

**Torre
Pallavicina**

CASEIFICIO DAL 1936



TRADIZIONE,
QUALITÀ E
IMPEGNO
PER L'AMBIENTE
E LE PERSONE.

Bilancio di
Sostenibilità
2024

TRADIZIONE,
QUALITÀ E
IMPEGNO
PER L'AMBIENTE
E LE PERSONE.

Bilancio di
Sostenibilità
2024

indice

HIGHLIGHTS 2024	4
Lettera agli stakeholder	6
Evoluzione e opportunità nel settore	7
PROFILO E IDENTITÀ	8
La storia	9
Le caratteristiche del prodotto e il processo produttivo	11
La rete dei fornitori	13
I valori del caseificio torre pallavicina	16
L'adesione ad associazioni di categoria	17
IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ	18
Relazione con gli stakeholder	19
Analisi di materialità interna	21
CAPITOLO GOVERNANCE	22
Struttura organizzativa	23
Trasparenza e compliance	24
Qualità e certificazioni	24
Soddisfazione dei clienti	26
Performance economiche	28
CAPITOLO SOCIALE	30
Costruire valore attraverso le persone	31
<i>Organico aziendale</i>	31
<i>Assunzioni e turnover</i>	32
<i>Welfare aziendale</i>	34
Salute e sicurezza sul lavoro	35

Infortuni sul lavoro e malattie professionali	36
Formazione e sviluppo delle competenze	37
<i>Monitoraggio delle competenze</i>	37
<i>Formazione</i>	38
Gestione della privacy e protezione dei dati personali	39
I rapporti con il territorio	40
<i>Collaborazioni con istituzioni formative</i>	40
<i>Sponsorizzazioni e donazioni</i>	40
CAPITOLO AMBIENTALE	42
Gestione energetica	43
<i>Consumi energetici</i>	43
<i>Interventi di miglioramento energetico</i>	45
Emissioni e cambiamento climatico	46
<i>Scope 1 e scope 2</i>	46
Gestione della risorsa idrica	48
Gestione delle materie prime	49
Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di lavorazione	50
Tutela della biodiversità	52
GRI STANDARDS	54
Reporting package	55
NOTA METODOLOGICA	64
Perimetro di rendicontazione	65
Il documento	65
I riferimenti utilizzati	66
GRI content index	67



Highlights 2024

DATI CHIAVE

74.525

Forme di Grana Padano DOP prodotte

- 1936 anno di costituzione
- 76.505 ton di latte raccolto
- 22 stalle di soci

RISULTATI ECONOMICI

+20,5%

Valore della produzione rispetto al 2023 (73.671.558 €)

- 4.920 € utile netto
- 70.327.252 € (+19,8% rispetto al 2023)
Valore Economico Generato

GOVERNANCE AZIENDALE

0,004%

Tasso di resi dei clienti

- 99% di spesa fornitori locali
- 0,15% tasso di reclami dei clienti

VALORE SOCIALE

25

Dipendenti al 31.12.2024

- 287 ore di formazione erogate ai dipendenti
- 88% dipendenti con contratto a tempo indeterminato
- 14% turnover complessivo

TUTELA AMBIENTALE

1.255,8 ton CO_{2e}

EMISSIONI PRODOTTE (Scope 1 e 2)

- 76 ton rifiuti prodotti

Lettera agli stakeholder

Gentili Stakeholder,

Il 2024 rappresenta per il **Caseificio Torre Pallavicina** un momento di riflessione e rinnovamento, segnato dalla redazione del **primo Bilancio di Sostenibilità**.

Questo documento nasce con l'obiettivo di rendere trasparente l'impegno nel generare valore economico, sociale e ambientale, in coerenza con i principi cooperativi che da sempre ci guidano.

La nostra storia ha radici profonde. Dal 1936 anno di fondazione del **Consorzio Cooperativo Produttori Latte Torre Pallavicina e Pumenengo**, lavoriamo per tutelare gli interessi dei soci allevatori e valorizzare il loro latte trasformandolo in **Grana Padano DOP**, espressione autentica del territorio della Valle dell'Oglio.

In quasi novant'anni di attività, il legame con la tradizione e con la comunità locale è rimasto il fondamento del nostro operare, evolvendosi parallelamente alle esigenze di un mercato in continuo cambiamento.

Il 2024 ha rappresentato un anno di consolidamento e innovazione, segnato dal completamento di progetti di lungo periodo e dall'avvio di una nuova fase di sviluppo organizzativo.

Tra gli eventi più significativi si evidenziano:

- completamento del progetto di digitalizzazione della filiera basato su tecnologia blockchain,
- conferma e ampliamento del sistema di certificazioni, a tutela della qualità del prodotto e dell'integrità dei processi, con particolare attenzione al benessere animale, alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità,
- evoluzione della struttura organizzativa,
- rafforzamento del dialogo con gli allevatori soci, con una gestione sempre più attenta e partecipativa, volta a valorizzare il loro ruolo centrale nella filiera e a promuovere pratiche produttive etiche e consapevoli.

Questi risultati rappresentano la continuità di un percorso di crescita fondato su competenza, cooperazione e responsabilità condivisa.

Guardando al futuro, il Caseificio Torre Pallavicina intende proseguire su questa strada, investendo in **innovazione, qualità e trasparenza**, mantenendo sempre saldi i valori che hanno reso la cooperativa un punto di riferimento nel territorio e nel settore lattiero-caseario.

Desideriamo ringraziare i nostri soci allevatori, i collaboratori, i clienti, i partner e tutti coloro che, con il loro contributo, rendono possibile la nostra missione: trasformare il frutto del lavoro quotidiano in un prodotto d'eccellenza, simbolo della tradizione italiana.

Con stima,



Gianmaria Bettoni,
Presidente del Consiglio di Amministrazione

Evoluzione e opportunità nel settore

Il 2024 ha visto il settore lattiero-caseario confrontarsi con un **contesto finanziario** complesso. Nonostante i segnali di contenimento dell'inflazione, la Banca Centrale Europea ha mantenuto un approccio prudente nella riduzione dei tassi di interesse, che sono rimasti elevati per tutto l'anno. Questa situazione ha costituito un elemento di particolare penalizzazione per le realtà produttive che, come il Caseificio Torre Pallavicina, hanno sostenuto rilevanti investimenti negli ultimi anni. L'incidenza degli oneri finanziari sul settore è stata significativa, con prospettive di graduale contenimento dei tassi che tuttavia restano condizionati da uno scenario geopolitico.

Il 2024 ha registrato risultati eccellenti per il **Grana Padano DOP**, che si è confermato come la denominazione di origine protetta nazionale in grado di meglio remunerare il latte di bovine alimentate con insilati. La media annuale delle quotazioni mensili del Grana Padano a 9 mesi di stagionatura da produttore sulla piazza di Milano ha registrato un aumento del 9,3% rispetto al 2023. Anche le stagionature più lunghe hanno evidenziato performance notevoli. Il Grana Padano oltre 16 mesi ha registrato una quotazione media annua in crescita dell'8% rispetto al 2023, mentre il Grana Padano Riserva oltre 20 mesi ha concluso l'anno con +9,53% rispetto al 2023. Nell'ultima parte dell'anno, la disponibilità di prodotto stagionato è risultata carente rispetto alla domanda, fattore che ha ulteriormente sostenuto le quotazioni del prodotto fresco.

Nel corso del 2024, la **produzione nazionale di latte** ha registrato una lieve ripresa dopo due campagne caratterizzate da cali delle consegne (-1,3% nel 2023, dopo il -0,5% del 2022). Si conferma il fenomeno della concentrazione produttiva nelle aree più vocate: la Lombardia, con consegne pari a 6.135.397 tonnellate, rappresenta il 47% del totale nazionale. Incrementi nelle consegne si sono registrati anche nelle altre regioni del nord, in particolare Veneto, Pie-

monte ed Emilia-Romagna. Nell'insieme, queste quattro regioni rappresentano l'81,3% delle consegne nazionali.

I derivati del latte (**panna e siero**) hanno registrato un significativo recupero delle quotazioni nel 2024. Il mercato delle materie grasse (come il burro) ha raggiunto nuovi massimi storici a causa di una domanda globale in crescita e di un'offerta limitata, con la Cina che ha aumentato l'import di materia grassa. La domanda globale di polvere di siero è cresciuta del 10,4%, sia per uso zootecnico (con riferimento al sud-est asiatico) che per uso alimentare.

A **livello europeo**, il settore lattiero-caseario ha registrato un aumento contenuto della produzione (+0,7% nelle consegne di latte nell'UE 27 rispetto al 2023), con situazioni molto diversificate tra i vari paesi. I paesi del centro-nord Europa, a seguito di problemi sanitari e dell'applicazione di rigide norme ambientali, hanno evidenziato consegne in calo: la Germania, i Paesi Bassi, l'Irlanda e il Belgio. Una ripresa contenuta si è registrata nei paesi del sud Europa, con la Francia e la Spagna. Tassi di crescita più sostenuti hanno caratterizzato i paesi dell'Europa centro-orientale, dove corposi investimenti infrastrutturali e tecnologici, sostenuti da finanziamenti UE, stanno generando miglioramenti nella produttività degli allevamenti: Polonia, Estonia, Lituania, Romania e Repubblica Ceca.

Nonostante questa maggiore disponibilità di materia prima, il prezzo medio del latte UE 27 ha registrato una crescita importante, particolarmente a partire dall'estate (+17% in sei mesi). A sostenere il prezzo è stata la forte richiesta di materia prima destinata alla trasformazione casearia, con una domanda globale di formaggi particolarmente vivace. Il 2024 si è caratterizzato come un anno di recupero e consolidamento per il settore lattiero-caseario. Il settore si appresta quindi ad affrontare il 2025 con prospettive incoraggianti, pur mantenendo la necessaria attenzione all'evoluzione del contesto macroeconomico e geopolitico.



Profilo e identità

La storia

Il Consorzio Cooperativo Produttori Latte Torre Pallavicina e Pumenengo – il **Caseificio Torre Pallavicina**¹ - sorge nel cuore della Pianura Padana, nella Valle dell'Oglio, all'incrocio tra le province di Bergamo, Cremona e Brescia. Questo territorio, caratterizzato dall'acqua sorgiva dei fontanili tipici della valle e dalla fertile pianura di origine alluvionale, garantisce foraggi di eccellente qualità per gli allevamenti. È proprio in questo contesto che il caseificio trasforma quotidianamente il latte fresco conferito dai propri allevatori soci in **Grana Padano DOP** con matricola **BG 506**.

Il consorzio cooperativo viene fondato nel **1936** con l'obiettivo di tutelare gli interessi economici e morali dei soci allevatori, che mettono a disposizione il proprio latte per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti ottenuti. Questo scopo sociale, incentrato sulla valorizzazione del prodotto, dei soci, dei loro dipendenti e collaboratori, rimane immutato da quasi 90 anni.

Nel **1964** viene costruita l'attuale sede con i locali adibiti alla lavorazione del latte, segnando un primo importante passo verso la modernizzazione della struttura.

Nel **1977** viene edificato il primo magazzino per la stagionatura del Grana Padano, con una capacità di circa 7.000 forme. Negli anni '80-'90, il caseificio produce il provolo-

ne e Grana Padano DOP. La crescente domanda e l'espansione produttiva portano, nel **2004**, alla costruzione di un nuovo magazzino con una capacità di 50.000 forme. Dal 2016 si focalizza solo sulla produzione di Grana.

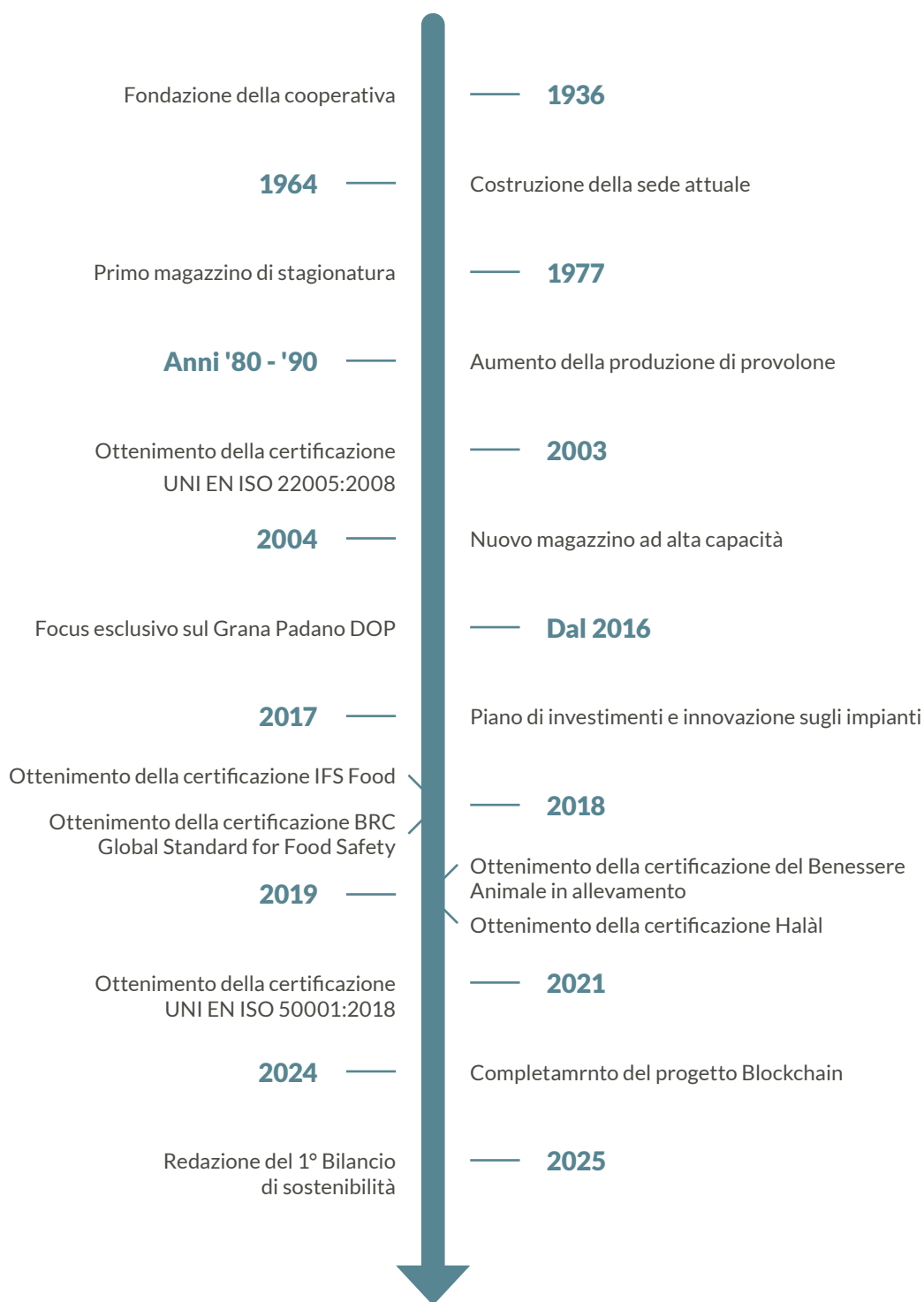
Un momento di svolta si realizza nel **2017**, quando un sostanziale piano di investimenti rinnova l'intera struttura, dotando il caseificio di moderne e funzionali unità produttive.

Nel **2019**, il Caseificio Torre Pallavicina raggiunge un traguardo storico: è il primo produttore di Grana Padano DOP a ottenere, da parte di CSQA, la certificazione del **Benessere Animale in allevamento** in tutte le stalle dei soci conferenti. Questo riconoscimento testimonia l'impegno concreto del consorzio cooperativo verso pratiche di allevamento etiche e consapevoli.

Nel **2024** viene realizzato un progetto di digitalizzazione basato su tecnologia **blockchain**, per la tracciabilità di filiera, con soluzioni tecnologiche validate dall'ente certificatore CSQA.

Oggi il caseificio adotta una tecnologia che rispetta il disciplinare del Grana Padano DOP sotto la sorveglianza del Consorzio di Tutela, lavorando in ambienti moderni che garantiscono elevati standard di qualità e sicurezza alimentare.

¹ Nel seguito del documento verrà utilizzato il nome "Il Caseificio Torre Pallavicina", "Il Caseificio".



Il **modello di business** si basa sulla trasformazione del latte conferito dai soci, la vendita B2B ai clienti, che successivamente provvedono al confezionamento e alla distribuzione al consumatore finale. Il consorzio cooperativo riunisce allevatori provenienti dalle province di Bergamo, Cremona e Brescia, mantenendo saldo il legame con il territorio d'origine.

La sua **attività principale** è la produzione e trasformazione

del latte, con un focus significativo sul Grana Padano DOP. Più specificamente, le attività dell'azienda includono:

- la raccolta del latte conferito dai soci,
- la lavorazione del latte in Grana Padano,
- la produzione di panna e siero ad uso alimentare,
- la commercializzazione di Grana Padano in forme intere, porzionato e grattugiato,
- la vendita di latte sul mercato spot.

Le caratteristiche del prodotto e il processo produttivo

L'attività prevalente è la produzione e trasformazione del latte in **Grana Padano DOP**. Dalla lavorazione del Grana si ottengono anche **panna e siero**, entrambi valorizzati come i prodotti secondari.

La panna è destinata al mercato delle materie grasse per la produzione di burro e crema di latte, mentre il siero viene trasformato in polvere per uso zootecnico.

La produzione di Grana Padano avviene presso il Caseifi-

cio Torre Pallavicina (matricola BG 506²), che ha prodotto 74.525 forme nel 2024.

Una parte significativa del latte viene lavorata a Grana Padano (matricola BS 620³) presso la controllata Caseificio Alfianello s.r.l., con 48.708 forme prodotte, tutte poi riacquistate dalla cooperativa.

Il Caseificio Torre Pallavicina propone il prodotto **Grana Padano DOP** in diverse stagionature e formati per soddisfare le esigenze di mercato:

- **Forme intere:** il formato tradizionale del Grana Padano DOP, destinato principalmente al mercato B2B, dove i clienti procedono successivamente al confezionamento e alla distribuzione al consumatore finale.
- **Porzionati a peso variabile:** il Grana Padano viene proposto già porzionato in diversi formati (1/2, 1/8, 1/16, 1 kg e 500 gr) confezionati sottovuoto per garantire freschezza e praticità.
- **Porzionati a peso fisso:** disponibili nei formati da 200 gr e 350 gr, comodi, soprattutto per il consumo domestico.
- **Grattugiato:** il Grana Padano DOP viene offerto anche in formato grattugiato, in confezioni da 100 gr fino a 5 kg, per rispondere alle diverse esigenze di utilizzo.
- **Grana Padano DOP Riserva:** il caseificio stagiona le forme anche oltre i 20 mesi, ottenendo il Grana Padano DOP Riserva, prodotto di eccellenza dalle caratteristiche organolettiche particolarmente ricche e intense.

² La matricola BG 506 è il codice identificativo univoco assegnato dal Consorzio di Tutela del Grana Padano al Caseificio Torre Pallavicina. Ogni caseificio produttore di Grana Padano DOP ha una matricola specifica composta da: BG = sigla della provincia di Bergamo, dove il caseificio è registrato, 506 = numero progressivo del caseificio.

³ La matricola BS 620: BS = Provincia di Brescia, 620 = numero del caseificio.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

Materia prima

La materia prima principale è il latte crudo, conferito interamente dai soci produttori. La maggior parte del latte (86,17%) viene trasformato in Grana Padano DOP. Vengono inoltre acquistati gli ingredienti necessari alla produzione, quali caglio, sale, lisozima e detergenti.

Raccolta e controllo del latte

Il latte conferito dai soci allevatori viene raccolto quotidianamente e arriva al caseificio tra le 7:30 e le 12:00. Ogni conferimento è accompagnato da un doppio campione che viene sottoposto a test rapido per escludere la presenza di antibiotici. Il laboratorio interno effettua analisi approfondite ogni giorno su ciascun campione, mentre un laboratorio esterno accreditato esegue ulteriori analisi per garantire elevati standard qualitativi.

Affioramento, formatura e salatura

Durante la notte, viene eseguito l'affioramento naturale del latte per separare il latte magro dalla panna. Il latte parzialmente scremato viene preparato per la lavorazione del giorno successivo.

Seguendo il disciplinare del Grana Padano DOP, il latte viene trasformato in forme, che vengono immerse in salamoia per un periodo di 20 giorni.

Stagionatura

Le forme vengono trasferite nei magazzini climatizzati, mantenuti a umidità controllata. Durante la stagionatura, le forme sono sottoposte a controlli costanti e vengono rivoltate e pulite regolarmente. Al 10° mese di stagionatura, ogni forma viene sottoposta ai controlli del Consorzio di Tutela, che ne certifica la conformità al disciplinare mediante l'apposizione del marchio a fuoco.

La stagionatura prosegue fino al raggiungimento della maturazione ottimale, che varia a seconda della destinazione del prodotto: minimo 10 mesi per il Grana Padano DOP classico, oltre 20 mesi per il Grana Padano DOP Riserva.

Al fine di **migliorare la qualità** del prodotto finale, il Caseificio si avvale di:

- processi produttivi standardizzati;
- la presenza di tecnologi esperti;
- programmi di formazione esterna e interna per gli operatori;
- investimenti in tecnologie e impianti moderni.



La rete dei fornitori

INTRODUZIONE ALLA FILIERA E ALLA FILOSOFIA AZIENDALE

Il Caseificio Torre Pallavicina ritiene imprescindibile curare ogni singola fase del processo della **filiera produttiva**, dalla coltivazione dei campi fino alla produzione delle forme di Grana Padano DOP matricola BG 506 presso il proprio caseificio.

Per garantire elevati standard qualitativi, richiesti dal Disciplinare di produzione del Grana Padano, il Caseificio ha investito risorse e impegno nella definizione di processi strutturati e modalità operative che assicurino non solo la conformità normativa, ma anche la valorizzazione di ogni fase produttiva: allevamento, trasformazione, stagionatura e confezionamento.

Le attività iniziano dalla cura della terra e dalla scelta degli alimenti idonei per le bovine, con particolare attenzione al benessere degli animali. Il latte così prodotto, caratterizzato da elevati standard qualitativi e proprietà organolettiche eccellenti, è destinato alla produzione delle forme di Grana Padano DOP, rivendute a stagionatori (i quali si occupano di un processo di maturazione ulteriore delle forme prodotte) o grossisti (i quali rivendono il prodotto secondo differenti canali di vendita).

I prodotti secondari ottenuti dalla lavorazione: panna (1.927 tonnellate nel 2024) e siero (33.567 tonnellate nel 2024), sono anch'essi valorizzati sul mercato, rispettivamente nei segmenti delle materie grasse e della polvere di siero.

La catena di fornitura a valle è articolata e comprende intermediari per la stagionatura e la distribuzione, vendite dirette di latte, e una rete di commercializzazione estesa, attiva sia sul mercato nazionale che su quello internazionale.

LA RETE DI FORNITORI

La rete di fornitori del Caseificio Torre Pallavicina rappresenta il cuore della filiera produttiva e coincide con i **soci conferenti**, ovvero gli **allevatori** che quotidianamente garantiscono l'approvvigionamento di latte crudo destinato alla produzione del Grana Padano DOP matricola BG 506.

Queste aziende agricole, radicate nel territorio lombardo, condividono valori, competenze e una visione comune fondata su qualità, tracciabilità, rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

Il rapporto tra il Caseificio e i propri soci si concretizza in un modello di collaborazione basato su fiducia, trasparenza e miglioramento continuo, supportato da audit periodici, formazione tecnica e assistenza specialistica. Tale sinergia consente di garantire standard qualitativi elevati in ogni fase del processo produttivo, dal campo alla stalla, fino al conferimento del latte.

Tutte le aziende conferenti operano nelle province di **Bergamo, Brescia e Cremona**, aree che costituiscono il territorio di riferimento della filiera. La scelta di collaborare con fornitori locali rafforza il legame con il territorio lombardo, promuove un'economia di prossimità e una gestione efficiente del business.

INVESTIRE NEL TERRITORIO: I FORNITORI LOCALI

Nel 2024 il Caseificio Torre Pallavicina ha registrato una **spesa complessiva per i fornitori** pari a 49.474.135,91 €; in **aumento del 20%** rispetto al 2023 (41.187.705,66 €).

Per entrambe le annualità la **quota destinata a fornitori locali** è stata pari al **99%**: rispettivamente 40.924.575,82 € nel 2023 e 49.142.801,76 € per il 2024.

Per **fornitori locali** si intendono le aziende situate nel territorio in cui operano i soci conferenti — **le province di**

Brescia, Bergamo e Cremona — aree strategiche per la filiera del Grana Padano DOP. Questa scelta contribuisce a rafforzare l'economia regionale, a migliorare l'efficienza gestionale e logistica, garantendo un controllo diretto e costante sulla qualità delle materie prime e dei processi produttivi.

IL LATTE

La produzione del Grana Padano DOP si basa esclusivamente sull'impiego esclusivo di latte crudo, conferito al 100% dai soci, qualificati come produttori di latte. Nel corso del 2024 il volume complessivo di **latte raccolto** ha raggiunto i 76.505 tonnellate.

La qualità del latte consente di ottenere, al termine della stagionatura un prodotto con elevate proprietà organolettiche, in conformità con gli standard del Disciplinare Grana Padano DOP.

La trasformazione avviene grazie alle sapienti mani dei casari, che operano nel pieno rispetto della tradizione e dei rigorosi requisiti produttivi, affiancati dal supporto tecnico e tecnologico degli esperti e del laboratorio analitico interno. In questo modo, innovazione e tradizione si coniugano all'interno di impianti moderni, efficienti e conformi ai più elevati standard igienico-sanitari.

IL BENESSERE ANIMALE

Il benessere animale è un pilastro fondamentale della gestione della filiera.

Nel 2019 il Caseificio Torre Pallavicina è stata la prima realtà produttrice di Grana Padano DOP a ottenere, da parte dell'ente certificatore CSQA, la **Certificazione del Benessere Animale in allevamento**, estesa a tutte le stalle dei propri soci conferenti secondo il metodo CRENBA – CLASSYFARM.

La certificazione accreditata verifica la conformità degli allevamenti rispetto alla specie allevata, all'orientamento produttivo e al metodo di produzione, oltre al rispetto dei sistemi di identificazione e tracciabilità.

Questo riconoscimento è frutto di un sistema che controlla tutte le fasi della filiera, dal campo alla stalla, garantendo condizioni ottimali per gli animali: solo bovine in salute, ben nutrite e curate con attenzione sono in grado di produrre latte di qualità, indispensabile per la produzione di un Grana Padano DOP d'eccellenza.

L'impegno per il benessere animale si integra con una gestione attenta e rigorosa di tutta la filiera:

- la coltivazione di foraggi e cereali;
- la nutrizione degli animali;
- la mungitura;
- la raccolta del latte;
- la caseificazione;
- la stagionatura.

Gli allevatori ricevono assistenza tecnica e strumenti tecnologici per coniugare tradizione e innovazione. Il Caseificio Torre Pallavicina effettua **audit periodici sui fornitori**, che sottoscrivono un **Patto di filiera** volto a definire ruoli, responsabilità e modalità operative in tema di approvvigionamento, alimentazione, gestione dell'allevamento e attività trasversali (pulizie, disinfestazione, profilassi ASL).

ISO 22005 – Sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica

Il Caseificio Torre Pallavicina dal 2003 è certificato UNI EN ISO 22005 da CSQA, schema applicabile a tutti i comparti agroalimentari e zootecnici, con l'obiettivo di documentare la storia del prodotto, consentendo di ricostruire origine, localizzazione e percorso dei singoli componenti o dei lotti di produzione in qualsiasi punto della filiera.

La **tracciabilità dei prodotti alimentari**, nata come strumento gestionale interno alle imprese, è oggi un obbligo normativo (Regolamento CE 178/2002 – "Pacchetto Igiene") e costituisce una leva strategica per garantire sicurezza, trasparenza e fiducia lungo tutta la filiera agroalimentare.

In questo contesto, la certificazione non risponde solo a esigenze legislative, ma rappresenta un valore aggiunto per il prodotto finito, per le aziende produttrici e per tutti gli attori coinvolti nella catena di produzione e distribuzione.

Essa contribuisce alla:

- tutela della qualità e della tipicità delle produzioni,
- valorizzazione della tradizione e del territorio,
- garanzia per i consumatori,
- trasparenza lungo l'intero ciclo produttivo.

Per mantenere e rafforzare tale sistema, il Caseificio svolge **audit** periodici sui **propri fornitori**, verificando aspetti come piani alimentari, registri di acquisto, trattamenti veterinari, anagrafe zootecnica e modalità di stoccaggio degli alimenti. A ciascun controllo è affiancata attività formativa dedicata, con l'obiettivo di diffondere una cultura condivisa.

BLOCKCHAIN

Il Caseificio Torre Pallavicina ha attivato un progetto di digitalizzazione basato su tecnologia **blockchain**. Il sistema è stato validato da CSQA⁴ e si articola in una serie di strumenti digitali, tra cui le app "Allevatori" e "Trasportatori", sistemi di geolocalizzazione dei trasporti, tracciabilità del latte, gestione della caseificazione e della salatura e gestione del magazzino.

Grazie alla realizzazione di dieci **smart contract**, il sistema segue in modo puntuale ogni fase della filiera:

- foraggi e dai mangimi utilizzati negli allevamenti,
- raccolta e trasferimento del latte tramite autocisterne,
- lavorazioni interne al caseificio,
- stagionatura delle forme di Grana Padano.

Ogni forma di Grana Padano è identificata in modo univoco attraverso la placca di caseina rilasciata dal Consorzio di tutela, alla quale sono associate tutte le informazioni digitali della produzione.

Nel magazzino di stagionatura, un'innovativa tecnologia di visione delle placche consente di caratterizzare e monitorare ogni singola forma.

Tutti i dati raccolti sono conservati su un registro digitale accessibile in tempo reale da tutti gli attori della filiera — inclusi i consumatori — garantendo massima trasparenza, sicurezza alimentare e sostenibilità.

A supporto di questa trasformazione digitale, il Caseificio investe costantemente nella formazione del personale, al fine di garantire standard qualitativi elevati e processi interni sempre aggiornati.

⁴ Il progetto blockchain per la tracciabilità ha ottenuto la validazione da CSQA, attestando la conformità ai requisiti normativi del disciplinare Grana Padano.

I valori del Caseificio Torre Pallavicina



TRASPARENZA

La trasparenza è il fondamento su cui il Caseificio vuole costruire la propria credibilità e un rapporto di fiducia con clienti e consumatori; per questo si impegna costantemente per garantire la completa tracciabilità della produzione.



RISPETTO DEL CLIENTE

Non tradire la fiducia accordata, garantire una filiera certificata, assicurare i più elevati standard in termini di sicurezza alimentare, fornire il miglior servizio: per questo il Caseificio è certificato secondo gli standard BRC ed IFS.



RISPETTO PER L'AMBIENTE

Il Caseificio dimostra un impegno costante nel trovare soluzioni e attuare investimenti per tutelare l'ambiente naturale in cui si realizzano le produzioni e garantire processi produttivi virtuosi e meno impattanti.



RISPETTO PER IL LAVORO DEI SOCI ALLEVATORI

Insieme ai propri soci, ha intrapreso un percorso di crescita fondato su valori solidi e condivisi, capace di stimolare lo sviluppo e l'evoluzione delle aziende. L'obiettivo è affrontare con coesione le sfide poste dai consumatori sempre più consapevoli e responsabili.



RISPETTO DEL BENESSERE ANIMALE

Garantire alle bovine le migliori condizioni di benessere è una priorità; per questo motivo, ha ottenuto la certificazione CSQA per il benessere animale: oggi, tutto il latte conferito dagli allevatori — e quindi tutto il Grana Padano prodotto — proviene esclusivamente da stalle certificate.

L'adesione ad associazioni di categoria

Per il Caseificio Torre Pallavicina, partecipare alle **associazioni di categoria** significa portare la voce dei soci produttori nei luoghi dove si decide il futuro del settore lattiero-caseario italiano, e riportare in azienda conoscenze, relazioni e opportunità che rafforzano la competitività dell'intera filiera.

L'adesione a network associativi e la presenza attiva nei rispettivi organi di governance rappresentano un'opportunità di **confronto, crescita e condivisione di best practice**, oltre che uno strumento per contribuire all'evoluzione del comparto e alla tutela delle filiere di qualità.

Il Caseificio Torre Pallavicina è consorziato al **Consorzio di tutela del Grana Padano DOP**, simbolo dell'eccellenza casearia italiana nel mondo. Il Presidente del Consiglio di Amministrazione del consorzio cooperativo Torre Pallavicina, Gianmaria Bettoni, è membro del Consiglio di Amministrazione del Consorzio Grana Padano, contribuendo attivamente alle scelte strategiche per la valorizzazione e la promozione di questo prodotto d'eccellenza e per la tutela della denominazione protetta.

Il Caseificio Torre Pallavicina è associato a **Confcooperative, la Confederazione Cooperative Italiane, attraverso Federlatte**, la federazione di settore che rappresenta le cooperative lattiero-casearie. Il Direttore del Caseificio, Robert Roncali, è componente del Consiglio di Confcooperative Bergamo, portando la voce dell'azienda nelle dinamiche associative territoriali e contribuendo alla rappresentanza del movimento cooperativo locale.

Il Direttore del Caseificio Torre Pallavicina Robert Roncali ricopre inoltre il ruolo di commissario presso la Commissione Prezzi Prodotti Lattiero-Caseari della **Camera di**

Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Milano Monza Brianza Lodi, un incarico che testimonia la competenza riconosciuta nella comprensione delle dinamiche di mercato e nella definizione di parametri economici trasparenti per l'intero settore.

Gianmaria Bettoni ricopre la carica di Presidente nazionale di **Impresa Persona Agroalimentare**, l'organizzazione promossa dalla Compagnia delle Opere che riunisce imprese del comparto agroalimentare. Questo ruolo apicale consente a Torre Pallavicina di essere protagonista nelle iniziative di rappresentanza e sviluppo del settore a livello nazionale.

Il Caseificio Torre Pallavicina è associato a **Confagricoltura**, l'organizzazione che rappresenta le imprese agricole italiane, consolidando il legame con il mondo agricolo e della produzione primaria, fondamentale per garantire la qualità e la tracciabilità della materia prima.

Il consorzio cooperativo sostiene **CLAL**, il principale centro di analisi del mercato lattiero-caseario, che interpreta l'andamento e le tendenze del settore e rende disponibili dati, notizie e sintesi attraverso attività di informazione e formazione.

Attraverso la presenza qualificata nei diversi organismi associativi, il Caseificio Torre Pallavicina contribuisce attivamente al dibattito sulle sfide del settore lattiero-caseario. La partecipazione ai tavoli decisionali consente di portare l'esperienza concreta del consorzio cooperativo e al contempo di acquisire stimoli, competenze e relazioni che rafforzano la capacità competitiva e la responsabilità dell'impresa verso tutti i propri stakeholder.



Il percorso di sostenibilità

Relazione con gli Stakeholder

Gli stakeholder sono singoli individui o gruppi di soggetti con cui un'impresa sviluppa e mantiene relazioni nel corso dello svolgimento della propria attività.

Gli stakeholder rappresentano per il Caseificio Torre Palavicina una componente essenziale: sono le **persone**, le **organizzazioni** e le **comunità** con cui l'azienda interagisce quotidianamente e che contribuiscono in modo diretto o indiretto alla **creazione di valore**. Ascoltare e comprendere le loro esigenze consente di costruire relazioni di fiducia durature e di orientare le decisioni aziendali verso una crescita condivisa.

Particolare attenzione è riservata alle **aspettative degli stakeholder**, attraverso un confronto costante e traspa-

rente che permette di prevenire rischi, cogliere opportunità di miglioramento e rafforzare il legame con il territorio e con tutti gli attori coinvolti.

La **mappatura degli stakeholder** costituisce uno strumento concreto di ascolto e gestione responsabile delle relazioni. Il Caseificio ha individuato le principali categorie di interlocutori, definendone gli interessi prevalenti, le modalità e la frequenza del coinvolgimento, oltre agli obiettivi perseguiti attraverso il dialogo continuo.

STAKEHOLDER	INTERESSE	COINVOLGIMENTO	RISULTATI
SOCI/AZIONISTI	Massimizzare i profitti e garantire la continuità di business.	Partecipazione diretta nelle decisioni aziendali.	Assicurare redditività e crescita dell'attività.
ISTITUTI BANCARI	Ritorno economico	Finanziamenti, gestione conti e sistemi di pagamento. Proposte di nuovi servizi finanziari o assicurativi. Incentivare pratiche aziendali responsabili.	Assicurare ritorni economici stabili. Stimolare investimenti responsabili e innovativi.
DIPENDENTI	Stabilità lavorativa, retribuzione equa e possibilità di crescita. Work-life balance. Welfare. Pari opportunità. Politica retributiva. Sviluppo della carriera. Formazione.	Contratti di lavoro. Formazione interna. Riunioni periodiche. Comunicazione via e-mail.	Mantenere un ambiente di lavoro positivo e produttivo. Sensibilizzare sulla sostenibilità.

COLLABORATORI	Offrire i propri servizi e stabilire collaborazioni durature.	Contratti a progetto o consulenze occasionali o continuative.	Garantire supporto esperto in ambiti specifici.
MANAGEMENT	Crescita personale. Qualità ambiente lavorativo. Sviluppo competenze.	Formazione interna. Riunioni periodiche. Comunicazione via e-mail.	
FORNITORI DI BENI	Incrementare le vendite. Promuovere prodotti certificati. Reputazione del caseificio rafforza la visibilità e la credibilità del fornitore sul mercato.	Contratti di fornitura e relazioni commerciali.	Assicurare una fornitura costante e prodotti di qualità. Garantire la disponibilità di prodotti e migliorare la sostenibilità della filiera.
FORNITORI DI SERVIZI	Assicurare la domanda per i propri servizi e consegne regolari.	Contratti per servizi di trasporto e logistica.	Garantire efficienza nelle consegne e soddisfazione del cliente.
CLIENTI	Acquistare prodotti di qualità e certificati. Accedere a prodotti affidabili e a prezzi competitivi.	Contratti di fornitura e relazioni commerciali.	Fornire prodotti di qualità e mantenere la soddisfazione del cliente. Creare relazioni durature e sostenere la domanda locale e nazionale. Espandere la rete di distribuzione e aumentare le vendite.
ENTI DI CERTIFICAZIONE	Promuovere standard di qualità.	Richiesta di certificazioni e audit di conformità.	Promuovere la qualità e l'impegno verso la sostenibilità.
COMUNITÀ LOCALE	Migliorare il benessere locale e promuovere iniziative responsabili.	Iniziative locali e collaborazioni territoriali.	Sostenere iniziative locali e migliorare il benessere collettivo.

Analisi di materialità interna

I temi materiali rappresentano gli aspetti che riflettono gli impatti significativi economici, ambientali e sociali di un'impresa e influenzano in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni degli stakeholder.

Il Caseificio Torre Pallavicina opera già con un sistema gestionale strutturato, supportato da certificazioni che ne attestano l'impegno in ambito qualitativo, ambientale e organizzativo. In un'ottica di continua evoluzione e miglioramento, il Caseificio ha scelto di effettuare un **Assessment ESG** per valutare la propria performance rispetto agli ambiti **ambientale, sociale e di governance**, consolidando il percorso intrapreso e definendo nuove direttrici strategiche di sviluppo.

Le aree di analisi e i campi di indagine presenti nell'Assessment ESG effettuato ricoprono un set di informazioni qualitative, costruite sulla base dei riferimenti contenuti nella norma **UNI ISO 26000** (UNI/PdR 18:2016) e nello standard di rendicontazione **GRI Standards®**.

Il processo di analisi di materialità, intrapreso nel periodo di rendicontazione considerato, ha visto lo svolgimento di un'attività interna attraverso il coinvolgimento della direzione e dei suoi responsabili tecnici secondo le seguenti fasi:

- mappatura degli stakeholder,
- analisi di benchmark di settore (comparables nazionali ed internazionali),
- analisi SASB (Sustainability Accounting Standards Board) Materiality Map, relativamente al seguente settore: **FOOD & BEVERAGE**,
- interviste con la Direzione e i responsabili tecnici sulle modalità di gestione del business e sugli aspetti sensibili,
- validazione delle tematiche di materialità e del livello di priorità da parte della Direzione ed i responsabili tecnici

I TEMI MATERIALI

Con il supporto di consulenti esterni è stata condotta un'analisi delle tematiche ESG rilevanti per il settore di riferimento. In una prima fase sono stati individuati 7 temi principali, successivamente approfonditi per valutarne l'impatto sulle specificità organizzative e operative della Società. Il processo ha portato all'identificazione di **15 temi materiali**, che costituiscono il focus del presente Bilancio di Sostenibilità.

AMBIENTALE	SOCIALE	GOVERNANCE
Acqua e stress idrico	Acquisizione e mantenimento dei talenti	Gestione della catena di fornitura
Emissioni atmosferiche e cambiamento climatico	Qualità e sicurezza dei prodotti-servizi	Soddisfazione del cliente
Gestione dei rifiuti	Relazione con il territorio e le comunità locali	Trasparenza ed integrità di business
Gestione energetica	Salute e sicurezza sul lavoro	
Gestione dei materiali	Sviluppo delle competenze dei dipendenti	
Tutela della biodiversità	Welfare e benessere lavorativo	

A person is shown from the back, wearing a white garment. On the upper back, there is a circular patch with text. The background is dark and out of focus, showing some white containers or equipment.

Capitolo Governance

2014
GRANDI MAGLIERE
035696047
Certificato di
Organismo di Controllo
CONFORME ALLE
NORME UNI EN ISO 9001

Struttura organizzativa

Il **Consorzio Cooperativo Produttori Latte Torre Pallavicina e Pumenengo – Società Cooperativa Agricola**, costituito nel 1936 e con sede a Torre Pallavicina (BG), adotta un modello di governance tradizionale che garantisce un presidio efficace delle attività gestionali, strategiche e di controllo. L'organo amministrativo è rappresentato dal **Consiglio di Amministrazione**, composto da **sei membri**, ai quali sono conferiti i più ampi poteri di gestione ordinaria e straordinaria. L'attuale composizione del CdA mostra una significativa

stabilità anagrafica, con il 100% dei componenti di età superiore ai 50 anni. Tutti i membri sono di genere maschile. Le funzioni di controllo sono affidate al **Collegio Sindacale**, costituito da **cinque membri** (tre effettivi e due supplenti), che vigila sull'osservanza delle leggi, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e sulla regolarità della gestione contabile. Sotto il profilo anagrafico, l'80% dei componenti ha più di 50 anni, mentre il restante 20% rientra nella fascia 30-50 anni. La rappresentanza femminile è pari al 20%.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE	RUOLO
Gianmaria Bettoni	Presidente del Consiglio di Amministrazione e Rappresentante dell'impresa
Giuseppe Miglioli	Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione
Francesco Martinoni Caleppio	Consigliere
Gianmarco Ambrogio	Consigliere
Roberto Frattini	Consigliere
Giancarlo Boldini	Consigliere

COLLEGIO SINDACALE	RUOLO
Oscar Vincenzo Marenzi	Presidente del Collegio Sindacale
Cristina Almici	Sindaca
Gianpaolo Magnini	Sindaco
Ernesto Zanchini	Sindaco supplente
Mario Moretti	Sindaco supplente

A completamento della struttura di governance, è nominato un **procuratore**, Robert Roncali, con **deleghe operative in materia di sicurezza sul lavoro, igiene industriale e tutela ambientale**. Tale figura garantisce l'applicazione delle

normative vigenti, il monitoraggio costante dei rischi e la supervisione delle attività produttive in ottica di prevenzione e conformità, assicurando il rispetto dei più elevati standard di sicurezza.

Trasparenza e compliance

Il Caseificio Torre Pallavicina adotta un approccio fondato sulla legalità, sull'integrità e sulla trasparenza, elementi che orientano ogni aspetto della gestione aziendale e dei rapporti con gli stakeholder.

Nel corso dell'esercizio 2024 non si sono verificati casi significativi di mancato rispetto delle leggi o dei regolamenti in materia economica, ambientale e sociale, né sono state ricevute sanzioni monetarie o non monetarie da parte di autorità pubbliche o enti di controllo. Analogamente, non sono stati registrati episodi di corruzione o contenziosi legali in corso.

Nel biennio di riferimento, l'organizzazione non ha ricevuto denunce comprovate relative a violazioni della privacy dei clienti o dei dipendenti, a conferma dell'efficacia delle misure tecniche e organizzative adottate per la protezione dei dati personali.

Nel corso del 2024 è stato segnalato un episodio di discriminazione, tempestivamente analizzato e gestito attraverso un approfondito processo di valutazione interna e l'adozione di misure correttive mirate a prevenire il ripetersi di situazioni analoghe.

Qualità e Certificazioni

UN SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

Il Caseificio Torre Pallavicina adotta un **sistema di gestione integrato** che presidia ogni fase della filiera, dalla raccolta del latte alla produzione e commercializzazione del Grana Padano DOP, della panna e del siero.

Questo approccio unisce la conformità alle normative obbligatorie, come il sistema HACCP, all'adesione volontaria a standard internazionali che garantiscono **qualità del prodotto, sicurezza alimentare, tracciabilità e uso efficiente dell'energia**.

La **Politica della qualità e per l'uso dell'energia** definisce i

principi guida che orientano la gestione aziendale: rispetto delle leggi, valorizzazione della materia prima, efficienza energetica, prevenzione dei rischi, formazione continua del personale e attenzione al benessere dei lavoratori. Il documento conferma inoltre l'impegno della Direzione a diffondere la **Food Safety Culture**, coinvolgendo tutti gli operatori e i fornitori in un percorso di miglioramento continuo e di responsabilità condivisa.

Il Caseificio vanta un articolato sistema di certificazioni riconosciute a livello internazionale; di seguito sono riportate le principali certificazioni ottenute, con l'indicazione dell'anno di conseguimento.

2003



UNI EN ISO 22005:2008, che garantisce la piena rintracciabilità della filiera agroalimentare, dalla materia prima al prodotto finito.

2018



IFS Food, che garantisce che gli alimenti prodotti siano conformi al severo standard IFS 6, riconosciuto in Europa e nel mondo come riferimento per la sicurezza alimentare e la gestione dei processi produttivi.



BRC Global Standard for Food Safety, che conferma l'elevato livello di conformità ai requisiti di sicurezza alimentare e di controllo dei processi.

2019



Benessere Animale in allevamento, che attesta l'applicazione di pratiche zootecniche conformi ai requisiti del disciplinare nazionale per il benessere animale lungo tutte le fasi di allevamento e conferimento del latte.



Halal, che garantisce la conformità dei processi produttivi alle prescrizioni religiose e culturali dei mercati di riferimento.

2021



UNI EN ISO 50001:2018, che attesta la gestione efficiente dell'energia nei processi di produzione del Grana Padano in forme intere, panna e siero alimentare, nonché nella commercializzazione del Grana Padano in tranci sottovuoto a marchio proprio.

Inoltre, il progetto di tracciabilità blockchain per il Grana Padano DOP è stato validato secondo la norma UNI EN ISO 22005 e rispetto al piano di controllo del Grana Padano DOP da CSQA, che ne ha attestato la conformità ai requisiti del disciplinare di produzione.

IMPEGNO PER IL 2025

Nel quadro del proprio percorso di miglioramento continuo, il Caseificio Torre Pallavicina ha avviato l'iter per l'ottenimento di un'ulteriore certificazione, il cui completamento è previsto entro il 2025:



Made Green in Italy, per attestare il profilo ambientale del Grana Padano BG 506 secondo criteri scientifici riconosciuti e comunicabili in modo trasparente.

Attraverso la qualità certificata, la tracciabilità e l'impegno ambientale, il Caseificio conferma la propria volontà di coniugare tradizione e innovazione e garantisce al consumatore un alimento sicuro, autentico e realizzato nel pieno rispetto delle persone, degli animali e dell'ambiente.

Soddisfazione dei clienti

La fiducia dei clienti si misura attraverso i numeri concreti: meno dell'1% di reclami, resi praticamente azzerati, migliaia di consegne portate a termine con successo.

Il Caseificio Torre Pallavicina ha implementato un **sistema di monitoraggio** continuo basato su indicatori chiave di performance (KPI), per migliorare la propria efficienza nei confronti dei clienti.

Il monitoraggio della soddisfazione dei clienti si articola attraverso due indicatori principali: il **tasso di reclami** e il **tasso di resi**, entrambi tracciati trimestralmente in rapporto al numero totale di consegne effettuate. Il sistema prevede valutazioni periodiche con verifica dell'andamento rispetto ai target prefissati, consentendo interventi correttivi tempestivi.

1. TASSO DI RECLAMI DEI CLIENTI

Metodo di calcolo:

$(N^{\circ} \text{ reclami annui} / N^{\circ} \text{ consegne totali}) \times 100\%$

Target: < 1% del totale delle consegne

Risultato 2023	0,03%	Target raggiunto:
Risultato 2024	0,15%	sotto il limite dell'1%

2. TASSO DI RESI DEI CLIENTI

Metodo di calcolo:

$(N^{\circ} \text{ note di accredito per resi} / N^{\circ} \text{ consegne totali}) \times 100\%$

Target: < 0,5% del totale delle consegne

Risultato 2023	0%	Target raggiunto:
Risultato 2024	0,004%	sotto il limite del 0,5%

VALORE ECONOMICO TOTALE DEI RESI: 2.492 €

L'approccio proattivo al monitoraggio e alla gestione della soddisfazione dei clienti dimostra l'impegno e la volontà di migliorare in modo sistematico l'esperienza del cliente.

GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITÀ

La gestione dei reclami e delle non conformità è regolata dalle procedure **“Gestione Non Conformità, Azioni Correttive e Preventive”** e **“Gestione reclami e resi clienti”**, che definiscono ruoli, responsabilità e modalità operative per l’analisi delle segnalazioni e l’attuazione delle azioni correttive.

Ogni segnalazione, anche verbale, viene registrata dal **Responsabile controllo qualità (RCQ)** nel Registro Segnalazioni, indicando la tipologia del reclamo, l’eventuale apertura di una Non Conformità (NC) e la necessità di procedere al reso. Il Direttore, insieme al RCQ, valuta la fondatezza della segnalazione e coordina le verifiche sui lotti coinvolti.

La gestione della non conformità segue un percorso chiaro: analisi delle cause, definizione delle Azioni correttive e preventive (AC/AP), verifica di efficacia e tracciabilità delle attività svolte. A seconda del caso, il prodotto può essere destinato allo smaltimento, riutilizzato o declassato. Tutta la documentazione è archiviata in modo centralizzato e riesaminata periodicamente dalla Direzione per garantire il miglioramento continuo del sistema.

Il sistema di gestione è integrato con la procedura **“Rintracciabilità, ritiro e richiamo del prodotto”**, conforme al Regolamento (CE) 178/2002, che consente di rintracciare in ogni momento i lotti di produzione e di attivare in tempi rapidi le procedure di ritiro o richiamo dal mercato in caso di rischio per la sicurezza alimentare. Le operazioni vengono coordinate dal RSQ e dalla Direzione, in collaborazione con le Autorità competenti e gli enti di certificazione.

Ogni anno viene inoltre eseguita una simulazione di ritiro prodotto, utile a verificare la tempestività delle comunicazioni, l’aggiornamento dei contatti e l’efficacia complessiva del sistema.

Attraverso questo approccio integrato — che unisce ascolto, controllo e miglioramento continuo — il Caseificio garantisce elevati standard di qualità e sicurezza, consolidando nel tempo la fiducia e la soddisfazione dei propri clienti.

Performance economiche

L'annata produttiva 2024 si è conclusa per il Caseificio Torre Pallavicina con un risultato economico positivo, sostenuto dall'andamento favorevole del mercato lattiero-caseario e dalle ottime quotazioni del Grana Padano, del latte spot e della materia grassa. I costi di produzione, sia nella fase agricola che in quella di trasformazione, hanno registrato modesti incrementi rispetto agli anni precedenti, dopo la forte spinta inflazionistica che aveva caratterizzato il periodo post-pandemico.

Il Caseificio opera con una **pianificazione finanziaria a 18 mesi**, dovuta al ciclo produttivo particolare: il latte viene ritirato quotidianamente e pagato ai soci a 30 giorni, mentre il prodotto finito viene venduto dopo almeno 10 mesi di stagionatura. Questa pianificazione permette di garantire la resilienza economica dell'azienda e la stabilità per i soci conferitori.

In alcuni periodi dell'anno, per ottimizzare i flussi di cassa, parte del latte può essere venduto a terzi, bilanciando le esigenze finanziarie con la programmazione produttiva annuale.

Nel corso del 2024 i **ricavi delle vendite e delle prestazioni** hanno registrato un significativo incremento, raggiungendo **euro 70.077.083** rispetto a **euro 58.585.524** del 2023, con una crescita del **+19,6%**. Anche il **valore della produzione** ha mostrato un andamento analogo, attestandosi a **euro 73.671.558** nel 2024 rispetto a **euro 61.122.460** del 2023, con un incremento del **+20,5%**, a conferma della solidità gestionale e della capacità dello stabilimento di accrescere in modo costante i propri volumi di attività.

DISTRIBUZIONE DEL VALORE GENERATO AI SOCI DELLA COOPERATIVA

La cooperativa opera secondo un modello mutualistico orientato alla massima valorizzazione del latte conferito dai soci, piuttosto che alla massimizzazione dell'utile di esercizio. In tale contesto, il valore economico generato dall'attività industriale e commerciale viene prevalentemente redistribuito ai soci attraverso il riconoscimento di un prezzo del latte superiore al prezzo medio di mercato, anziché mediante la distribuzione di dividendi.

Al fine di rappresentare correttamente la reale performance gestionale, l'analisi economica considera il valore del latte conferito dai soci valutato al prezzo medio annuo riconosciuto dall'industria lattiero-casearia, qualità compresa, secondo le rilevazioni CLAL. La differenza tra tale valore di riferimento e il prezzo effettivamente riconosciuto ai soci rappresenta il maggior valore generato e redistribuito dalla cooperativa.

Nel 2024, il maggior valore riconosciuto ai soci è stato pari a 14,25 €/quintale di latte conferito, corrispondente a un incremento del 26,68% rispetto al prezzo medio di mercato. Tale valore, contabilmente incluso nei costi operativi della

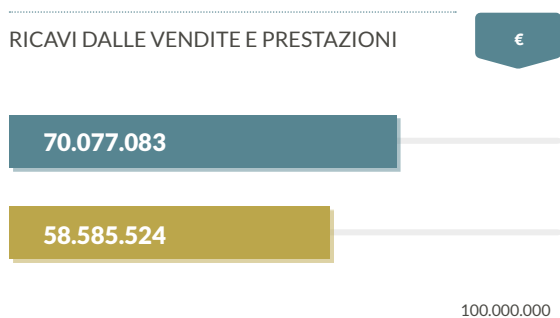
cooperativa, riduce l'utile apparente di esercizio ma costituisce di fatto il principale strumento di distribuzione del valore economico ai soci. A parità di condizioni, la valorizzazione del latte ai prezzi medi di mercato avrebbe evidenziato un margine operativo lordo significativamente superiore, confermando la capacità della cooperativa di generare valore industriale e di trasferirlo direttamente alla base sociale.

Dalla relazione sulla gestione emerge che, la cooperativa ha registrato durante il 2024 un margine operativo lordo (EBIT-DA ADJ) pari a 12.506.639 euro (17% del valore della produzione) e un utile netto di 10.755.927 euro, pari al 14,6% del valore della produzione (nel 2023: 4.466.633 euro).

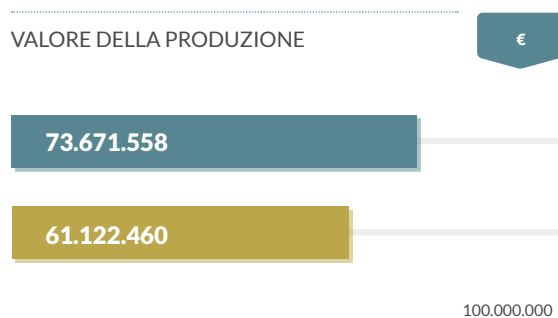
In qualità di cooperativa, gli utili conseguiti vengono destinati alla ripartizione mutualistica tra i soci; per questo motivo, nel conto economico ordinario del bilancio d'esercizio vengono registrati come utile d'esercizio **835 euro nel 2023** e **4.920 euro nel 2024** – che riflettono il risultato dopo la redistribuzione mutualistica e non la ricchezza complessivamente generata dalla gestione operativa.

DATI ECONOMICI

RICAVI DALLE VENDITE E PRESTAZIONI



VALORE DELLA PRODUZIONE



VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Il valore economico rappresenta la ricchezza complessivamente creata e distribuita dal **Caseificio Torre Pallavicina** a favore dei propri stakeholder e del territorio in cui opera, ed è suddiviso in:

- **valore economico generato**, che rappresenta i ricavi provenienti dalle vendite realizzate nel corso dell'esercizio, sommato al valore delle scorte, agli aumenti delle immobilizzazioni per attività interne e ad altri introiti;
- **valore economico distribuito**, che rappresenta la porzione di valore ripartita tra i vari stakeholder;
- **valore economico trattenuto**, che rappresenta la differenza tra i valori sopra indicati; esso include gli ammortamenti dei beni materiali e immateriali, gli accantonamenti, le riserve e gli utili, oltre al valore creato e distribuito non attribuibile ai principali stakeholder.

Nel biennio **2023-2024**, il **valore economico direttamente generato** è passato da **euro 58.690.904 nel 2023** a **euro 70.327.252 nel 2024**, con un incremento del **+19,8%**. Tale andamento conferma la capacità del Caseificio di accresce-

re la ricchezza prodotta, in coerenza con l'aumento dei volumi e con la solidità della gestione economica.

Il **valore economico distribuito** è aumentato da **euro 60.318.022 nel 2023** a **euro 71.808.375 nel 2024 (+19,1%)**. La quota più rilevante è stata destinata ai soci **fornitori**, per euro 68.795.089, pari al 95,8% del valore economico distribuito (rispetto al 95,1% del 2023), a testimonianza della centralità della catena di approvvigionamento per la continuità produttiva. Alle **risorse umane** sono stati riconosciuti euro 1.557.331, pari al 2,2% del totale (2,3% nel 2023), mentre banche e altri finanziatori hanno percepito euro 1.064.804, equivalenti all'1,5% (1,8% nel 2023). Le risorse destinate alla **Pubblica Amministrazione** ammontano a euro 19.313, pari allo 0,03% del totale (0,02% nel 2023), mentre quelle destinate ad **amministratori e sindaci** si riducono a euro 23.504, pari allo 0,03% (0,16% nel 2023). La comunità locale ha beneficiato di euro 348.334, pari allo 0,5% del valore distribuito (0,7% nel 2023), confermando l'impegno del Caseificio verso il territorio e le iniziative di prossimità.

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO, 2024



Il **valore economico distribuito** risulta **superiore** a quello **generato** sia nel 2023 che nel 2024. Questo scostamento, pari al 102,8% del valore generato nel 2023 e al 102,1% nel 2024, riflette principalmente una fase di rafforzamento operativo e patrimoniale, caratterizzata da investimenti strategici, aumento delle scorte di magazzino e sostegno

economico alla filiera produttiva e ai soci conferenti.

In tale contesto, il Caseificio ha scelto di redistribuire una quota di valore superiore a quella generata nell'esercizio, sostenendo la continuità delle forniture e la valorizzazione della produzione. Questa scelta, in linea con i principi cooperativi, testimonia la priorità attribuita al sostegno del sistema produttivo locale e alla stabilità della filiera lattiero-casearia. Tale dinamica non rappresenta un elemento di criticità, ma evidenzia la volontà dell'impresa di investire nel lungo periodo, mantenendo un equilibrio tra responsabilità economica, supporto ai propri stakeholder e consolidamento della capacità produttiva.

A person wearing a white shirt is holding a large, white, cloth-wrapped bundle. The bundle is tied at the top and has some yellowish-brown stains on its surface. The person's hands are visible, supporting the bundle from below. The background is slightly blurred, showing other people in white shirts.

Capitolo Sociale

Costruire valore attraverso le persone

Le **persone** sono il cuore pulsante del Caseificio Torre Palavicina: sono le mani esperte che trasformano il latte in Grana, gli occhi attenti che sorvegliano la qualità, le menti che innovano e migliorano ogni giorno i processi. Sono la memoria storica dell'azienda e il suo futuro.

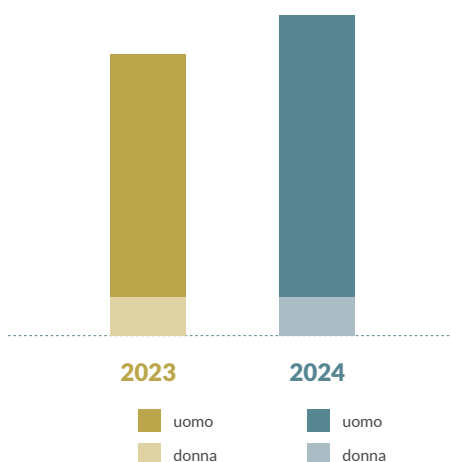
Nel Caseificio lavorano fianco a fianco persone che hanno iniziato il loro percorso negli anni '70 e colleghi appena arrivati nel 2024. Questa convivenza tra esperienza conso-

lidata e nuove energie crea un ponte generazionale unico, dove il sapere artigianale si tramanda e si rinnova continuamente. Dai 19 ai 65 anni, ogni età porta con sé competenze, prospettive e contributi preziosi per la **crescita comune**.

I dipendenti provengono da nazionalità diverse, portando con sé culture, tradizioni e modi di vedere il mondo che arricchiscono l'ambiente di lavoro.

ORGANICO AZIENDALE

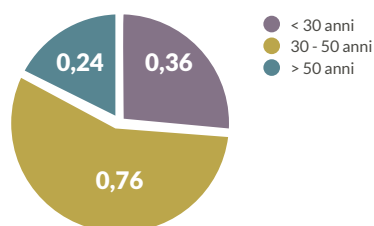
I DIPENDENTI



Al 31 dicembre 2024, l'organico del Caseificio è composto da **25 persone**, registrando una crescita del 14% rispetto al 2023 (22 persone).

In azienda lavorano 3 **donne** (12% del personale) e 22 **uomini** (88%). La prevalenza maschile riflette la natura tecnica e fisicamente impegnativa delle attività di trasformazione casearia, storicamente caratterizzata da una presenza maschile predominante. Tutte le donne sono inquadrare come impiegate.

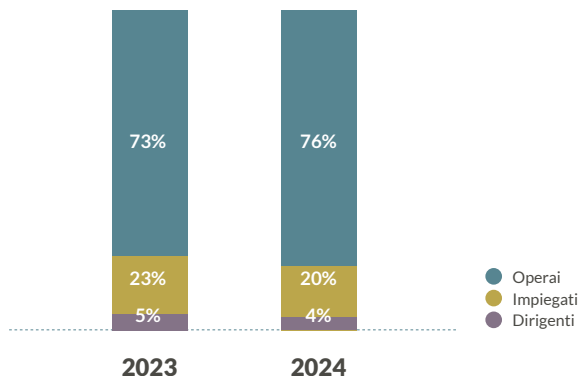
DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ, 2024



Il 40% dei dipendenti ha un'età compresa tra 30 e 50 anni, che rappresenta la fascia principale, formata da professionisti in piena maturità lavorativa che costituiscono la spina dorsale dell'azienda.

La distribuzione è equilibrata anche tra i più giovani, sotto i 30 anni (36%), e chi ha superato i 50 (24%).

L'età media dei lavoratori - 39 anni.

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE
PER FIGURA PROFESSIONALE

La configurazione conferma il modello di azienda manifatturiera orientata alla produzione, dove il valore si crea principalmente attraverso il lavoro diretto di trasformazione della materia prima.

Nel biennio 2023-2024, il **100% dei dipendenti** lavora con **contratti a tempo pieno**, garantendo continuità nelle attività produttive e stabilità occupazionale per tutte le persone che fanno parte dell'organico aziendale.

Nel 2024, l'**88% del personale ha un contratto a tempo indeterminato**, il restante 12% è assunto con contratti a tempo determinato, utilizzati principalmente per rispondere a esigenze specifiche o come percorsi di inserimento che spesso si trasformano in stabilizzazioni.

Il Caseificio applica il **CCNL Cooperative della Trasformazione Industriale**, assicurando il pieno rispetto dei diritti e delle tutele previste dalla contrattazione nazionale di

La struttura organizzativa riflette la natura produttiva dell'azienda, con una **netta predominanza del personale operaio** (oltre tre quarti della forza lavoro) impegnato nelle attività di trasformazione del latte e produzione casearia. Tra il 2023 e il 2024 si osserva un **rafforzamento della componente operativa** (+3%). Questo incremento nella produzione si accompagna a una struttura snella di **impiegati e dirigenti**, che insieme rappresentano circa un quarto del totale, garantendo il coordinamento e la gestione delle attività.

settore. Questa composizione contrattuale testimonia la scelta di costruire un ambiente di lavoro basato sulla fiducia reciproca.

2024 ha registrato la presenza di **due lavoratori somministrati** con qualifica operaia, rispetto all'unico lavoratore somministrato presente nel 2023.

L'azienda si impegna a garantire che anche i lavoratori somministrati beneficino delle medesime condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro riservate al personale dipendente, in conformità con le normative vigenti. Tutti i lavoratori somministrati ricevono un'adeguata formazione iniziale sui processi aziendali e sulle procedure di sicurezza, venendo integrati nei team di lavoro secondo i principi di inclusione e collaborazione che caratterizzano la cultura aziendale.

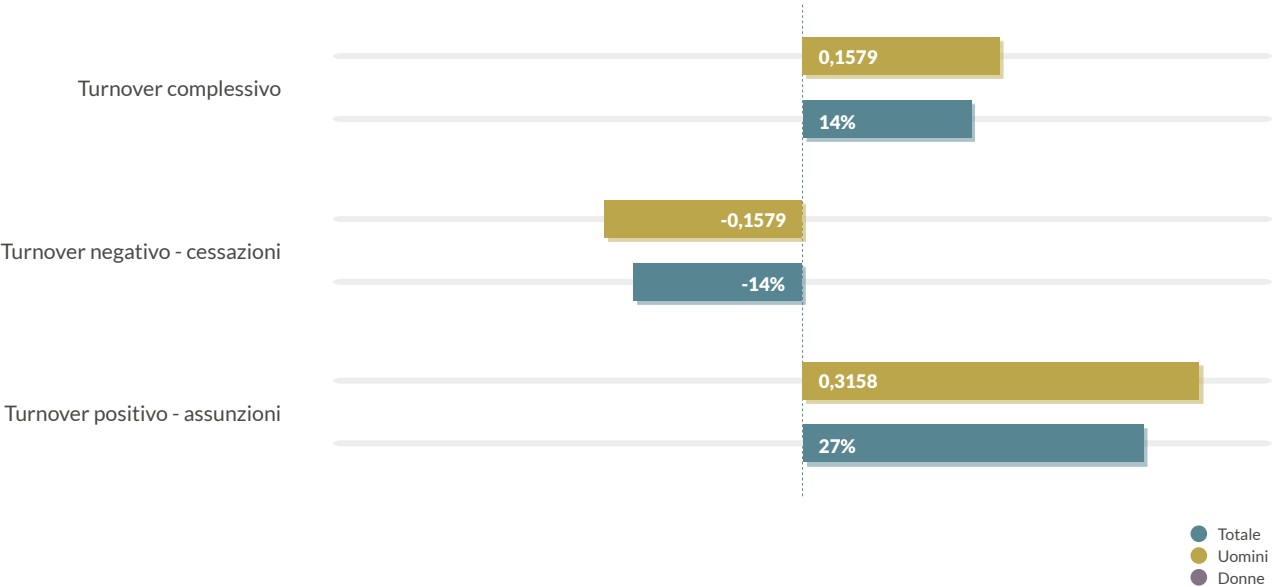
ASSUNZIONI E TURNOVER

Il Caseificio Torre Pallavicina gestisce il processo di selezione e assunzione attraverso un approccio strutturato ma flessibile, adatto alle dimensioni e alle specificità dell'attività. Non disponendo di un reparto HR interno, si affida ad agenzie per il lavoro. Questi partner esterni ricevono criteri di selezione chiaramente definiti e svolgono un ruolo fondamentale nell'identificare candidati che possano integrarsi nel contesto produttivo aziendale.

Il percorso di assunzione segue generalmente una progressione graduale: si parte con un contratto a tempo

determinato di durata legale, che permette sia all'azienda che alla persona di valutare reciprocamente l'idoneità e l'adattamento al ruolo. Questa fase iniziale rappresenta un investimento importante per il Caseificio, che dedica tempo e risorse alla formazione dei nuovi inseriti. Superato positivamente questo periodo, l'azienda procede alla stabilizzazione con contratti a tempo indeterminato. In alcuni casi vengono utilizzati anche contratti di somministrazione, che offrono ulteriore flessibilità nella gestione dei flussi di personale.

TURNOVER, 2024



Nel 2024, il turnover complessivo si è attestato al 14%, con un saldo positivo tra entrate e uscite che ha portato alla

crescita dell'organico da 22 a 25 dipendenti (+3 persone, corrispondenti a una crescita del 14%).

Assunzioni

Nel 2023 sono state effettuate 4 nuove assunzioni (2 donne e 2 uomini), mentre nel 2024 il numero è salito a 6 nuovi ingressi, tutti di genere maschile. Le nuove risorse del 2024 si concentrano prevalentemente nella fascia sotto i 30 anni (4 uomini), che rappresenta il cuore produttivo dell'azienda con competenze ed esperienza consolidate.

Cessazioni

Il 2023 non ha registrato alcuna cessazione, testimoniando una fase di forte stabilità dell'organico. Nel 2024 si sono verificate 3 uscite, tutte riguardanti personale maschile: 2 nella fascia 30-50 anni e 1 nella fascia over 50 per i motivi volontari e per la conclusione dei contratti a tempo determinato. Il saldo positivo nel 2024 (6 assunzioni contro 3 cessazioni) riflette una fase di crescita controllata, con nuovi ingressi che hanno compensato le uscite fisiologiche.

WELFARE AZIENDALE

Il Caseificio Torre Pallavicina ha sviluppato un sistema di welfare che risponde alle esigenze delle persone, con particolare attenzione al **supporto abitativo** e al **benessere economico dei dipendenti**.

Nel biennio 2023-2024, è stato scelto di erogare i fondi welfare direttamente in busta paga anziché attraverso una piattaforma dedicata ai servizi. Questa decisione risponde alla preferenza manifestata dai dipendenti di disporre immediatamente delle risorse economiche, offrendo maggiore libertà nella gestione del proprio reddito.

Il Caseificio Torre Pallavicina ha sottoscritto con le parti sindacali un accordo triennale che prevede un sistema di premio di risultato legato a quattro parametri oggettivi e misurabili. Il premio varia da un minimo a un massimo di circa 1.500-1.800 euro a persona all'anno, in funzione del

raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

I quattro indicatori monitorati sono:

- la qualità della produzione del Grana, che rappresenta un requisito fondamentale,
- le assenze per malattia, valutate attraverso scaglioni progressivi (inferiori a 5 giorni, tra 10 e 15 giorni, e così via),
- il raggiungimento degli obiettivi legati all'andamento del mercato e al prezzo dei prodotti caseari,
- il mantenimento del massimo livello di certificazioni di qualità.

Questo sistema crea un legame diretto tra l'impegno individuale, i risultati collettivi e il riconoscimento economico, promuovendo una cultura della responsabilità condivisa e della qualità.

Assicurazione sanitaria

Tutti i dipendenti beneficiano dell'assicurazione sanitaria prevista dal CCNL Cooperative della Trasformazione Industriale, che garantisce coperture e prestazioni sanitarie integrative rispetto al sistema pubblico.

Supporto abitativo

Per i dipendenti che incontrano difficoltà nel trovare un alloggio nelle vicinanze dello stabilimento o che hanno problemi di mobilità per raggiungere il luogo di lavoro, l'azienda offre un supporto concreto mettendo a disposizione soluzioni abitative. L'affitto è parzialmente a carico del dipendente, mentre la quota residua, corrispondente alla differenza rispetto al costo effettivo, è sostenuta dal Caseificio. Questo sostegno economico facilita l'inserimento dei nuovi dipendenti nel territorio e contribuisce alla loro permanenza, rimuovendo una delle principali barriere logistiche che potrebbero ostacolare la continuità lavorativa.

Salute e sicurezza sul lavoro

La protezione della salute e della sicurezza rappresenta un valore importante per l'azienda, che si impegna quotidianamente a creare e mantenere ambienti di lavoro sicuri, salubri e rispettosi delle persone.

Il Caseificio Torre Pallavicina ha adottato una **Politica per la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro**, comunicata a tutti i dipendenti e affissa in bacheca aziendale. La politica definisce principi, obiettivi e impegni volti alla tutela delle

persone e si traduce in un approccio sistematico e continuo alla prevenzione, fondato sulla valutazione e gestione dei rischi connessi alle attività operative, in piena conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008.

L'**organigramma della sicurezza** identifica ruoli, funzioni e responsabilità di ciascuna figura coinvolta nella gestione della salute e sicurezza sul lavoro.



Al vertice della struttura organizzativa si colloca il **Datore di Lavoro**, responsabile principale dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione e del sistema di gestione della sicurezza aziendale.

Il Datore di Lavoro si avvale della collaborazione di quattro figure chiave che costituiscono l'Area sicurezza:

- **Medico Competente:** effettua la sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti a rischi specifici, valuta l'idoneità alla mansione e collabora alla valutazione dei rischi.
- **R.S.P.P. (Responsabile del servizio di prevenzione e protezione):** coordina il servizio di prevenzione e protezione, elabora le misure preventive e protettive,

partecipa alla valutazione dei rischi e propone programmi di informazione e formazione.

- **R.L.S. (Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza):** rappresenta i lavoratori nelle materie di salute e sicurezza, viene consultato sulla valutazione dei rischi e sulla designazione delle figure della sicurezza, promuove l'elaborazione e l'attuazione delle misure di prevenzione.
- **Preposti:** vigilano sull'osservanza delle disposizioni di sicurezza da parte dei lavoratori, verificano l'utilizzo corretto dei dispositivi di protezione individuale e segnalano tempestivamente situazioni di pericolo.

Questa struttura organizzativa garantisce un presidio costante e capillare delle tematiche di sicurezza, assicurando la collaborazione tra le diverse funzioni aziendali e il coinvolgimento diretto dei lavoratori nella gestione della prevenzione.

Il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** costituisce lo strumento fondamentale attraverso cui l'azienda identifica, analizza e valuta tutti i rischi presenti negli ambienti di lavoro, definendo le conseguenti misure di prevenzione e protezione da adottare.

Il DVR viene elaborato dal Datore di Lavoro in collaborazione con il RSPP e il Medico Competente, previa consultazione del RLS. Il processo di valutazione coinvolge tutti i reparti aziendali e prende in considerazione molteplici aspetti: l'organizzazione del lavoro, le attrezzature e gli impianti utilizzati, i fattori ambientali e i comportamenti operativi.

Il documento analizza in modo sistematico e dettagliato tutte le fonti di rischio presenti in azienda, tra cui:

- Rischi legati agli ambienti di lavoro: strutture, luoghi confinati, rischio sismico, cadute, scivolamenti e urti.
- Rischi legati agli impianti tecnologici: impianti elettrici, idrotermosanitari, gas, antincendio, attrezzature e macchinari.
- Rischi fisici: rumore, vibrazioni, microclima, radiazioni, campi elettromagnetici, illuminazione.
- Rischi chimici e biologici: esposizione ad agenti chimici pericolosi e agenti biologici.
- Rischi biomeccanici: movimentazione manuale dei carichi, sovraccarico biomeccanico degli arti superiori, posture incongrue.
- Rischi organizzativi e psico-sociali: stress lavoro-correlato, gestione delle emergenze, lavoro al videoterminale.
- Rischi specifici per categorie particolari: lavoratrici madri, lavoratori minori, somministrati, lavoratori esterni.

Il DVR include inoltre l'analisi dell'andamento infortunistico, le procedure di gestione delle emergenze, i criteri di valutazione dei rischi, le misure di prevenzione e protezione adottate, nonché il programma di miglioramento continuo delle condizioni di sicurezza.

Attraverso questo strumento, l'azienda promuove una cultura della sicurezza condivisa e responsabile, che valorizza il benessere fisico e mentale delle persone e contribuisce al miglioramento continuo degli ambienti di lavoro.

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI

Nel corso del **2024** sono stati registrati **5 infortuni non gravi** durante l'attività lavorativa. Gli eventi hanno riguardato principalmente attività di movimentazione manuale e operazioni di manutenzione ordinaria:

- 2 infortuni durante la movimentazione degli spini per il taglio della cagliata;
- 1 infortunio durante le operazioni di carico delle forme di Grana, con urto contro attrezzature metalliche;
- 1 infortunio causato da scivolamento nel magazzino del reparto salamoia;
- 1 infortunio per caduta da scala durante le operazioni di pulizia dei locali.

Nel **2023** era stato registrato **1 infortunio non grave**, verificatosi durante le operazioni di pulizia dei macchinari spazzolatrici delle forme, con conseguente contatto accidentale di polvere con l'occhio.

Il **tasso di infortuni sul lavoro** (il numero totale di infortuni sul lavoro registrabili diviso le ore lavorate) dal 2023 al 2024 è cresciuto da 28 a 133,5. Questi risultati evidenziano la necessità di rafforzare le misure preventive nelle attività di movimentazione manuale e nelle operazioni di pulizia e manutenzione.

Per questo motivo, l'azienda continuerà a investire nella prevenzione, nella formazione del personale e nel consolidamento della cultura della sicurezza, con l'obiettivo di ridurre progressivamente il numero di infortuni e tutelare al meglio la salute e il benessere dei propri lavoratori.

Nel biennio di riferimento **non si sono verificati infortuni gravi, malattie professionali né decessi correlati all'attività lavorativa**.

Formazione e sviluppo delle competenze

Il Caseificio Torre Pallavicina gestisce la formazione attraverso un sistema strutturato che integra matrici delle competenze, schede personali e piani formativi annuali.

Nel **2024**, questo approccio metodico ha portato a erogare **287 ore di formazione**, con un investimento di **6.029 euro** focalizzato principalmente sul rafforzamento delle competenze operative e sulla sicurezza.

MONITORAGGIO DELLE COMPETENZE

Il Caseificio ha implementato strumenti specifici per il monitoraggio e la pianificazione della formazione.

Matrice delle competenze-attività: uno strumento dinamico che mappa le competenze di ogni dipendente per attività svolta, utilizzando un sistema a codici colore che identifica quattro livelli di abilità. Il primo indica l'attività primaria per cui il dipendente è pienamente qualificato, il secondo identifica le attività che può svolgere occasionalmente o in sostituzione, il terzo segnala le attività per cui è in formazione e che può svolgere solo sotto supervisione, mentre il quarto indica le attività per cui non è ancora abilitato.

La matrice registra per ogni processo e attività i requisiti specifici necessari per lo svolgimento (oltre alla comune conoscenza basata sull'esperienza), distinguendo chi è già formato e chi è in formazione. Questo strumento permette di avere una visione immediata delle capacità operative dell'azienda e di identificare gap formativi e aree di sviluppo.

Schede personali: informazione individuale completa per ciascun collaboratore che traccia il percorso formativo e professionale. Ogni scheda registra la funzione o incarico ricoperto, il rapporto di lavoro, il titolo di studio conseguito, le lingue conosciute, l'esperienza pregressa, eventuali iscrizioni ad albi professionali, le scadenze di aggiornamenti obbligatori e le qualifiche, abilitazioni o patenti possedute. Le schede includono inoltre una sezione dedicata alla formazione di base, che elenca le competenze richieste

come requisiti minimi (livello minimo di istruzione, conoscenze tecniche e gestionali, esperienza richiesta, riconoscimenti obbligatori e competenze base) e le competenze effettivamente acquisite o possedute dal dipendente.

Indice delle competenze aziendali: un indicatore aggregato che permette di monitorare nel tempo l'evoluzione del capitale umano complessivo, verificando se le competenze aumentano o si riducono. L'azienda calcola anche indici specifici per aree strategiche, come l'indice competenze produzione e qualità, supportando decisioni strategiche sugli investimenti formativi e sulla pianificazione delle risorse umane.

Piano di formazione: l'azienda sviluppa un piano di formazione annuale che identifica i temi prioritari e le persone coinvolte per la formazione non obbligatoria, mentre per quella obbligatoria viene utilizzato uno strumento dedicato per garantire la piena conformità normativa e il rispetto delle scadenze. Viene inoltre elaborato un piano di formazione individuale per ogni dipendente con la tipologia di formazione necessaria (generale e specifica), la data dell'ultimo corso completato o dell'ultimo documento recepito, la periodicità in mesi per l'aggiornamento obbligatorio, le ore di aggiornamento necessarie, la data della prossima scadenza ed eventuali note aggiuntive. Questo strumento permette una gestione puntuale delle scadenze formative, garantendo che nessun obbligo venga trascurato e che ogni dipendente riceva gli aggiornamenti necessari nei tempi previsti dalla normativa.

Questo sistema integrato consente di passare da un approccio reattivo a uno proattivo, anticipando le esigenze formative e garantendo che ogni investimento in formazione sia allineato agli obiettivi strategici e operativi. La combinazione di matrici delle competenze, schede individuali dettagliate, indici di monitoraggio e piani personalizzati, crea un ecosistema informativo completo che supporta sia la gestione quotidiana delle risorse umane sia la pianificazione strategica di lungo periodo.

FORMAZIONE

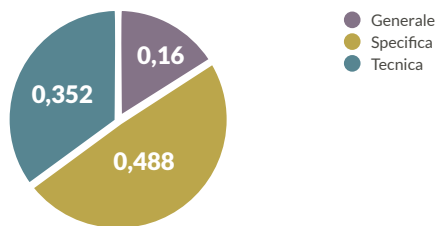
Nel corso del 2024, Caseificio Torre Pallavicina ha erogato **287 ore di formazione** con un **investimento di 6.029 euro**, registrando una riduzione del 50,5% rispetto alle 580 ore del 2023. La diminuzione è principalmente dovuta al fatto che nel 2023 erano state erogate 360 ore dedicate esclusivamente al corso tecnico sulla conduzione di generatori di vapore di terzo grado, una formazione specialistica non ripetuta nel 2024 in quanto già completata dai dipendenti nell'anno precedente.

Formazione obbligatoria

La formazione obbligatoria nel 2024 ha totalizzato **250 ore**, rappresentando l'87% del monte ore complessivo, con un investimento di **5.345 euro**.

La componente principale è stata la **formazione specifica** con 122 ore dedicate alla qualificazione di preposti, all'aggiornamento del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e alla sicurezza sul lavoro per rischio basso e alto. La **formazione generale** ha rappresentato 40 ore focalizzate su primo soccorso, sicurezza sul lavoro e antincendio livello 2, mentre la **formazione tecnica** con 88 ore ha coperto i temi dedicati allo standard IFS, alla conduzione di carrelli industriali semoventi e al corso casaro.

FORMAZIONE OBBLIGATORIA, 2024



Formazione non obbligatoria

Formazione non obbligatoria ha totalizzato **37 ore**, rappresentando il 13% del monte ore complessivo. L'azienda ha mantenuto l'impegno nella formazione volontaria, investendo **684 euro** in percorsi di sviluppo:

- **Formazione specifica (26 ore):** BLSD, MOCA e addetto al pest management. Il corso BLSD merita particolare menzione: proposto su base volontaria a tutti i dipendenti per la gestione del defibrillatore, ha registrato

un'adesione significativa, dimostrando la sensibilità del personale verso i temi della sicurezza sanitaria.

- **Altro (11 ore):** approfondimento sulle sfide dell'agroalimentare, mantenendo l'attenzione strategica già emersa nel 2023 con i corsi su sostenibilità e governance.

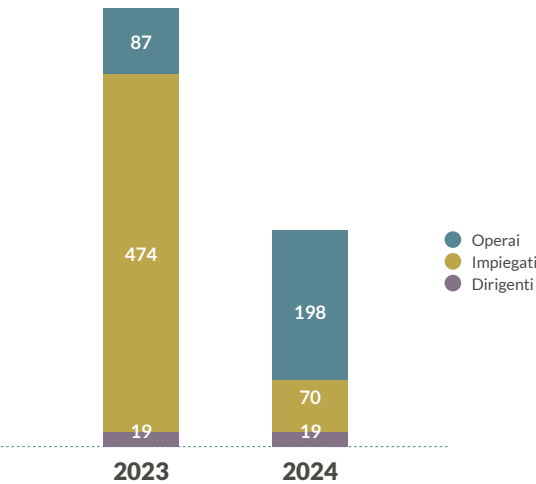
Distribuzione per categoria professionale

Un elemento distintivo del 2024 è la significativa redistribuzione della formazione tra le diverse categorie professionali: **Operai:** 69% del totale, con un aumento delle 111 ore rispetto al 2023. I temi trattati includono: preposto, antincendio livello 2, sicurezza sul lavoro rischio alto, conduzione carrelli industriali e corso casaro. Questa categoria diventa il principale destinatario della formazione aziendale. I dati riflettono la volontà di rafforzare le competenze tecniche e operative, fondamentali per la qualità delle produzioni casearie.

Impiegati: 24% del totale, con una forte riduzione rispetto alle 474 ore del 2023. I percorsi formativi hanno riguardato: antincendio livello 2, preposto, primo soccorso, aggiornamento RLS, BLSD, MOCA, pest management, sicurezza sul lavoro e standard IFS. La riduzione riflette il completamento nel 2023 di percorsi formativi strutturali e di lungo periodo.

Dirigenti: 7% del totale, quantità delle ore sono stabili rispetto al 2023, con focus su standard IFS e sfide nell'agroalimentare, mantenendo l'attenzione su temi strategici e di visione.

DISTRIBUZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE (ORE DI FORMAZIONE)



Gestione della privacy e protezione dei dati personali

Policy Privacy

Il Caseificio Torre Pallavicina ha adottato una Policy Privacy relativa alla gestione della rete aziendale, alla configurazione degli accessi e al corretto trattamento dei dati personali, aggiornata a gennaio 2024 e comunicata a tutti i dipendenti.

La policy disciplina in modo organico l'utilizzo dei sistemi informatici aziendali, definendo regole chiare per l'impiego del personal computer, la gestione e l'assegnazione delle credenziali di autenticazione, l'utilizzo e la conservazione dei supporti mobili, nonché l'uso di PC portatili e smartphone. Il documento regola inoltre l'accesso a Internet e l'uso della rete aziendale, stabilendo linee guida per l'utilizzo della posta elettronica e prevedendo controlli difensivi da parte del datore di lavoro, nel rispetto della normativa vigente.

La policy stabilisce norme comportamentali specifiche per il corretto trattamento dei dati personali, definisce i criteri tecnici e organizzativi per la protezione delle aree sensibili e disciplina gli obblighi relativi ai dipendenti e agli assimilati. L'intero impianto normativo interno è orientato all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di privacy previste dal Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Protezione dei dati personali

Durante l'intero ciclo di vita del trattamento dei dati personali, l'azienda garantisce la riservatezza. È espressamente vietata qualsiasi comunicazione o diffusione di dati senza preventiva autorizzazione del Titolare del trattamento. L'accesso ai dati è limitato allo stretto necessario per l'espletamento delle proprie mansioni e consentito esclusivamente durante gli orari di lavoro. In caso di interruzione del lavoro, anche temporanea, è obbligatorio verificare che i dati trattati non siano accessibili a terzi non autorizzati.

Per garantire la sicurezza dei dati, l'azienda ha implementato canali di comunicazione sicuri per la trasmissione delle informazioni e sistemi di autenticazione e autorizzazione conformi ai principi di necessità, pertinenza, non eccedenza, minimizzazione e pseudonimizzazione. Sono inoltre state predisposte procedure specifiche per garantire integrità, disponibilità e ripristino dei dati in caso di guasti, malfunzionamenti o eventi disastrosi.

Tutte le attività di trattamento devono essere svolte secondo le direttive del Responsabile del trattamento e qualsiasi modifica o introduzione di nuovi trattamenti richiede esplicita autorizzazione preventiva. Gli obblighi di riservatezza permangono anche in caso di modifica dell'incarico o cessazione del rapporto di lavoro.

I dipendenti e gli assimilati ricevono l'informativa prevista dagli articoli 13 e 14 del GDPR in forma orale e/o scritta, mediante documentazione chiara e comprensibile che illustra le finalità del trattamento connesse al rapporto di lavoro. La dichiarazione scritta viene raccolta mediante apposito modulo al momento della stipula del contratto o del suo rinnovo. I dati raccolti per la selezione del personale sono trattati in conformità alle disposizioni normative vigenti.

I rapporti con il territorio

Il Caseificio Torre Pallavicina è radicato nel proprio territorio e costruisce **relazioni di valore** con la comunità locale attraverso **collaborazioni attive, progetti formativi e iniziative di solidarietà**. Il territorio non è solo il luogo in cui l'azienda produce, ma un ecosistema di relazioni che l'azienda contribuisce attivamente a rafforzare e valorizzare. Nel biennio 2023-2024, l'impegno dell'azienda si è concretizzato in due direzioni principali: da un lato, la collaborazione con istituti formativi e università per offrire opportunità di apprendimento e orientamento professionale alle nuove generazioni; dall'altro, il sostegno concreto a iniziative locali, enti di volontariato e organizzazioni sociali attraverso sponsorizzazioni e donazioni.

COLLABORAZIONI CON ISTITUZIONI FORMATIVE

Il Caseificio Torre Pallavicina mantiene collaborazioni attive con istituti di formazione secondaria e università del territorio, tra cui **l'Istituto Einaudi, l'Istituto Bellini e le Università di Cremona e Piacenza**. Queste partnership hanno l'obiettivo di far conoscere il settore lattiero-caseario alle nuove generazioni, offrendo esperienze formative concrete attraverso stage e programmi di alternanza scuola-lavoro.

L'approccio dell'azienda agli stage è orientato alla formazione piuttosto che all'assunzione immediata. Gli studenti che partecipano agli stage non sono necessariamente all'ultimo anno di studi e spesso proseguono il percorso scolastico o universitario. L'obiettivo principale è far scoprire il mestiere, ampliare le competenze attraverso esperienze di affiancamento con i responsabili di reparto e offrire un'opportunità concreta di apprendimento pratico. Questo è l'impatto che il Caseificio vuole generare sul territorio: investire nella formazione dei giovani e contribuire alla crescita del capitale umano locale.

Tuttavia, l'azienda offre anche opportunità di assunzione quando le condizioni lo permettono. Un esempio concreto è quello di una studentessa che ha svolto lo stage nel 2022 e, dopo aver finito gli studi, è stata assunta nel 2023.

Nel 2024, l'azienda ha ospitato studenti dell'Istituto di **Istruzione Superiore Stanga di Cremona** (Istituto Tecnico Agra-

rio) per un percorso di alternanza scuola-lavoro della durata complessiva di 120 ore, permettendo agli studenti di acquisire competenze tecniche e organizzative direttamente sul campo.

SPONSORIZZAZIONI E DONAZIONI

Il Caseificio Torre Pallavicina sostiene iniziative locali e organizzazioni del territorio attraverso sponsorizzazioni e donazioni, con particolare attenzione agli enti di volontariato, alle parrocchie e ai progetti sociali.

Sponsorizzazioni

Il Caseificio sponsorizza da anni l'iniziativa comunale "Pianura da Scoprire", gestita direttamente dall'amministrazione comunale, contribuendo alla promozione culturale e turistica del territorio.

Nel 2024, con un contributo di 2.440 euro, ha sponsorizzato **la mostra "Feelings"** organizzata dall'Associazione Pianura da Scoprire, confermando il sostegno alle iniziative culturali locali.

Nel 2023, il Caseificio aveva sostenuto con lo stesso importo di 2.440 euro **la mostra "Storie di pitture e immagini – Quadri come luoghi"** sempre organizzata dall'Associazione Pianura da Scoprire. Nel 2023 è stato inoltre sponsorizzato un **evento presso le Fiere Zootecniche Internazionali** con un contributo di 366 euro.

Donazioni monetarie

Donazioni economiche a sostegno di enti di volontariato e organizzazioni sociali del territorio nel 2024:

- 150 euro a **Lega Italiana Fibrosi Cistica Lombardia ONLUS**
- 120 euro alla **Parrocchia S. Maria Assunta**
- 100 euro a **Croce Verde Soncino Volontari Pubblica Assistenza ODV**, organizzazione attiva nell'assistenza sanitaria e nel soccorso

Nel 2023, il Caseificio aveva donato 150 euro a Lega Italiana Fibrosi Cistica Lombardia ONLUS, confermando l'attenzione verso le organizzazioni che operano in ambito sanitario e sociale.

Donazioni di prodotto

Le donazioni di Grana Padano rappresentano il contributo più rilevante dell'azienda alle comunità locali e ai progetti di solidarietà.

Nel **2024**, sono stati donati complessivamente **107,8 kg** a sostegno di:

- **Parrocchia di Torre Pallavicina:** 39,4 kg
- **Fondazione Veronesi:** 30,4 kg
- **Latte indenne:** 38 kg

Nel **2023**, le donazioni di Grana avevano riguardato principalmente:

- **Parrocchia di Torre Pallavicina:** 10,2 kg
- **Missione Brasile:** 11,1 kg
- **Fondazione Veronesi:** 21,1 kg
- **Ente Pavone Mella:** 22,4 kg

Bilancio complessivo

Complessivamente, nel biennio 2023-2024, Caseificio Torre Pallavicina ha donato **oltre 170 kg di Grana Padano** a sostegno di parrocchie, missioni, fondazioni e organizzazioni non profit. Questo impegno concreto testimonia la volontà dell'azienda di mettere a disposizione le proprie produzioni per finalità sociali e umanitarie, rafforzando il legame con il territorio e contribuendo al benessere della comunità locale.

Nel 2024, le donazioni di prodotto sono aumentate rispetto all'anno precedente, con un incremento di circa il 66%, evidenziando una crescente attenzione dell'azienda verso le esigenze sociali del territorio.



Capitolo Ambientale

Gestione energetica

Il Caseificio Torre Pallavicina fonda la propria attività su una visione cooperativa e responsabile, in cui la qualità dei prodotti si accompagna alla responsabilità ambientale e all'uso efficiente delle risorse. Nel tempo, questa visione si è tradotta in un vero e proprio **Sistema di Gestione integrato** che comprende qualità, sicurezza alimentare, tutela dell'ambiente e gestione dell'energia, in conformità alle principali normative e standard internazionali, tra cui la **ISO 50001** per l'efficienza energetica e le certificazioni **BRC, IFS e Halal**.

La Direzione considera l'uso razionale dell'energia e la riduzione dell'impatto ambientale elementi essenziali per valorizzare il lavoro dei propri soci conferenti e garantire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni.

Attraverso la **Politica della qualità e per l'uso dell'energia**, il Caseificio conferma il proprio impegno a:

- **utilizzare l'energia in modo efficiente**, minimizzando gli sprechi e l'impatto sui consumi associato alle proprie attività, prodotti e servizi;
- **promuovere l'approvvigionamento di prodotti e servizi energeticamente efficienti**, compatibilmente con le proprie possibilità tecniche e d'investimento;
- **ricercare il miglioramento continuo del sistema e delle prestazioni energetiche**;
- **valutare l'implementazione delle migliori opzioni tecnologiche praticabili**;
- **monitorare le prestazioni ed avviare azioni correttive efficaci** per fronteggiare non conformità e deviazioni rispetto agli obiettivi;
- **incrementare la sensibilità aziendale nei confronti dell'utilizzo consapevole e razionale dell'energia**, intraprendendo azioni per ridurre gli sprechi energetici e realizzare investimenti per l'efficientamento energetico;
- **coinvolgere e formare** in modo costante il personale, i soci conferenti e i fornitori per favorire una cultura condivisa dell'efficienza energetica.

Il Caseificio riconosce che la tutela dell'ambiente e la gestione efficiente dell'energia sono un valore condiviso lungo l'intera filiera lattiero-casearia. Per questo promuove iniziative volte a sensibilizzare i propri collaboratori e fornitori all'uso consapevole delle risorse, alla riduzione degli scarti e al rispetto della normativa vigente.

CONSUMI ENERGETICI

Il Caseificio Torre Pallavicina gestisce in modo sistematico i propri consumi energetici attraverso un **Sistema di Gestione conforme alla norma ISO 50001**, che assicura il controllo continuo dei flussi e la definizione di indicatori di prestazione.

Nell'ambito di questo sistema, nel **2022** è stata effettuata la **diagnosi energetica** relativa ai consumi dell'anno **2021**, in conformità al **D.Lgs. 102/2014**, tuttora in corso di validità. I principali vettori energetici utilizzati sono l'energia elettrica e il gas naturale.

Energia elettrica, impiegata per:

- l'alimentazione dei sistemi di refrigerazione e stoccaggio;
- la movimentazione automatizzata e gli impianti di pompaggio;
- i servizi ausiliari e i sistemi di illuminazione dello stabilimento.

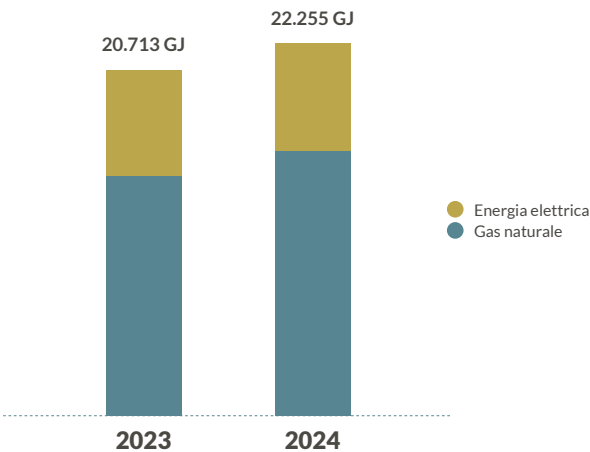
Gas naturale, utilizzato per:

- la produzione di calore nei processi di riscaldamento, coagulazione e spurgo del latte;
- il mantenimento delle condizioni termiche e igrometriche nei locali di stagionatura e nelle aree di lavorazione.

La diagnosi ha confermato che l'efficienza energetica dello stabilimento è in linea con i valori di riferimento del settore lattiero-caseario, evidenziando al contempo **margini di miglioramento** legati all'adozione di tecnologie più efficienti e all'ottimizzazione dei sistemi di distribuzione del calore e dell'aria.

A seguito della diagnosi energetica condotta nel 2022, il Caseificio Torre Pallavicina ha proseguito le attività di monitoraggio previste dal sistema di gestione ISO 50001, aggiornando i propri indicatori di consumo definendo specifiche azioni di miglioramento energetico.

CONSUMI ENERGETICI (GJ)



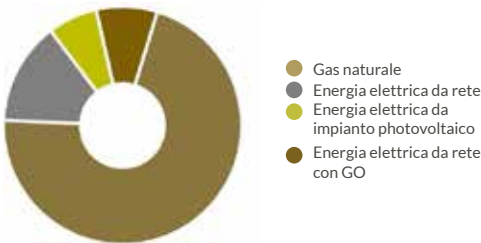
Nel biennio **2023-2024**, il profilo energetico del Caseificio evidenzia un andamento complessivamente stabile, con un lieve aumento del fabbisogno legato alla crescita produttiva e a un utilizzo più intenso degli impianti di trasformazione. Nel **2023**, i consumi totali sono stati pari a **20.713 GJ**, di cui **14.354 GJ** provenienti da **gas naturale** (69,3%) e **6.359 GJ** da **energia elettrica** (30,7%). Nel **2024**, il consumo complessivo è salito a **22.255 GJ**, con una variazione del **+7,4%** rispetto all'anno precedente.

L'analisi per vettore mostra un comportamento differenziato: il **gas naturale** ha registrato la crescita più significativa, passando da 14.354 GJ a 15.798 GJ (+10,1% rispetto al

2023), confermandosi il principale vettore energetico con una quota del 71% del totale. L'**energia elettrica**, invece, si è mantenuta pressoché stabile, aumentando solo da 6.359 GJ a 6.457 GJ (+1,5%), riducendo lievemente il proprio peso percentuale sul mix complessivo (dal 30,7% al 29%). Nel 2024, infatti, si registra un **cambiamento nella struttura delle fonti di approvvigionamento elettrico**.

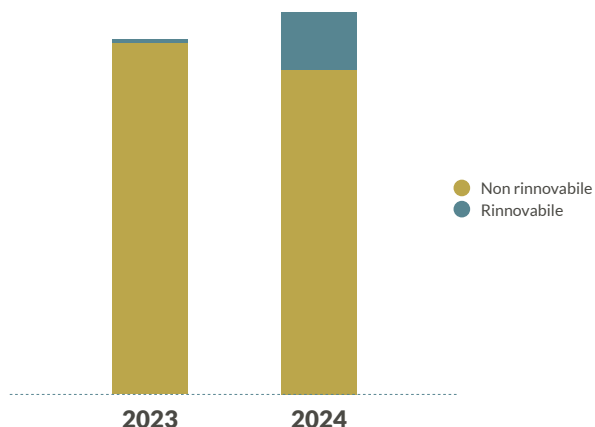
Il **prelievo di energia elettrica prelevata dalla rete** si è ridotto del 19% (da 1.698.180 kWh a 1.375.582 kWh), grazie all'**entrata in funzione, nel settembre 2023, dell'impianto fotovoltaico aziendale**, che ha prodotto 76.800 kWh nei primi mesi di esercizio e ha raggiunto nel 2024 una produzione annua di 468.300 kWh. L'**autoconsumo di energia fotovoltaica** è cresciuto in modo proporzionale, passando da 68.100 kWh nel 2023 a 417.900 kWh nel 2024. A questo si è aggiunto, nel 2024, l'acquisto di 512.670 kWh (1.846 GJ) di **energia elettrica rinnovabile certificata tramite Garanzie d'Origine (GO)**, che ha ulteriormente ampliato la quota "rinnovabile" del mix energetico.

CONSUMI ENERGETICI PER TIPOLOGIA E FONTE 2024 (%)



Nel complesso, la **quota di energia rinnovabile** sul fabbisogno complessivo è aumentata in modo significativo: da 245 GJ nel 2023 (pari all'1,2 dei consumi totali) a 3.532 GJ nel 2024 (pari al 15,2%). Parallelamente, la componente **non rinnovabile** si è ridotta da 18.289 GJ a 18.723 GJ, a testimonianza di una progressiva **decarbonizzazione del mix energetico aziendale**.

ENERGIA RINNOVABILE E NON RINNOVABILE (%)



L'incremento della produzione da fonte rinnovabile è dovuto principalmente all'entrata in funzione dell'impianto fotovoltaico aziendale nel settembre 2023, che nel 2024 ha operato a pieno regime, e all'acquisto di energia elettrica certificata tramite Garanzie d'Origine (GO). Questo risultato rappresenta un passo concreto nel percorso di **transizione energetica** del Caseificio Torre Pallavicina, che sta riducendo la dipendenza dalle fonti fossili e migliorando l'efficienza complessiva dei propri processi produttivi.

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO ENERGETICO

A seguito della diagnosi energetica del 2022, il Caseificio Torre Pallavicina ha avviato un percorso strutturato di **miglioramento dell'efficienza energetica**, finalizzato a ridurre i consumi specifici e a ottimizzare l'utilizzo delle risorse nei diversi reparti produttivi.

Le azioni individuate sono periodicamente monitorate e aggiornate nell'ambito del sistema di gestione conforme alla norma ISO 50001. Tra gli interventi principali si segnalano:

- il **contenimento delle perdite d'aria compressa** e l'ottimizzazione del sistema di distribuzione attraverso la sostituzione dei compressori esistenti con modelli ad alta efficienza;
- la **sostituzione dei motori elettrici** con modelli ad alta efficienza energetica;
- l'**efficientamento dell'illuminazione** interna mediante

relamping e l'installazione di corpi illuminanti LED a basso consumo;

- l'**introduzione di sistemi di monitoraggio e analisi dei consumi passivi**, per individuare e correggere eventuali sprechi;
- l'**implementazione di sistemi di controllo della qualità dell'energia (Power Quality)**, finalizzati alla stabilizzazione delle forniture elettriche e alla riduzione delle dispersioni;
- la **realizzazione dell'impianto fotovoltaico aziendale**, completata nel corso del 2023, che nel 2024 ha garantito un apporto significativo di energia elettrica rinnovabile, riducendo il prelievo dalla rete e incrementando la quota di autoconsumo.

In continuità con il percorso di miglioramento intrapreso, il Caseificio ha inoltre programmato una serie di **nuovi investimenti** finalizzati all'**ammodernamento tecnologico** e all'**incremento dell'efficienza energetica** dei propri processi produttivi. Le iniziative previste nei prossimi anni riguardano l'ottimizzazione degli impianti di lavorazione, il potenziamento dei sistemi di automazione e controllo, l'efficientamento del recupero termico e il rinnovo delle attrezzature in un'ottica di maggiore sostenibilità e riduzione dei consumi.

Questi interventi, attualmente in fase di pianificazione e progressiva implementazione, permetteranno di consolidare il percorso di miglioramento continuo promosso nell'ambito del **Sistema di Gestione dell'Energia conforme alla ISO 50001**.

Emissioni e cambiamento climatico

Le **emissioni in atmosfera** del Caseificio Torre Pallavicina sono regolate dall'**Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)** rilasciata dalla **Provincia di Bergamo** con **Determinazione n. 764 del 18/05/2020**, ai sensi del DPR 59/2013 e del D.Lgs. 152/2006.

L'autorizzazione disciplina sia lo scarico delle acque reflue industriali sia le emissioni in atmosfera provenienti dagli impianti termici presenti nello stabilimento, fissando i limiti e le prescrizioni per il corretto esercizio.

Le sorgenti emissive sono costituite da **due generatori di vapore alimentati esclusivamente a gas metano**, di cui uno principale e uno di riserva, utilizzato solo in caso di necessità. L'utilizzo del **gas metano**, combustibile a basso contenuto di carbonio e privo di particolato, consente di ridurre l'impatto emissivo rispetto ad altre fonti fossili.

Le manutenzioni e i controlli periodici sono eseguiti da personale qualificato, con registrazione delle verifiche e monitoraggio dell'efficienza di combustione.

Le ispezioni condotte dalle autorità competenti non hanno rilevato **non conformità né superamenti dei limiti autorizzati**, confermando la piena conformità alle prescrizioni della AUA.

SCOPE 1 e SCOPE 2

Le **emissioni di gas serra antropogeniche** – generate dall'attività dell'uomo – rappresentano la principale causa del **riscaldamento globale**, un fenomeno di cambiamento climatico del tutto anomalo rispetto ai naturali cicli climatici terrestri.

In questo contesto, la capacità di risposta delle imprese ai cambiamenti climatici, attraverso l'adeguamento del proprio modello produttivo ed energetico, costituisce oggi un vero e proprio fattore competitivo.

Il Caseificio Torre Pallavicina monitora e rendiconta le proprie **emissioni climalteranti** in conformità al **GHG Protocol (Greenhouse Gas Protocol)**, lo standard internazionale di riferimento per la contabilizzazione e la rendicontazione delle emissioni di gas serra.

Questo approccio consente di quantificare in modo trasparente l'impatto ambientale delle attività aziendali

Il GHG Protocol suddivide le emissioni in differenti **ambiti (Scope)**, a seconda del grado di controllo esercitato dall'organizzazione sulle fonti emissive:

- **Scope 1 – Emissioni dirette:** comprendono le emissioni derivanti da **fonti possedute o controllate direttamente** dal Caseificio, come la **combustione di gas naturale** per il riscaldamento dei locali di lavorazione e per i processi termici di produzione (pastorizzazione, cottura e concentrazione del siero).
- **Scope 2 – Emissioni indirette da energia acquistata:** includono le emissioni associate alla **produzione dell'energia elettrica** acquistata e consumata dal Caseificio, generata esternamente ma necessaria al funzionamento degli impianti di lavorazione, di refrigerazione e confezionamento.

Per lo **Scope 2**, il GHG Protocol prevede due diversi metodi di calcolo:

- Il **metodo location-based**, che utilizza i fattori medi di emissione del mix elettrico nazionale, riflettendo l'impatto medio della rete elettrica italiana;
- Il **metodo market-based**, che considera invece i fattori emissivi specifici dei contratti di fornitura, riconoscendo un fattore di emissione nullo (zero) all'energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate tramite Garanzie d'Origine (GO).

Nel **2024**, il Caseificio ha proseguito nel proprio percorso di efficientamento energetico, integrando progressivamente **fonti rinnovabili** nel proprio mix di approvvigionamento e ottimizzando i consumi termici legati ai processi produttivi.

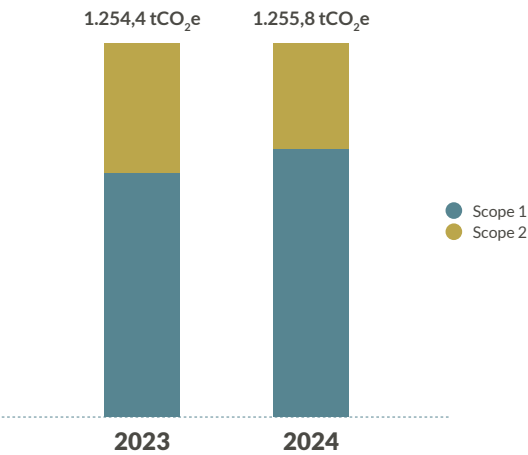
Scope 1 – Emissioni dirette

Le **emissioni dirette** da combustione di gas naturale passano da 825,1 tCO₂e nel 2023 a 908,1 tCO₂e nel 2024, con un **incremento del +10,1%**. L'aumento è imputabile al maggiore utilizzo di energia termica nei processi di caseificazione e alla crescita dell'attività produttiva.

Scope 2 – Approccio location-based

Le **emissioni indirette** calcolate con il metodo location-based diminuiscono da 429,3 tCO₂e nel 2023 a 347,7 tCO₂e nel 2024 (**-19%**), riflettendo un miglioramento dell'efficienza energetica e un parziale incremento della quota di elettricità autoprodotta rinnovabile.
Il totale delle emissioni location-based (**Scope 1 + Scope 2**) risulta quindi pressoché stabile: 1.254,4 tCO₂e nel 2023 e 1.255,8 tCO₂e nel 2024 (+0,1%).

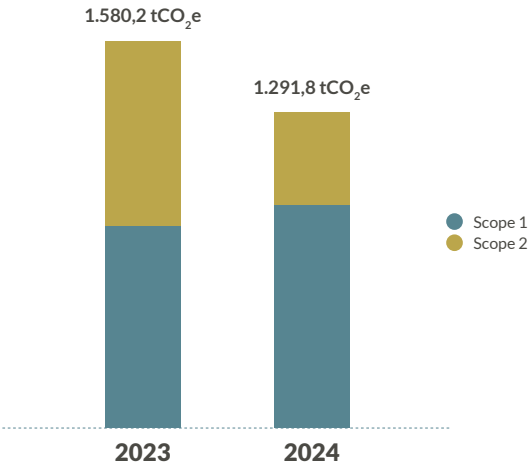
EMISSIONI TOTALI DI SCOPE 1 E SCOPE 2:
LOCATION-BASED (TCO₂EQ, %)



Scope 2 – Approccio market-based

Secondo il metodo market-based, che valorizza l'origine effettiva dell'energia acquistata, le emissioni Scope 2 si riducono in modo marcato da 755,1 tCO₂e nel 2023 a 383,7 tCO₂e nel 2024 (**-49,2%**).
Tale riduzione è direttamente riconducibile all'acquisto di energia rinnovabile certificata tramite GO, che ha consentito di abbattere in modo significativo il fattore emissivo della componente elettrica.
Di conseguenza, il totale delle emissioni market-based (Scope 1 + Scope 2) passa da 1.580,2 tCO₂e nel 2023 a 1.291,8 tCO₂e nel 2024, con una diminuzione complessiva del **-18,3%**.

EMISSIONI TOTALI DI SCOPE 1 E SCOPE 2:
MARKET-BASED (TCO₂EQ, %)



Gestione della risorsa idrica

L'acqua è una risorsa fondamentale per le attività del Caseificio Torre Pallavicina ed è utilizzata nei processi di trasformazione del latte, nonché per il lavaggio degli impianti e delle attrezzature, per l'alimentazione delle caldaie e dei macchinari e nei circuiti di raffreddamento. La gestione dell'approvvigionamento idrico è disciplinata dalla procedura aziendale "Approvvigionamento idrico", che definisce le modalità di prelievo, distribuzione e controllo della qualità dell'acqua, nonché le azioni da adottare in caso di non conformità.

L'approvvigionamento avviene principalmente da un **pozzo artesiano**, in concessione con D.D.U.O. n. 2186 del 20/02/2002, dotato di misuratore volumetrico installato alla testata per la registrazione dei volumi prelevati. L'acqua, non sottoposta a trattamenti di clorazione o decalcificazione, viene distribuita tramite una rete interna dedicata che alimenta i diversi reparti produttivi e i servizi aziendali. È inoltre presente un collegamento secondario all'acque-

dotto comunale, utilizzato solo in caso di emergenza o di interruzione del prelievo dal pozzo.

Nel biennio 2023-2024 il **consumo totale di acqua** è stato pari a 73.766 m³ nel 2023 e 75.387 m³ nel 2024, con un incremento del 2,2% rispetto all'anno precedente.

La qualità dell'acqua è garantita da un **piano analitico aziendale** conforme al D.Lgs. 18/2023 (attuazione della Direttiva UE 2020/2184), che prevede campionamenti periodici per la verifica dei parametri chimici e microbiologici in diversi punti della rete interna.

Le acque reflue industriali e di raffreddamento vengono trattate nell'**impianto di depurazione interno** e successivamente scaricate in corso d'acqua superficiale, nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) rilasciata dalla Provincia di Bergamo (Determinazione n. 764 del 18/05/2020).

Gestione delle materie prime

Il Caseificio di Torre Pallavicina utilizza prevalentemente **materie prime di origine naturale** per la produzione del Grana Padano, affiancate da quantità limitate di ingredienti e materiali ausiliari.

La materia prima principale è rappresentata dal latte conferito dai soci allevatori, a cui si aggiungono sale, caglio e lisozima per la trasformazione casearia, nonché detergenti e materiali per imballaggio utilizzati nei processi di lavaggio e confezionamento.

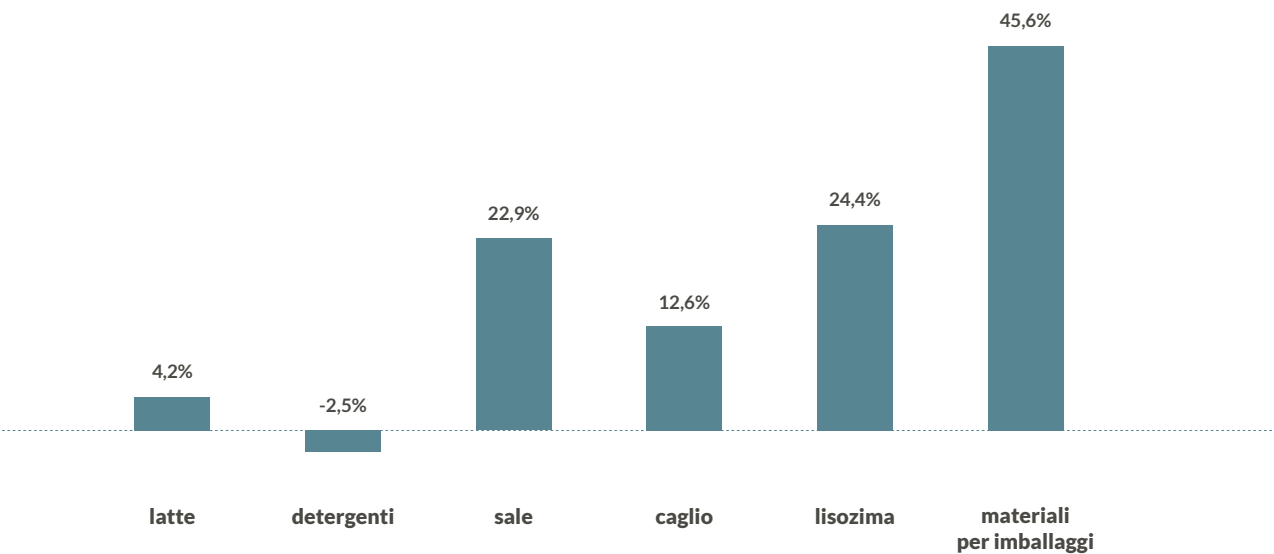
Nel 2024 il Caseificio ha registrato un **aumento generale nell'utilizzo di materie prime e materiali ausiliari**, coerente con la crescita dei volumi produttivi rispetto all'anno precedente. La materia prima principale, il **latte utilizzato**, è passato da **38.370 tonnellate nel 2023 a 40.040 tonnellate nel 2024**, con un incremento del 4,4%, in linea con l'aumento della produzione casearia.

Tra gli altri materiali impiegati si rileva un incremento nei consumi di **sale** (+29,7%), **caglio** (+14,4%) e **lisozima** (+32,4%), dovuto all'adeguamento delle quantità impiegate per i volumi di lavorazione.

Il consumo di **detergenti** risulta invece in lieve diminuzione (-2,5%), segno dell'efficacia delle azioni di efficientamento e ottimizzazione dei lavaggi industriali.

Invece i **materiali per imballaggio** (carta, cartone e plastica) mostrano un aumento significativo (+83,7%), correlato alla maggiore quantità di prodotto confezionato.

VARIAZIONE DEI CONSUMI DI MATERIE PRIME, 2024-2023



Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di lavorazione

La **gestione dei rifiuti** nel Caseificio di Torre Pallavicina è disciplinata dalla procedura aziendale “Gestione rifiuti e sottoprodotti di origine animale”, che definisce in modo puntuale le responsabilità, le modalità operative e i controlli necessari per garantire una corretta gestione di tutti i flussi di scarto generati durante le attività produttive. La procedura ha l'obiettivo di **prevenire ogni rischio di contaminazione dei prodotti alimentari**, e assicurare la **conformità alle normative ambientali e sanitarie vigenti** (D.Lgs. 152/2006, Reg. CE 1069/2009, Reg. UE 2015/9).

La responsabilità generale è affidata al **Responsabile dell'autocontrollo**, che assicura la corretta applicazione della procedura, coordina la formazione del personale e garantisce che le attività di raccolta e stoccaggio dei materiali avvengano in modo sicuro e controllato, **evitando qualsiasi contatto tra i rifiuti e i prodotti alimentari**.

All'interno dello stabilimento si distinguono **tre principali categorie di rifiuti e sottoprodotti**, gestite secondo criteri specifici.

Acque di lavaggio e fanghi di depurazione

Le acque reflue generate dai cicli di lavaggio e dalle lavorazioni casearie vengono trattate nell'impianto di depurazione interno, che ne garantisce la conformità ai limiti previsti prima dello scarico in rete idrica superficiale. I fanghi disidratati derivanti dal processo di depurazione (codice CER 020502) vengono periodicamente conferiti a ditte specializzate autorizzate per lo smaltimento.

Nel 2023 la quantità di fanghi prodotti è stata pari a **58,4 tonnellate**, mentre nel 2024 si è registrato un incremento a **76 tonnellate**, pari a un aumento del 30% rispetto all'anno precedente. L'incremento è dovuto a interventi di manutenzione edilizia e conseguenti pulizie straordinarie.

Rifiuti assimilabili agli urbani e imballaggi

Questa categoria comprende carta, cartone, plastica e materiali da imballaggio provenienti dalle fasi di confezionamento e dai materiali in ingresso, oltre a rifiuti solidi non pericolosi derivanti da attività di manutenzione e lavori straordinari.

La raccolta differenziata avviene tramite contenitori dedicati, posizionati nelle diverse aree operative, mentre il conferimento esterno è gestito dal servizio comunale RSU o da operatori ambientali autorizzati.

Nel 2023 si è registrato un incremento temporaneo di rifiuti non legati alla produzione, dovuto ai lavori di ristrutturazione dei fabbricati aziendali e all'installazione dell'impianto fotovoltaico.

Sottoprodotti di lavorazione di origine animale

Accanto ai rifiuti veri e propri, il Caseificio produce anche **sottoprodotti di origine animale (SOA)**, gestiti secondo la normativa specifica dei Regolamenti (CE) 1069/2009 e (UE) 2015/9, e pertanto **non classificati come rifiuti** ai sensi del D.Lgs. 152/2006.

Gli **scarti solidi di lavorazione** – come sfridi di spazzolatura, residui di cagliata, prodotti non conformi o resi da clienti – sono classificati come Materiale di categoria 2⁵ e vengono temporaneamente stoccati in contenitori chiusi e identificati con la dicitura: “Materiale Cat. 2 – Non destinato al consumo umano”.

Tali materiali sono ritirati periodicamente da ditte specializzate autorizzate, che rilasciano la documentazione di trasporto e smaltimento, archiviata in appositi registri aziendali. Trattandosi di sottoprodotti e non di rifiuti, non viene assegnato un codice CER.

⁵ Materiale di categoria 2: secondo il Reg. (CE) 1069/2009, comprende sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano e che presentano un rischio per la salute pubblica o animale; devono essere smaltiti o trasformati in impianti autorizzati sotto controllo veterinario.

Solo una parte del **siero di latte** è classificata come materiale di Categoria 3⁶ e viene stoccata in serbatoi dedicati per essere ceduta a terzi come alimento per animali (circa il 5%). Il restante 95% viene destinato all'industria di trasformazione per la produzione di polvere di siero.

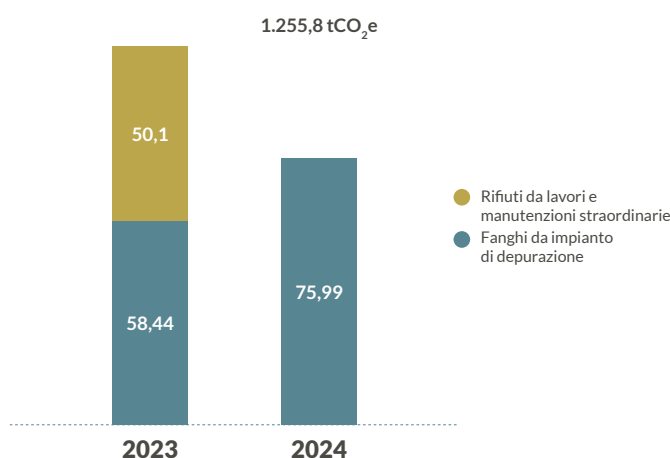
Anche per questi flussi è garantita la tracciabilità completa mediante bolle di conferimento e registri di ritiro.

Nel **2023** si è registrato un aumento straordinario della produzione di rifiuti, dovuto principalmente ai **lavori di ristrutturazione dei fabbricati aziendali e all'installazione dell'impianto fotovoltaico**, che hanno generato rifiuti da costruzione e demolizione non ricorrenti. Tra quelle 108,5 tonnellate ci sono solo 0,003 tonnellate di rifiuti pericolosi (lampade fluorescenti e rifiuti con mercurio).

Nel **2024** i quantitativi sono tornati ai valori ordinari, costituiti quasi esclusivamente dai fanghi provenienti dall'impianto di depurazione. Tutti i rifiuti generati sono classificati come **non pericolosi** e vengono gestiti in conformità alla normativa ambientale vigente attraverso operatori autorizzati.

Le attività di gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti si inseriscono in un più ampio sistema di gestione della qualità, della sicurezza alimentare e dell'ambiente, costantemente monitorato attraverso audit interni ed esterni e verifiche periodiche da parte delle autorità competenti.

RIFIUTI: PROCESSO PRODUTTIVO
E LAVORI EDILIZI 2023-2024 (TON)



⁶ Materiale di categoria 3: comprende sottoprodotti di origine animale idonei ma non destinati al consumo umano, come latte o siero, che possono essere riutilizzati per fini industriali o zootecnici in condizioni controllate.

Tutela della biodiversità

Il Caseificio Torre Pallavicina promuove la tutela della biodiversità attraverso un **Piano di Azione** dedicato, volto a ridurre l'inquinamento dei terreni e delle acque, preservare la qualità ambientale e favorire il mantenimento o il ripopolamento di specie flora faunistiche tipiche e autoctone della Pianura Padana.

Le aziende socie operano in un contesto di elevato pregio naturalistico, situato nella **Valle dell'Oglio**, tra le province di Bergamo, Cremona e Brescia, e inserito nel territorio del **Parco Regionale Oglio Nord**, area protetta istituita dalla Regione Lombardia per la salvaguardia e la valorizzazione degli ecosistemi fluviali e delle riserve naturali.

Il piano biodiversità prevede impegni concreti per i soci conferenti, tra cui: la tutela dei corridoi ecologici e delle aree non coltivate, la promozione di specie vegetali autoctone (come pioppi, salici, robinie, verbasco e ortica), e la

protezione della fauna selvatica locale (daino, volpe, lepre, airone cenerino, garzetta, germano reale, falco di palude).

Particolare attenzione è rivolta alla gestione efficiente del suolo e dell'acqua, alla prevenzione del disboscamento non necessario e alla riduzione delle pratiche impattanti, come la nebulizzazione diffusa o la rimozione indiscriminata di alberi.

Il Caseificio incoraggia inoltre la collaborazione con enti locali, organizzazioni ambientali e riserve naturali, promuovendo iniziative comuni e partecipando a programmi di sensibilizzazione in sinergia con realtà come il **WWF** e i centri di birdwatching del territorio. Questo approccio integrato testimonia la volontà di contribuire attivamente alla conservazione del paesaggio rurale e degli ecosistemi che rendono unico il territorio del Parco Oglio Nord.



GRI Standards

Reporting package

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

GRI 201 – Performance economiche

GRI 201-1 VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO E DISTRIBUITO

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (€)	2023	2024
Valore economico generato e ricevuto	58.834.386	70.425.724
Valore economico generato	58.690.904	70.327.252
Valore economico ricevuto	143.482	98.472
Valore economico distribuito	60.318.022	71.808.375
Fornitori	57.358.234	68.795.089
Amministratori e sindaci	95.574	23.504
Risorse umane	1.383.209	1.557.331
Banche e altri finanziatori	1.065.808	1.064.804
Pubblica Amministrazione	14.117	19.313
Comunità locale	401.080	348.334
Valore economico trattenuto	-1.483.636	-1.382.651

GRI 204-1 PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI

BUDGET SPESO PER FORNITORI LOCALI (€)	2023	2024
Totale spesa per i fornitori	41.187.705,66 €	49.474.135,91 €
Valore economico distribuito	40.924.575,82 €	49.142.801,76 €

GRI 301 – Materiali

GRI 301-1 MATERIALI UTILIZZATI PER PESO O VOLUME

MATERIE PRIME	UNITÀ DI MISURA	2023	2024
Latte	ton	38.369,2	40.044,9
Detergenti	litri	40.284,0	39.290,0
Sale	ton	174,0	225,5
Caglio	ton	1,6	1,8
Lisozima	litri	680,0	900,0
Materiali per imballaggi, compresi carta, cartone e plastica	ton	2,3	4,3

GRI 302 – Energia

GRI 302-1 CONSUMO DI ENERGIA INTERNO ALL'ORGANIZZAZIONE

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)	2023	2024
Gas Naturale:		
Gas naturale per processo produttivo	14.354,44	15.798,12
Totale consumo gas naturale	14.354,44	15.798,12
Energia elettrica:		
Energia elettrica per uso aziendale	6.358,65	6.456,74
Totale consumo energia elettrica	6.358,65	6.456,74
<i>Totale energia consumata all'interno dell'organizzazione</i>	20.713,10	22.254,86

GRI 302-3 INTENSITÀ ENERGETICA

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)	2023	2024
Consumi di energia	20.713,10	22.254,86
Ore lavorate	35.461	37.442
<i>Indice di intensità energetica</i>	0,5841	0,5944

GRI 303 – Acqua

GRI 303-5 CONSUMO DI ACQUA

CONSUMO DI ACQUA (MEGALITRI)	2023	2024
<i>Consumo totale di acqua</i>	73,766	75,387

GRI 305 – Emissioni

GRI 305-1 EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) DIRETTE (SCOPE 1)

GRI 305-2 EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) INDIRETTE DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)

EMISSIONI GHG SCOPE 1 – tCO ₂ e	2023	2024
Gas naturale per processo produttivo	825,1	908,1
Totale Scope 1	825,1	908,1
EMISSIONI GHG SCOPE 2 – tCO ₂ e. LOCATION-BASED	2023	2024
Energia elettrica acquistata	429	348
Totale Scope 2	429	348
Totale Scope 1 & 2	1.254,4	1.255,8
EMISSIONI GHG SCOPE 2 – tCO ₂ e. MARKET-BASED	2023	2024
Energia elettrica acquistata	755	384
Totale Scope 2	755	384
Totale Scope 1 & 2	1.580,2	1.291,8

GRI 306 – Rifiuti

GRI 306-3 RIFIUTI GENERATI

RIFIUTI NON PERICOLOSI (TON)	DESCRIZIONE	2023	2024
0 25 02	Fanghi da trattamento acque reflue in loco	58,4	76,0
15 01 06	Imballaggi misti (carta, pla- stica, metallo non separati)	1,6	0
17 01 01	Cemento da costruzione e demolizione	46,8	0
17 04 05	Ferro e acciaio da costru- zione e demolizione	1,3	0
19 09 05	Resine a scambio ionico esauste	0,5	0
Totale		108,5	76,0

RIFIUTI PERICOLOSI (TON)	DESCRIZIONE	2023	2024
20 01 21	Lampade fluorescenti e rifiuti con mercurio	0,003	0
Totale		0,003	0

GRI 2-7 Dipendenti

DIPENDENTI PER GENERE	2023	2024
Donna	3	3
Uomo	19	22
Totale complessivo	22	25

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO	2023	2024
Tempo Determinato		
Uomo	0	0
Donna	0	3
Tempo Indeterminato		
Donna	3	3
Uomo	19	19
Totale complessivo	22	25

DIPENDENTI PER FORMA DI IMPIEGO	2023	2024
Full-time		
Uomo	3	3
Donna	19	22
Part-time		
Donna	0	0
Uomo	0	0
Totale complessivo	22	25

GRI 2-8 Lavoratori non dipendenti

LAVORATORI NON DIPENDENTI	2023	2024
Lavoratore a somministrazione	2	1
Totale complessivo	2	1

GRI 401 – Turnover

GRI 401-1 ASSUNZIONI DI NUOVI DIPENDENTI E AVVICENDAMENTO DEI DIPENDENTI

DIPENDENTI ALLA FINE DEL PERIODO	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Totale	3	19	22	3	22	25

NUOVE ASSUNZIONI	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
>29 anni	2	0	2	0	4	4
30-50	0	2	2	0	2	2
<50	0	0	0	0	0	0
Totale	2	2	4	0	6	6

CESSAZIONI	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
>29 anni	0	0	0	0	0	0
30-50	0	0	0	0	2	2
<50	0	0	0	0	1	1
Totale	0	0	0	0	3	3

MOTIVO CESSAZIONE	2023			2024		
Genere	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Uscite volontarie	0	0	0	0	1	1
Risoluzione consensuale	0	0	0	0	0	0
Pensionamento	0	0	0	0	0	0
Licenziamento	0	0	0	0	0	0
Altro	0	0	0	0	2	2
Totale	0	0	0	0	3	3

GRI 403 – Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

GRI 403-5 FORMAZIONE DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

FORMAZIONE DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO	2023		2024	
	N° ore di formazione	N° dipendenti coinvolti	N° ore di formazione	N° dipendenti coinvolti
Salute e sicurezza (formazione generale)	4	1	40	7
Salute e sicurezza (formazione specifica)	64	7	122	11
Salute e sicurezza (formazione tecnica)	376	2	88	4
Totale	444	10	250	22

403-9 INFORTUNI SUL LAVORO

NUMERO DI INCIDENTI	2023	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	0	0
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	1	5

TIPOLOGIA DI INCIDENTE	2023	2024
Caduta e scivolamento	0	2
Incidente sulla strada	0	0
Colpito da - Urtato da/Contro	0	0
Altro	1	3

TASSO DI INFORTUNI	2023	2024
N° ore lavorate	35.461	37.442
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	28	133,5

Il tasso di infortuni sul lavoro registrabili viene calcolato come:

$$\frac{\text{Il numero di infortuni sul lavoro registrabili}}{\text{Numero di ore lavorate}} \times 1.000.000$$

GRI 404 - Formazione e istruzione

GRI 404-1 - ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE

ORE MEDIE FORMAZIONE	2023			2024		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0	19	19	0	19	19
Impiegati	13,3	217	230,3	14	14	28
Operai	0	5,4	5,4	0	10,4	10,4
Totale	13,3	241,5	254,7	14	43,4	57,4

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

ORGANI DI GOVERNO PER GENERE	2024		
	Donne	Uomini	Totale
Consiglio di Amministrazione	0	6	6
Collegio sindacale	1	4	5
Totale	1	10	11

ORGANI DI GOVERNO PER FASCIA D'ETÀ	2024			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Consiglio di Amministrazione	0	0	6	6
Collegio sindacale	0	1	4	5
Totale	0	1	10	11

DIPENDENTI PER FIGURA PROFESSIONALE E GENERE	2023			2024		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0	1	1	0	1	1
Impiegati	3	2	5	3	2	5
Operai	0	16	16	0	19	19
Totale	3	19	22	3	22	25

DIPENDENTI PER FIGURA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ	2023				2024			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0	0	1	1	0	0	1	1
Impiegati	2	2	1	5	2	2	1	5
Operai	3	8	5	16	7	8	4	19
Totale	5	10	7	22	9	10	6	25

CATEGORIE PROTETTE PER FIGURA PROFESSIONALE E GENERE	2023			2024		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	0	0	0	0	0
Operai	0	0	0	0	0	0
Totale	0	0	0	0	0	0



Nota metodologica

Perimetro di rendicontazione

RAGIONE SOCIALE	Consorzio Cooperativo Produttori di Latte Torre Pallavicina e Pumenengo – Società Cooperativa Agricola
NATURA DELLA PROPRIETÀ	Privata
FORMA GIURIDICA	Società cooperativa
UBICAZIONE DELLA SEDE PRINCIPALE	Sede legale: via Sante Giulie, Torre Pallavicina (BG)
PAESI SERVITI	Italia

Il documento

Questo documento rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità del **Consorzio Cooperativo Produttori di Latte Torre Pallavicina e Pumenengo – Società Cooperativa Agricola** (di seguito anche “Il Caseificio Torre Pallavicina” o “Torre Pallavicina” o “il Caseificio”). Le informazioni riportate all’interno del documento sono state raccolte e rielaborate al fine di assicurare la comprensione delle attività svolte dalla società, del suo andamento, dei suoi risultati e dell’impatto prodotto dalle stesse. Il perimetro di rendicontazione utilizzato in questo documento include le informazioni relative alle attività svolte dal Consorzio Cooperativo Produttori di Latte Torre Pallavicina e Pumenengo – Società Cooperativa Agricola.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto su base volontaria e non rappresenta una Dichiarazione consolidata Non

Finanziaria (DNF); la società non ricade, infatti, nel campo di applicazione del D. Lgs. n. 254 del 30 dicembre 2016 che, in attuazione della Direttiva 2014/95/UE, prevede l’obbligo di redazione di una DNF per gli enti di interesse pubblico che superano determinate soglie quantitative.

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

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto con cadenza biennale ed è pubblicato nel sito ufficiale della società.

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

I riferimenti utilizzati

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

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

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

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

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



GRI Content Index

Il CASEIFICIO TORRE PALLAVICINA ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 01/01/2023 – 31/12/2024 con riferimento agli standard GRI.

STANDARD GRI	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
GRI 2: INFORMATIVA GENERALE 2022	2-1 Dettagli organizzativi		
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione		
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto		
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business		
	2-7 Dipendenti		
	2-8 Lavoratori non dipendenti		
	2-9 Struttura e composizione della governance		
	2-11 Presidente del massimo organo di governo		
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile		
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		
	2-28 Appartenenza ad associazioni		
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder		
GRI 3: INFORMATIVE SU TEMI MATE- RIALI 2022	2-30 Contratti collettivi		
	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali		
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016	3-2 Elenco di temi materiali		
	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito		

GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIO- NAMENTO 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali		
GRI 205: ANTI- CORRUZIONE 2016	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel biennio 2023-2024 non si è verificato nessun caso di corruzio- ne
GRI 301: MATERIALI 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume		
GRI 302: ENERGIA 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione		
	302-3 Intensità energetica		
GRI 303: ACQUA E SCARI- CHI IDRICI 201	303-5 Consumo di acqua		
GRI 305: EMISSIONI 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)		
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)		
GRI 306: RIFIUTI 2020	306-3 Rifiuti prodotti		
GRI 401: OCCUPAZIONE 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover		
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato		
GRI 403: SALUTE E SI- CUREZZA SUL LAVORO 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro		
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti		
	403-3 Servizi di medicina del lavoro		
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro		
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro		
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori		
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro		
	403-9 Infortuni sul lavoro		
	403-10 Malattie professionali		

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente		
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTU- NITÀ 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti		
GRI 406: NON DISCRIMI- NAZIONE 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		
GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI 2016	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti		Nel biennio 2023-2024 non si è verificato alcun caso di violazione della privacy o perdita di dati

GRAPHIC DESIGN:
SIMONA VERALDI

PHOTO CREDIT:
CONSORZIO GRANA PADANO
STEFANO BORGHESI
MATTEO SANDRINI

PRINT:
TIP PRINT&MORE

COPYRIGHT 2026 - CASEIFICIO TORRE PALLAVICINA
TUTTI I DIRITTI RISERVATI



Via Sante Giulie, 50
24050 Torre Pallavicina (BG) - Italy
info@torrebg.it

WWW.CASEIFICIOTORREPALLAVICINA.IT