni"**.

L'azienda adotta una policy sulla salute e sicurezza sul lavoro integrata con Qualità e Ambiente ed è certificata ISO 45001.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS S1-1, 2, 3, 4, 5 ESRS S2-1, 2, 3, 4, 5		
Salute e sicurezza	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Prevenzione malattie professionali e infortuni sul lavoro	Breve, medio e lungo termine	- Mantenimento del sistema di gestione della salute e sicurezza conforme a ISO 45001; - Piano Internal audit di prima parte	Continuo
FARA, ORTONA	Prevenzione malattie professionali e infortuni sul lavoro	Breve, medio e lungo termine	Piano audit di terza parte condotti dall'Ente di certificazione	Annuale
FARA, ORTONA	Prevenzione malattie professionali e infortuni sul lavoro	Breve, medio e lungo termine	Partecipazione attiva di tutta la forza lavoro, Preposti e RLS per un'adeguata ed efficace implementazione del sistema di gestione della salute e sicurezza	Continuo
FARA, ORTONA	Prevenzione malattie professionali e infortuni sul lavoro	Breve, medio e lungo termine	- Formazione generale, specifica e di aggiornamento della forza lavoro	Continuo

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS S1-1, 2, 3, 4, 5 ESRS S2-1, 2, 3, 4, 5		
Salute e sicurezza	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Prevenzione malattie professionali e infortuni sul lavoro	Breve, medio e lungo termine	- Azioni di miglioramento derivate dall'analisi della documentazione prodotta nell'ambito del sistema di gestione (eventi infortunistici occorsi, incontri periodici con Preposti e RLS, sopralluoghi, etc)	Continuo
FARA, ORTONA	Misure organizzative di prevenzione	Breve, medio e lungo termine	Formazione e sensibilizzazione del personale	Continuo
FARA, ORTONA	Misure organizzative di prevenzione	Breve termine	Focus sull'attività di sorveglianza esercitata dai Preposti, tramite l'utilizzo di metodi e modulistica specifici "Inspection & Observation Card"	2023
FARA, ORTONA	Misure tecniche di prevenzione	Breve termine	Miglioramento della "Gestione dei DPI" attraverso l'installazione di distributori automatici collocati nei reparti operativi.	2023
FARA, ORTONA	Misure tecniche di prevenzione	Medio termine	Miglioramento dei percorsi pedonali e riduzione dei rischi di interferenza tra pedoni e carrelli elevatori	2024
FARA, ORTONA	Misure tecniche di prevenzione	Medio termine	Miglioramento dell'ergonomia del posto di lavoro e riduzione del rischio da Movimentazione Manuale dei Carichi.	2025

METRICHE	ESRS S1-14	
F.lli De Cecco di Filippo - Fara San Martino S.p.A		
Malattia/Infortuni	Anno 2022	Anno 2023
Percentuale coperta da un sistema di gestione contro malattie/infortuni	100%	100%
Infortuni sul lavoro	7	4
Decessi	0	0
Numero totale di infortuni	7	4
Tasso di infortuni	1,58	0,87
Molino e Pastificio De Cecco SPA Pescara		
Malattia/Infortuni	Anno 2022	Anno 2023
Percentuale coperta da un sistema di gestione contro malattie/infortuni	100%	100%
Infortuni sul lavoro	8	10
Decessi	0	0
Numero totale di infortuni	8	10
Tasso di infortuni	3,28	3,71
OLEARIA F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.r.l.		
Malattia/Infortuni	Anno 2022	Anno 2023
Percentuale coperta da un sistema di gestione contro malattie/infortuni	100%	100%
Infortuni sul lavoro	1	0
Decessi	0	0
Numero totale di infortuni	1	0
Tasso di infortuni	5,67	0

Diversità e inclusione

Da sempre abbiamo integrato i principi di non discriminazione in tutti gli aspetti della nostra attività, promuovendoli sia all'interno che all'esterno dell'organizzazione. Abbiamo formalizzato questo impegno nel **Codice etico** e nella **Politica per Responsabilità Sociale**, un documento che De Cecco ha pubblicato in prima emissione nel 2005 contestualmente alla certificazione del sistema di gestione per la responsabilità sociale secondo lo standard internazionale **SA 8000** il 25 febbraio 2005 (De Cecco è stato il primo produttore di pasta al mondo ad aver conseguito questa certificazione). Inoltre, il 29 dicembre 2022 De Cecco ha ottenuto

la certificazione del proprio social management system anche secondo la prassi italiana di riferimento **UNI/PdR 125:2022**. Questa nuova certificazione, particolarmente in linea con il **Goal 5 dell'Agenda ONU 2030**, ha riconosciuto la coerenza e la validità delle tante iniziative aziendali già in atto e, in virtù del miglioramento continuo che impone ogni certificazione, ci ha proiettati verso nuove iniziative a vantaggio delle persone, delle famiglie e della società in senso più ampio aprendoci alla cultura della **Diversity & Inclusion** come area focus del 2024.



**IMPRESE PER LE PERSONE
E LA SOCIETÀ**

LEGENDA*

Lavoratori/Perimetro aziendale

Consumatori

Comunità



Diffondere l'ambizione di un impegno crescente nella dimensione Sociale della sostenibilità in azienda, lungo le catene di fornitura e nelle comunità, aspirando al coinvolgimento della catena del valore, e andando, ove possibile, oltre gli obblighi di legge, al fine di assicurare un futuro equo e sostenibile alle generazioni a venire, non lasciando nessuno indietro.

1.

Integrare la dimensione Sociale nelle strategie aziendali e potenziare la creazione di valore sociale da parte delle imprese

Adottare un approccio integrato alla sostenibilità che valorizzi la dimensione Sociale lungo l'intera catena del valore, attribuendole pari rilevanza rispetto all'Ambiente e alla Governance, valutando la trasversalità dei rischi e, al contempo, l'opportunità dei benefici che interventi sociali possono comportare sulle altre dimensioni, nell'ottica di una "transizione giusta e inclusiva", contribuendo alla generazione di progresso e impatto sociale positivo.

2.

Rispettare i Diritti Umani e i Diritti del Lavoro

Rispettare i Principi da 1 a 6 dell'UN Global Compact e ispirarsi agli *UN Guiding Principles on Business and Human Rights*, garantendo ai propri lavoratori e in tutti gli ambiti dell'azienda standard lavorativi adeguati andando, ove possibile, oltre la coerenza normativa, richiedendo alle proprie catene di fornitura il rifiuto del lavoro forzato o minorile ed impegnandosi ad attuare processi di *due diligence* e monitoraggio, includendo in tale processo i propri fornitori con l'ambizione di raggiungere l'intera catena del valore.

3.

Sviluppare una cultura dell'inclusione, del rispetto delle diversità e dell'equità

Rispettare e promuovere la DEI all'interno dell'azienda, lungo le proprie catene di fornitura e nelle comunità nelle quali l'azienda opera, contrastando ogni forma di discriminazione, riconoscendo e comunicando il valore della diversità e dell'equità e il potenziale dell'inclusione, adottando *policy* specifiche e implementando progetti a tutela delle persone a rischio di discriminazione, utilizzando un linguaggio inclusivo in tutte le comunicazioni interne ed esterne.

4.

Impegnarsi per il benessere dei lavoratori

Creare condizioni e spazi di lavoro che promuovano la salute e il benessere delle persone, offrendo benefici di *welfare* aziendale e adottando pratiche di conciliazione vita e lavoro con particolare attenzione ai *target* vulnerabili, andando oltre gli obblighi di legge, dotandosi di obiettivi volti al miglioramento e misurando periodicamente la soddisfazione dei lavoratori e il clima interno.

5.

Investire in formazione e sensibilizzazione interna ed esterna

Formare e coinvolgere i propri dipendenti, *stakeholder* e fornitori sui temi dello sviluppo sostenibile condividendo sfide, strumenti e *best practice* che includano la dimensione Sociale e che siano generative di soluzioni innovative, allargando il proprio intervento di sensibilizzazione anche alla cittadinanza e ai consumatori e massimizzando il potenziale dell'impresa di creare cultura.

6.

Identificare azioni e sinergie di corporate finance a favore della dimensione Sociale

Investire in iniziative di finanza a impatto, proprie o di terzi, dedicando, ove previsto nelle strategie di *corporate finance*, risorse finanziarie a *Social Bond*, *Sustainable Linked Bond*, fondi o altri strumenti finanziari che abbiano un obiettivo di impatto sociale positivo, collaborando con altri partner a iniziative *multistakeholder*.

7.

Promuovere pratiche che rafforzino l'equità e riducano le disuguaglianze

Adottare pratiche commerciali che tutelino i consumatori e riducano le disuguaglianze, con particolare attenzione ai *target* vulnerabili, prevedendo un sistema di soluzioni innovative, trasparente e che contrasti i fenomeni corruttivi, con l'obiettivo ultimo di garantire l'accesso a beni e servizi per la più ampia base di cittadini.

8.

Supportare azioni collettive per il benessere delle comunità

Partecipare ad alleanze, *partnership* e iniziative insieme ad altre imprese, Governi, istituzioni, organizzazioni non business e associazioni del territorio per attività di co-progettazione, *campaigning* e *advocacy* normativa, facendo rete e favorendo l'innovazione, al fine di garantire maggior benessere alle comunità.

9.

Misurare e rendicontare in maniera trasparente il proprio impatto sociale

Tracciare in maniera *accountable* quali sono i propri impatti sugli *stakeholder* e sulla società, coinvolgendoli nel processo, utilizzando *Key Performance Indicators* e analisi di *trend* che oggettivino il percorso svolto nel tempo.

10.

Comunicare ed essere Ambassador

Comunicare i propri sforzi, progressi o difficoltà all'esterno in maniera trasparente, con la finalità di coinvolgere nuovi AD e Presidenti in uno sforzo comune e di aumentare l'attenzione degli *stakeholder* sulla dimensione Sociale della responsabilità di impresa.

*Obiettivi e attività socialmente sostenibili secondo la classificazione derivante dalla Tassonomia sociale.

Il Gruppo De Cecco, aderente al Global Compact delle Nazioni Unite dal 31 gennaio 2022, il 20 giugno 2023 è stato tra i firmatari promotori del **Manifesto delle Imprese per le Persone e la Società di UN Global Compact Network Italia**.

Con la firma ci impegniamo a rafforzare il ruolo della dimensione sociale della sostenibilità nelle nostre strategie aziendali, al fine di generare valore a lungo termine anche nella catena di fornitura e nelle comunità e a contribuire alla creazione di società più inclusive, eque e prospere.

La dimensione sociale della sostenibilità è uno dei pilastri della nostra cultura dell'eccellenza qualitativa.

Nel nostro agire imprenditoriale, coltivarla internamente e promuoverla nella catena del valore, e attraverso partnership commerciali e istituzionali, significa impegnarci continuamente per realizzare nella quotidianità quei valori che da sempre guidano la nostra impresa nella direzione della crescita, dello sviluppo e del bene comune. (Cav. Filippo Antonio De Cecco, Presidente del C. di A.)

103

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS S1-1, 2, 3, 4, 5 ESRS S2-1, 2, 3, 4, 5		
Diversità e inclusione	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Politica della non discriminazione, diversità e inclusione	Breve, medio e lungo termine	- Promuovere all'interno ed all'esterno dell'azienda i principi di non discriminazione, diversità e inclusione; - Sensibilizzare e formare il Personale in materia	Continuo
FARA, ORTONA	Politica della non discriminazione, diversità e inclusione	Breve, medio e lungo termine	Mantenimento della certificazione del sistema di gestione integrato SA8000&PdR 125:2022	Annuale
FARA, ORTONA	Politica della non discriminazione, diversità e inclusione	Breve, medio e lungo termine	Implementazione delle attività previste nel piano di sviluppo per garantire nel tempo l'efficacia e l'adeguatezza del sistema di gestione integrato SA8000&PdR 125:2022	Continuo

METRICHE					ESRS S1-16		
Divario retributivo		Anno 2022			Anno 2023		
Totale complessivo Italia		100,05%			99,72%		
METRICHE					ESRS S1-9		
		Anno 2022			Anno 2023		
Nazione	Fascia di età	F	M	Totale	F	M	Totale
Italia	<30	12	53	65	8	48	56
	30-50	66	435	501	65	419	484
	>50	29	321	350	35	338	373
Totale complessivo		107	809	916	108	805	913
METRICHE					ESRS S1-17		
		Anno 2022			Anno 2023		
Nazione	Episodi di discriminazione	F	M	Totale	F	M	Totale
Italia	per il genere	0	0	0	0	0	0
	motivi etnici o razziali	0	0	0	0	0	0
	sulla nazionalità	0	0	0	0	0	0
	sulla religione o credo	0	0	0	0	0	0
	sulla disabilità	0	0	0	0	0	0
	sulla età	0	0	0	0	0	0
	sull'orientamento sessuale	0	0	0	0	0	0
	su altre forme rilevanti	0	0	0	0	0	0

La crescita
AZIENDALE
è il risultato
di tanti FATTORI

Sicuramente la professionalità e le competenze del Personale sono un fattore-chiave. Essere sostenibili allora, vuol dire anche curare la formazione del Personale e mettere tutti in condizione di poter arricchire le proprie competenze e rispondere alle aspettative di coloro che desiderano impegnarsi con particolare dedizione nel proprio lavoro. Siamo consapevoli che la società e il mercato cambiano molto velocemente e che ci sia richiesta di disponibilità di nuove competenze. Rimanere leader nel settore significa anche avere un'organizzazione capace e competente. In De Cecco, ogni ruolo è definito e rivestito in

base alle competenze. Nella visione dell'etica aziendale, le competenze devono costantemente arricchirsi, sono il 'sale' della crescita sostenibile². Conformemente a questa visione, gestiamo in modo oculato la formazione del Personale e lo facciamo sempre in ottica di innovazione e crescita. Attraverso la **Corporate Digital Academy** 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.

² cfr. P. CECCARELLI, A. FERRI, C. MARTELLI, La crescita sostenibile nei mercati maturi. Posizionarsi in modo distintivo per crescere e creare valore nel tempo, Il Sole24 ORE S.p.A., collana gi, Milano 2007, Prefazione di **Filippo Antonio De Cecco**, pp. 7-8.

Inoltre, per facilitare la fruizione dei corsi anche da parte del Personale di fabbrica impegnato sulle linee di produzione, abbiamo attrezzato i reparti con un sistema avanzato di bacheche digitali, anche touch, e totem (**Digital Signage System**) in rete con l'Academy, 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 approccio alla gestione del personale fondato su equità e merito e in cui la valutazione periodica delle performance è basata sulla qualità del lavoro svolto e sulla qualità dell'adesione ai principi etici ed ai valori aziendali.

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS S1-1, 2, 3, 4, 5		
Formazione e sviluppo del personale	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Formazione e apprendimento dei dipendenti	Breve, medio e lungo termine	Gestione della formazione secondo il principio del life long learning	Continuo
FARA, ORTONA	Formazione e apprendimento dei dipendenti per lo sviluppo delle competenze	Breve termine	- Piano di formazione; - Library di oltre 100 corsi e-learning a disposizione nella Corporate Digital Academy; - Digital Signage System in rete con l'Academy; - Programmi di induction e formazione blended per le nuove Risorse in ingresso	2023



De Cecco rendiconta sui dipendenti che hanno partecipato ad attività relative allo **sviluppo della carriera** e sulla **formazione** includendo la percentuale di lavoratori che partecipano regolarmente a corsi suddivisa per categoria e genere, ma anche il numero medio di ore di formazione a persona, categoria e genere.

METRICHE				ESRS S1-16		
				Anno 2022		Anno 2023
Formazione				F	M	Totale
Ore formazione procapite				22,78	15,64	16,52
				31,87	20,34	21,78
Qualifica				Anno 2022		Anno 2023
Dirigenti				12,55		15,81
Quadri				14,75		19,76
Impiegati				14,27		30,51
Operai				18,04		17,81
Totale				16,52		21,78
Corsi sostenibilità				Anno 2023		
Totale ore complessive				1.445		
Corsi sicurezza				Anno 2023		
Totale ore complessive				2.690		
Ore formazione				Anno 2022		Anno 2023
Ore totali				15.353		20.253
Tirocini formativi				Anno 2022		Anno 2023
Ore totali				12.571		747

Nel 2023 De Cecco ha investito maggiori risorse per la formazione, arrivando a ben **21.000 ore di formazione erogate**.

La comunità

Lo sviluppo è sostenibile quando è generativo di prosperità, quindi capace di generare valore a livello ecosistemico a partire dalla comunità di riferimento. Come Azienda storica italiana, radicata in Abruzzo, **siamo in simbiosi con la nostra comunità** e come leader internazionale nel segmento premium, siamo parte integrante di una comunità ancora più grande

e senza limiti spaziali: quella dei mercati nazionale e internazionale che serviamo con i nostri prodotti. Dunque, se da un lato sentiamo forte la responsabilità di valorizzare la nostra cultura e il nostro territorio con la sua storia e le sue tradizioni, dall'altro abbiamo il dovere di promuovere la salute e il benessere delle persone attraverso prodotti di alta qualità

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS S3: La Comunità	S3-1	Politiche relative alle comunità interessate
	S3-2	Processi per il coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti
	S3-3	Processi per rimediare agli impatti negativi e canali per le comunità interessate per sollevare preoccupazioni
	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
	S3-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali

3.2.1

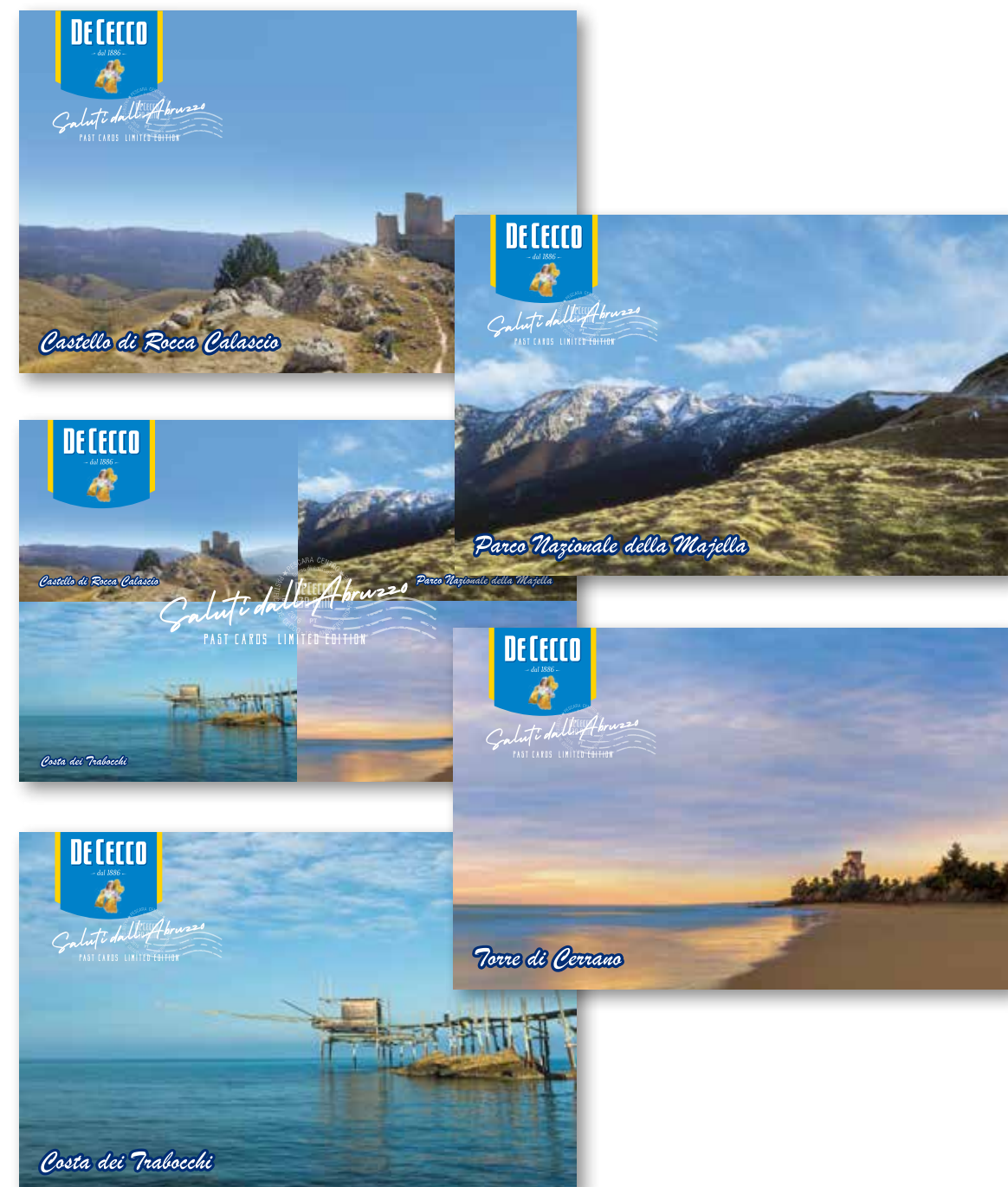
Impatti relativi al territorio

Continuare ad investire in Abruzzo dove da sempre hanno sede le nostre Unità Produttive, significa continuare a scommettere e investire nelle nostre comunità e nel nostro territorio

che sosteniamo anche attraverso iniziative culturali come ad esempio il progetto **"Past Cards" Saluti dall'Abruzzo**, in cui abbiamo creato una Limited Edition di 4 cartoline

ispirate ai paesaggi delle 4 province della nostra regione, rappresentate dai formati Spaghettoni Quadrati, Linguine Grandi, Pennoni Rigati e Mezzi Rigatoni che rappresentano idealmente i quattro paesaggi simbolo dell'Abruzzo: la Costa dei Trabocchi (CH), il castello di Rocca

Calascio (AQ), il Parco Nazionale della Maiella (PE-CH-AQ) e la Torre di Cerrano (TE). Questo progetto è stato un omaggio al nostro territorio e al legame che ci lega ad esso da quasi due secoli, a testimonianza della sinergia possibile tra eccellenze agroalimentari e del territorio.



Siamo inoltre promotori di iniziative di **sensibilizzazione sull'importanza di un'alimentazione sana per il benessere e la longevità**: nel corso degli anni abbiamo instaurato partnership significative con ricercatori, studiosi e associazioni, sostenendo iniziative informative e formative a partire dal progetto "Una sana alimentazione", realizzato in collaborazione con Adiconsum - Associazione Difesa Consumatori e Ambiente, che ha coinvolto istituti alberghieri di Sicilia, Puglia e Sardegna per promuovere una cultura alimentare sana: sensibilizzando studenti, famiglie e insegnanti sull'impatto metabolico dei prodotti a base di cereali. L'educazione alimentare rappresenta una delle sfide più importanti e urgenti del nostro tempo: i comportamenti alimentari e le linee guida per una corretta alimentazione sono fondamentali per la sostenibilità del nostro Paese e del pianeta. E, infatti, in questa direzione, a fine 2023 ha preso il via la collaborazione tra De Cecco e i medici **ADI, Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica**, che hanno fatto anche visita all'intero sito



produttivo al Molino, in Produzione e al Laboratorio per toccare con mano il Metodo De Cecco. Sempre nel 2023, insieme al Policlinico Umberto I di Roma, allo chef stellato Heinz Beck e al testimonial Can Yaman, abbiamo partecipato alla tappa di Fiumicino del progetto itinerante Break The Wall Tour, un'iniziativa per fare cultura della corretta alimentazione tra i giovani e contrastare il disagio giovanile.

Il progetto dell'Associazione Can Yaman for Children ets, patrocinato dal Policlinico, è un tour rivolto agli adolescenti italiani, per sostenerli nei processi di crescita intervenendo sulle problematiche e la solitudine giovanili. Durante la tappa di Fiumicino, in particolare sono state approfondite le cause e concause della comparsa dei disturbi alimentari, la prevenzione di questi disturbi e l'importanza, della corretta alimentazione abbinata ad un sano stile di vita.



Mail nostro impegno verso la comunità si manifesta anche in riferimento alla **lotta contro lo spreco alimentare**. Con particolare riferimento al Banco Alimentare, è **ultradecennale** e strutturata la **collaborazione** con questa Fondazione, sezione Abruzzo, che fin dal 1997 si impegna nella lotta allo spreco alimentare e alla fame attraverso una vasta rete di solidarietà che fornisce sostegno a numerose famiglie bisognose, garantendo al contempo una nuova vita agli alimenti che altrimenti andrebbero deperiti. Nel 2023 la quantità di prodotti donata da De Cecco è stata di **oltre 700 quintali** e siamo stati fra i primissimi iscritti alla loro nuova community “We save and care” per contribuire alla sensibilizzazione dell’opinione pubblica sul dramma dello spreco alimentare, sul valore del cibo e sull’importanza della condivisione. Fra le altre, sempre nel 2023 è stata importante anche la donazione di **30.000€ a favore del reparto di Chirurgia Pediatrica dell’Ospedale di Pescara** per la realizzazione dell’ambulatorio medico ospedaliero. Inoltre, sono proseguite le sponsorizzazioni di eventi culturali di rilievo come il **Flaiano Film Festival di Pescara** di cui siamo main sponsor da anni e il **Congresso Nazionale FUTURE RESPECT - Imprese sostenibili. Pratiche a confronto**, giunto alla sua terza edizione, e di cui siamo tra i promotori e sostenitori dal 2021. Nell’edizione 2023 del congresso, dal titolo “La Sostenibilità è in Stagflazione”, abbiamo accolto l’invito a confrontarci con la Generazione Zeta rispondendo alle domande e curiosità dei ragazzi intervenuti nella splendida location dello Stadio di Domiziano a Roma.

Sempre a proposito dei giovani, siamo in dialogo costante con loro attraverso le **Scuole del territorio** e le **Università**.

Con le Scuole del territorio, l’Azienda accoglie gli stage di Alternanza Scuola-Lavoro e nel 2023 gli stage sono stati accolti anche nella Scuola dell’Infanzia di Fara San Martino. Con le Università, il dialogo è aperto sia lato ricerca, sia attraverso partenariati speciali come il sodalizio pluriennale con il gruppo di lavoro e di ricerca di BiblHuB, la Biblioteca d’Impresa dell’Università degli Studi La Sapienza di Roma con l’intento di conservare, studiare e valorizzare il patrimonio librario di imprese e organizzazioni³. Il principio alla base: donare un libro a La Sapienza è donarlo alla collettività perché La Sapienza cataloga i volumi, li rende disponibili per la consultazione in sede e li inserisce nel Catalogo collettivo delle biblioteche (OPAC) del Servizio Bibliotecario Nazionale (SBN). La cultura d’impresa diventa così contestualmente cultura collettiva, patrimonio nazionale. La raccolta libraria di BiblHuB rappresenta in sé un unicum a livello nazionale, includendo quelle pubblicazioni che dalle imprese non arrivano in genere alle biblioteche: monografie istituzionali, biografie, volumi tecnico-scientifici, cataloghi di mostre e musei d’impresa, guide e ricettari, etc. Tra le opere pubblicate, vi è il saggio storico *I De Cecco di Filippo e l’Asilo Infantile a Fara San Martino – La Responsabilità Sociale di una impresa familiare (1906-1936)*.

**I DE CECCO DI FILIPPO E L’ASILO INFANTILE
A FARA SAN MARTINO
LA RESPONSABILITA’ SOCIALE
DI UNA IMPRESA FAMILIARE
(1906-1936)**



Sandro Sciarra

Il saggio storico “I De Cecco di Filippo e l’Asilo Infantile a Fara San Martino – La Responsabilità Sociale di una impresa familiare (1906-1936)”.

³ <https://web.uniroma1.it/bibliocoris/biblhubb-sapienza/biblhubb-sapienza-biblioteca-di-ricerca-sociale-informatica-e-comunicazione>

Il libro è catalogato nel circuito degli OPAC del Servizio Bibliotecario Nazionale (SBN) ed anche nella BiblHub dell’Università La Sapienza di Roma, nei quali il patrimonio storico identitario della nostra Nazione viene custodito e lasciato in eredità alle future generazioni, sono catalogati ad oggi 10 volumi editati dalla De Cecco, di cui 5 sono di saggistica storica.

La presente opera è dedicata a quella che a pieno titolo è una scuola dell’infanzia paritaria inserita nel sistema scolastico nazionale, giuridicamente identificata come «Fondazione Scuola Materna Cav. F. De Cecco» di Fara San Martino.

Accertata la sua fondazione al 28 novembre 1910 come istituzione caritatevole compresa nell’ambito delle cosiddette «Opere Pie», l’Asilo operava per statuto nella beneficenza e nell’assistenza ai bambini in età prescolare.

In seguito, in virtù dell’efficienza del servizio e del beneficio portato alla comunità locale, l’11 maggio 1933, con Regio decreto, l’Istituto veniva eretto in Ente Morale autonomo ed il consiglio direttivo affidava alla famiglia De Cecco l’incarico onorevole della presidenza.

Il lavoro storiografico sull’attività prescolastica promossa e sostenuta dai De Cecco fa emergere la responsabilità sociale dell’Azienda-Famiglia, perfettamente integrata con quella economica

e ambientale. Nella ricostruzione dei vari accadimenti, le generazioni passate sembrano interloquire con quelle “in itinere” lodando le scelte del fondatore del pastificio De Cecco di cui si onora la memoria. Ma, oltre al Cavaliere Filippo Giovanni, si onora anche la memoria della signora Concetta Verlengia-De Cecco e di sua figlia Annunziata De Cecco, di un ricordo che è ancora oggi vivo in molti che ne riconoscono l’opera encomiastica a favore di generazioni di bambini accolti e cresciuti presso l’Asilo.

Nel Saggio, è stato approfondito il trentennio 1906-1936, ma il progetto ancora vive attraverso gli eredi della famiglia De Cecco che continuano a credere e sostenere la sfida educativa. Nuovi investimenti nel 2023 sono stati fatti a Fara nella storica sede dell’Asilo dove, sarà ospitato per qualche anno il Micronido comunale, mentre a Pescara, nel 2020 il Cav. Filippo Antonio De Cecco, nipote del fondatore è a sua volta promotore e costituisce, in proprio e con la storica Società di famiglia, la Fondazione FADC ETS (Food & Alimentation Program De Cecco).

La Fondazione non ha scopo di lucro e persegue esclusivamente finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale. Il primo atto è stata l’inaugurazione il 20 settembre 2021 dell’Asilo Nido aziendale di Pescara, a sostegno delle famiglie dei dipendenti.

I consumatori FINALI

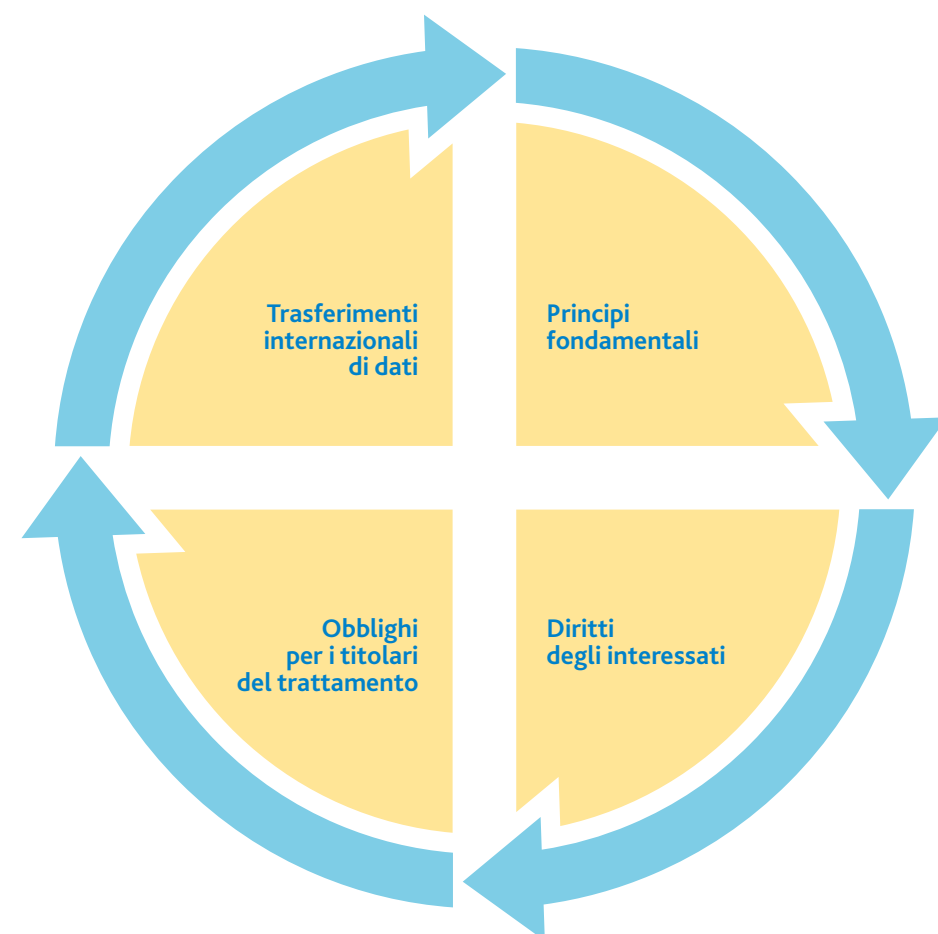
ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS S4: Consumatori finali	S4-1	Politiche relative ai consumatori e agli utenti finali
	S4-2	Processi per coinvolgere i consumatori e gli utenti finali in merito agli impatti
	S4-3	Canali per i consumatori e gli utenti finali per sollevare problematiche
	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
	S4-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali

È evidente che l’attenzione al consumatore finale è massima e molteplici sono i canali e le forme attraverso i quali si entra in contatto con questo stakeholder privilegiato. Fra le tante, abbiamo

instaurato rapporti bilaterali con le Associazioni dei Consumatori, in particolare dal 2010 con Adiconsum e dal 2021 con ConsumerLab, il Centro Studi promosso da Markonet e Future Respect.



Privacy



La nostra conformità al Decreto Legislativo 101/2018 recepisce e integra le disposizioni del GDPR, fornendo ulteriori dettagli e specifiche sul trattamento dei dati personali e le modalità di nomina e responsabilità del responsabile della protezione dei dati. La nostra struttura di presidio della Privacy, oltre alle responsabilità definite e descritte all'interno delle singole procedure, svolge

una costante attività di monitoraggio del Modello e delle procedure collegate, intraprendendo una serie di attività ulteriori volte alla gestione delle nomine dei Responsabili e degli incaricati, all'aggiornamento delle informative per gli interessati, e pianificando aggiornamenti sia della formazione interna rispetto alle tematiche privacy sia della privacy policy aziendale.

Comunicazione trasparente

Il packaging De Cecco, 100% riciclabile, rappresenta un importante mezzo di comunicazione dei nostri valori attraverso in primis il prodotto che arriva sulle tavole di milioni di famiglie. La lenta essiccazione è un punto fondamentale del processo produttivo De Cecco tant'è che si è deciso di certificare i tempi di essiccazione di ogni formato con l'Ente DNV e di riportarli sulle confezioni: si passa dalle 9 ore per i formati corti, alle 18 ore per i formati lunghi, fino ad arrivare a ben 36 ore per quelli lunghi bucati.



Sul retro della confezione invece, sono fornite le informazioni dettagliate sui punti del Metodo De Cecco, il riferimento alla storia di famiglia tramandata di padre in figlio, la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (certificazione EPD), oltre alle informazioni nutrizionali, alla modalità di cottura della pasta e al corretto smaltimento dell'imballo.



IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS S4-1,2,3,4,5		
Comunicazione trasparente	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Qualità, trasparenza e correttezza delle informazioni	Breve, medio e lungo termine	- Approccio alla sostenibilità teso al miglioramento continuo ed alla massima trasparenza verso gli stakeholder, comunicazione oggettiva e trasparente sulle attività e sulla gestione degli impatti significativi; - Rendicontazione della sostenibilità; - Implementazione delle informazioni ambientali e sociali nella relazione sulla gestione; - Adozione del codice etico - Adozione del modello 231; - Implementazione del risk management nei sistemi di gestione certificati.	Continuo

3.3.3

Salute e sicurezza del consumatore

Garantire attraverso l'alta qualità dei nostri prodotti la sicurezza alimentare, è il nostro obiettivo primario per la soddisfazione dei bisogni dei consumatori che

ci scelgono. L'impegno, la serietà ed il rigore con cui gestiamo i processi di controllo, sono una diretta traduzione operativa della nostra vision.

Il posizionamento premium la rispecchia e ne racchiude il valore:

Attenzione verso i consumatori

- ✓ Materie prime e prodotti di alta qualità
- ✓ Pasta di qualità superiore con caratteristiche qualitative distintive CERTIFICATE
- ✓ Condivisione dei valori


**PRODUCT
CERTIFICATE**

Certificato No./Certificate No.:
CERT-141-2004-PC-BRI-DNV

Data prima emissione/Initial date:
29 giugno 2004

Validità/Valid:
11 giugno 2022 - 11 giugno 2025

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Pasta semola di grano duro e da agricoltura regolamentata, pasta integrale e da agricoltura regolamentata, pasta all'uovo, pasta speciale (inclusi i formati di pasta biologici, farro, kamut, integrali biologici, grano saraceno e 7 cereali)

Pasta durum wheat semolina and regulated agriculture, integral pasta and regulated agriculture, egg pasta, special pasta (including formats of organic pasta, spelt, kamut, organic wholemeal, buckwheat and 7 cereals)

Prodotto da / Produced by


F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A.
Zona Industriale - 66015 Fara San Martino (CH) - Italy
Sito Produttivo: Contrada Caldari Stazione 69 - 66026 Ortona (CH) - Italy
Sito di Machen (Outsourcer): Zona Industriale - 66015 Fara San Martino (CH) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili della/
Complies with the applicable requirements of:

Specifica Tecnica per Prodotti "Pasta di semola di grano duro prodotta con semola di alta qualità e tecnologie "dolci" secondo i diversi formati. Pasta all'uovo e paste speciali prodotte con tecnologie "dolci" secondo i diversi formati" (STP-38 Rev. 4)

Technical Specification for Product which "Durum wheat pasta produced by means of high quality flour and "soft" technologies as per the different size. Egg pasta and special pasta produced by "soft" technologies as per the different size" (STP-38 Rev. 4)

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 : Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2 : The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations :
1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the product shall immediately be reported to DNVGL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) / the validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months)
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato / This certificate is not valid without the related enclosure

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate (MB), 07 Giugno 2022

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14,
20871 Vimercate (MB) - Italy


Roberto Davico
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione/
Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
DNV Business Assurance Italy S.r.l. Via Energy Park, 14, 20871 Vimercate (MB), Italy. Tel: 039 68 99 905. www.dnv.it/assurance

118

119

Pratiche responsabili

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS S4-1,2,3,4,5		
Intervento contro lo spreco alimentare	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Intervenire contro lo spreco alimentare	Breve termine	100% a recupero sottoprodotti e scarti del processo di molitura del grano e, in generale, degli scarti di prodotto delle fasi di produzione	strutturale
FARA, ORTONA	Pratiche responsabili	Breve, medio e lungo termine	- Donazione di prodotti; - Membri della Community "We Save & Care"	Continuo

Il nostro impegno nella rendicontazione di sostenibilità procede di pari passo con investimenti e scelte sostenibili.

Abbiamo istituito, regolamentato e formalizzato nella Stakeholder Engagement Policy, il **Forum permanente multistakeholder De Cecco per lo sviluppo sostenibile** ed avviato un nuovo **Progetto Alimentazione & Sostenibilità**, ispirato dal valore

più profondo aziendale, la qualità del prodotto, il motore primo della crescita virtuosa e sostenibile del Gruppo De Cecco, declinando il paradigma della Sostenibilità con il modo "Alta qualità" e i tempi "Ricerca", "Nutrizione", "BenEssere".



Obiettivo di fondo, lo sviluppo “globale” della persona [...] ampliando il concetto di salute “non meramente come assenza di malattie, ma come stato di armonico e funzionale equilibrio somatico e mentale che presuppone una dinamica e corretta integrazione dell’individuo nel suo ambiente naturale e sociale” [...]. In tal senso, l’educazione al BenEssere individuale assume una valenza collettiva e come tale non è più solo una competenza di interesse sanitario, piuttosto sociale. Promuovere, quindi, comportamenti e stili di vita che migliorano la salute dell’essere umano, significa promuovere la qualità della vita⁴.

⁴ Cfr. DE CECCO, La scienza del buon vivere. Progettare BenEssere, Tecnovadue, Pescara, 2012, Prefazione del cav. **Filippo Antonio De Cecco**, p. 6.



4. INFORMAZIONI SULLA GOVERNANCE

Informazioni sulla GOVERNANCE

L'impegno di De Cecco verso la sostenibilità è il fulcro della nostra politica di governance basata sull'integrità del business, sull'impegno verso una crescita sostenibile che mira al miglioramento continuo delle nostre performance in ambito ESG, nonché su una solida compliance normativa conforme agli standard Europei ESRS sulla gestione del rischio

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS 2 Informazioni generali	GOV 1	Il ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo

Strategy

IMPACT, RISKS AND OPPORTUNITY	POLICY	SDG
Garanzia della qualità del prodotto	Garantire la qualità continua del prodotto	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI ∞

Impatti, rischi e OPPORTUNITÀ

4.1 Governance, gestione dei rischi e controllo interno

ESRS Standard – to be	Disclosure Requirement	Paragraph
ESRS G1: Governance, gestione dei rischi e controllo interno	G1-1	Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari
	G1-2	Gestione dei rapporti con i fornitori
	G1-3	Prevenzione e rilevamento di corruzione o concussione
	G1-4	Episodi confermati di corruzione o concussione

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. La governance aziendale è anche fondata sulla partecipazione del management ai processi decisionali e questo ha consentito all'azienda di acquisire nel tempo competenze professionali

specialistiche, diversità di prospettive oltre alle capacità necessarie per lo sviluppo continuo del business, favorendo un graduale ampliamento del team manageriale. La produzione della pasta De Cecco è stata mantenuta esclusivamente nelle due Unità produttive in Italia, in Abruzzo, a Fara San Martino (in capo alla società F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A. che è anche la Capogruppo) e Ortona (in capo alla società controllata Molino e Pastificio De Cecco S.p.A. Pescara).



Stabilimento Fara San Martino



Stabilimento Ortona

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 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, con particolare riferimento

allo sviluppo sostenibile dei processi e dell'organizzazione, si avvale di figure endo-consiliari di alto profilo esterne alla compagine societaria. La consultazione è un processo cruciale di governance, mirato a sostenere la crescita e a guidare l'evoluzione aziendale verso una qualità sempre maggiore, sempre più distintiva, in linea con i principi etici dell'azienda. In linea con gli stessi principi, il Presidente promuove, insieme a tutto il Consiglio di Amministrazione, la sostenibilità. 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.

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

- 1) **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.**
- 2) **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.**
- 3) **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.**

Codice etico e cultura aziendale

Il rispetto dei valori etici aziendali è il fondamento principale dell'approccio del Gruppo. Questo si declina in molti aspetti, tra cui la protezione degli interessi di tutti i nostri stakeholder e lo sviluppo di un modo di lavorare efficiente, affidabile e in linea con regole legali e principi etici, 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 dal 2012 garantisce una continuità aziendale con la Politica per la Responsabilità Sociale del Gruppo pubblicata in prima emissione circa vent'anni fa, nel 2005. La Politica, stabilita dall'Alta Direzione, è stata proposta dal **Social Performance Team**, un organismo interno al Gruppo che è responsabile dell'implementazione, aggiornamento e miglioramento continuo del sistema di gestione integrato SA8000 & Parità di Genere. Il Codice Etico invece, 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 Etico 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

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ		ESRS G1-1		
Garanzia della qualità del prodotto	POLICY	TIME	ACTION	TARGET
AMBITO	OBIETTIVI	ORIZZONTE TEMPORALE	AZIONI	TARGET
FARA, ORTONA	Garantire la qualità continua del prodotto	Breve, medio e lungo termine	- Rispetto delle caratteristiche qualitative distintive delle materie prime e del processo produttivo secondo i parametri quantitativi stabiliti dalla certificazione di prodotto; - Ricerca e sviluppo delle varietà dei grani migliori in Italia e all'estero nell'ambito della Filiera italiana del grano duro di alta qualità e della Filiera estera.	Continuo
	Garantire la qualità continua del prodotto	Breve, medio e lungo termine	-Mantenimento delle certificazioni in essere*	Annuale

NUMERO	CERTIFICATO	DATA RILASCIO
01	KOSHER	01 MAGGIO 1996
02	HACCP	01 APRILE 2003
03	ISO 9001	07 MAGGIO 2003
04	PC FOOD	29 GIUGNO 2004
05	SA8000	25 FEBBRAIO 2005
06	BRC	03 AGOSTO 2005
07	IFS Pastificio	03 AGOSTO 2005
08	Linea BIO	31 AGOSTO 2006
09	ISO 14001	02 OTTOBRE 2007
10	A.E.O.	29 APRILE 2009
11	Statement PAY PER PAGE FREEN	13 MAGGIO 2011
12	Assurance Statement ISO26000	15 GIUGNO 2011
13	UNI 11381	24 GIUGNO 2011
14	E.D.P.	05 AGOSTO 2011
15	ISO 45001	24 LUGLIO 2013 (OHSAS 18001)
16	HALAL	15 LUGLIO 2015
17	GMP+	05 DICEMBRE 2017
18	NO OMG (U.S.A.)	10 APRILE 2019
19	Statement MY CARE for COVID protection	02 LUGLIO 2020
20	PARITÀ DI GENERE (Pdr 125:2022)	29 DICEMBRE 2022

Gestione dei rapporti con i fornitori

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 dei nostri consumatori per l'ambiente, 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. Riteniamo infatti, che la chiave per il successo e

per la creazione di valore a lungo termine, passi attraverso una gestione responsabile ed etica di ogni passaggio, dal campo alla tavola. Per noi, tutto questo significa considerare l'impatto economico, sociale, e ambientale di ogni nostra decisione e azione, portandoci nel tempo ad un coinvolgimento sempre più grande dei nostri fornitori sia per la condivisione dei valori sia, in questi ultimi anni, per la verifica degli impegni/obiettivi di sostenibilità attraverso programmi strutturati di assessment.

Anti-Corruzione

Il Gruppo De Cecco ha implementato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG) conformemente al Decreto Legislativo 231/2001 e ha istituito un Organismo di Vigilanza (ODV) come previsto dal medesimo decreto. L'ODV svolge un'attività di monitoraggio costante del

MOG implementato. In generale, vigila sulla sua adeguatezza ed efficacia nel tempo, in relazione al contesto normativo e aziendale, nonché all'evoluzione e ai cambiamenti eventualmente occorsi. In particolare, garantisce l'attuazione della procedura di Whistleblowing.

METRICHE		ESRS G1-4	
		Anno 2022	Anno 2023
Nazione	Episodi confermati di corruzione o concussione	Totale	Totale
Italia	Numero di episodi confermati di corruzione o concussione	0	0
	Numero di episodi confermati in cui i propri dipendenti sono stati licenziati o sanzionati per corruzione o episodi a alla concussione	0	0
	Numero di incidenti confermati relativi a contratti con partner commerciali che sono stati risolti o non rinnovati a causa di violazioni legate alla corruzione o concussione	0	0



Appendice

ESRS STANDARD	PARAGRAFO	PAGINA REPORT
ESRS 2	Governance	10
GOV 1	Il ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	10-11
GOV 2	Informazioni fornite e questioni di sostenibilità affrontate dagli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa	10-11
GOV 3	Integrazione delle performance legate alla sostenibilità nei sistemi di incentivazione	10-11
GOV 4	Dichiarazione sulla due diligence di sostenibilità	12-13
GOV 5	Gestione del rischio e controlli interni sul reporting di sostenibilità	14
ESRS 2	Strategia	14
SBM 1	Posizione di mercato, strategia, modello/i di business e catena del valore	14-41
SBM 2	Opinioni, interessi e aspettative degli stakeholder	44-45
SBM 3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e modello/i di business	42-43
ESRS 2	Impatti, rischi e opportunità	42
IRO 1	Descrizione dei processi per identificare e valutare gli impatti materiali, i rischi e le opportunità	46-49
IRO-2	Obblighi di informativa nell'ESRS coperti dalle dichiarazioni di sostenibilità dell'impresa	43
ESRS 2	Policy, Action e Target	50-57
Politiche DC-P*	Politiche adottate per gestire i temi materiali di sostenibilità	50-57
Azioni DC-A**	Azioni e risorse in relazione a temi di sostenibilità materiale	50-57
ESRS E1	Cambiamento climatico	60-65
E1-1	Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici	66-70
E1-2	Politiche relative alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climati	66-70
E1-3	Azioni e risorse in relazione alle politiche sul cambiamento climatico	66-70
E1-4	Obiettivi relativi alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici	66-70
E1-5	Consumo energetico e mix	71-74
E1-6	Ambiti lordi 1, 2, 3 e emissioni totali di GHG	66-70
E1-7	Rimozione di GHG e progetti di mitigazione di GHG finanziati tramite crediti di carbonio	68-70

ESRS STANDARD	PARAGRAFO	PAGINA REPORT
ESRS E3	Risorse idriche	75-77
E3-1	Politiche relative all'acqua	75-77;78
E3-2	Azioni connesse alle risorse idriche	75-77;78
E3-3	Obiettivi relativi alle risorse idriche	75-77;78
E3-4	Consumo di acqua	76-77
ESRS E4	Biodiversità ed ecosistema	79-80
E4-1	Piano di transizione su biodiversità ed ecosistemi	79-80
E4-2	Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi	79-80
E4-3	Azioni e risorse relative alla biodiversità e agli ecosistemi	79-80
E4-4	Obiettivi relativi alla biodiversità e agli ecosistemi	79-80
ESRS E5	Uso delle risorse ed economia circolare	80-81
E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	80-86
E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	80-86
E5-3	Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	80-86
E5-4	Afflussi di risorse	81-83
E5-5	Deflussi di risorse	84-86
ESRS S1/S2	Le nostre persone/Lavoratori nella catena del valore	90-93
S1-1	Politiche relative alla propria forza lavoro	90-93
S1-2	Processi per il coinvolgimento dei propri lavoratori e rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti	90-93
S1-3	Processi per rimediare agli impatti negativi e canali per i propri lavoratori per sollevare preoccupazioni	90-93
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	90-93
S1-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali	90-93
S1-6	Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	94-96
S1-7	Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro dell'impresa	94-96
S1-8	Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale	94-96
S1-9	Indicatori di diversità	102-108

ESRS STANDARD	PARAGRAFO	PAGINA REPORT
S1-10	Salari adeguati	104-105
S1-11	Protezione sociale	97-98
S1-13	Indicatori di formazione e sviluppo delle competenze	106-108
S1-14	Indicatori di salute e sicurezza	99-101
S1-15	Indicatori di work-life balance	97-98
S1-16	Indicatori retributivi (gap retributivo e retribuzione totale)	102-105
S1-17	Incidenti, reclami e impatti e incidenti gravi sui diritti umani	102-105
ESRS S3	La Comunità	109
S3-1	Politiche relative alle comunità interessate	109-114
S3-2	Processi per il coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti	109-114
S3-3	Processi per rimediare agli impatti negativi e canali per le comunità interessate per sollevare preoccupazioni	109-114
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	109-114
S3-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali	109-114
ESRS S4	Consumatori finali	115
S4-1	Politiche relative ai consumatori e agli utenti finali	117-121
S4-2	Processi per coinvolgere i consumatori e gli utenti finali in merito agli impatti	120-121
S4-3	Canali per i consumatori e gli utenti finali per sollevare problematiche	117-119
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	120-121
S4-5	Obiettivi relativi alla gestione degli impatti negativi materiali, alla promozione degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità materiali	120-121

ESRS STANDARD	PARAGRAFO	PAGINA REPORT
ESRS G1	Governance, gestione dei rischi e controllo interno	124-127
G1-1	Cultura aziendale e politiche di condotta negli affari	128-130
G1-2	Gestione dei rapporti con i fornitori	131
G1-3	Prevenzione e rilevamento di corruzione o concussione	131
G1-4	Episodi confermati di corruzione o concussione	131

Cerved Rating Agency con assegnazione di un punteggio in fascia alta e in crescita nel 2023.



Per essere in linea con i nostri principi sull'impegno per la sostenibilità, abbiamo deciso di stampare solo poche copie di questo rapporto dove sarà utilizzata una carta riciclata di prima qualità dotata delle principali certificazioni, tra cui quella FSC.

Il Forest Stewardship Council® (FSC) è un sistema internazionale di certificazione della buona gestione forestale, che assicura la provenienza di prodotti da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo standard ambientali, sociali ed economici e della catena di custodia, ovvero la certificazione della rintracciabilità del prodotto (CoC - Chain-of-Custody).

In questo modo contribuiamo alla nostra missione di ridurre l'impatto ambientale e promuovere pratiche sostenibili.



dececco.com