



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023





Report di Sostenibilità 2023

Qualità, tradizione e
responsabilità

Casearia Monti Trentini S.p.A.
C.F. e P.IVA 01091580223

Sede legale
Zona Industriale, 1, 38055
Grigno TN

Contatti
tel: +39 0461 775800
mail: casearia@montitrentini.com

www.montitrentini.com



Indice

Lettera agli stakeholder	4		
Nota metodologica	6		
Il perimetro	6		
Il documento	6		
I riferimenti utilizzati	7		
I numeri chiave	8		
Lo scenario del mercato lattiero-caseario	10		
Identità e tradizione	15		
Casearia Monti Trentini: una storia lunga 100 anni	16		
I valori	18		
I prodotti e la filiera	19		
<i>I formaggi</i>	19		
<i>Le Denominazioni di Origine Protetta</i>	20		
<i>Il latte</i>	21		
<i>I mercati</i>	22		
La sostenibilità per Casearia Monti Trentini	25		
I temi materiali	27		
<i>Il processo di analisi di materialità</i>	27		
<i>Obiettivi di sviluppo sostenibile – SDGs</i>	28		
Stakeholder	30		
Mappatura degli stakeholder	32		
Qualità e sicurezza dei prodotti	35		
Il sistema HACCP	36		
Le certificazioni	37		
La governance	41		
La struttura organizzativa	42		
<i>L'organigramma</i>	42		
Compliance normativa	42		
La catena di fornitura	44		
		I risultati economico-finanziari	46
		Il valore economico generato e distribuito	47
		Il capitale umano	51
		L'organico	52
		Assunzioni e turnover	56
		Formazione e ascolto dei dipendenti	58
		Salute e sicurezza sul lavoro: una priorità assoluta	60
		<i>La valutazione dei rischi</i>	60
		<i>Servizi di medicina del lavoro</i>	61
		<i>Partecipazione e consultazione dei lavoratori</i>	61
		<i>Formazione in materia di salute e sicurezza</i>	61
		<i>Infortuni sul lavoro e malattie professionali</i>	62
		Il valore del territorio	65
		Associazioni sportive	66
		Associazioni di volontariato ed eventi di carattere solidale	67
		Il supporto alle aziende agricole locali	68
		La collaborazione con scuole ed enti di istruzione	68
		Altri progetti e iniziative	68
		Adesione ad associazioni	69
		L'ambiente	71
		La gestione delle materie prime e dei materiali	72
		I Rifiuti	74
		I consumi idrici	75
		I consumi energetici	76
		Le emissioni di GHG	79
		Scope 1	79
		Scope 2	80
		Indice dei contenuti GRI e Tabella di correlazione	82

Lettera agli stakeholder

Siamo orgogliosi di presentare la prima edizione del nostro Report di Sostenibilità a tutti gli stakeholder come simbolo del nostro impegno verso l'ambiente. Crediamo nella trasparenza come principio essenziale della comunicazione verso i nostri stakeholder e vogliamo creare consapevolezza rispetto ai progetti che Monti Trentini persegue per permettere alle generazioni future di godere del nostro territorio. La nostra condotta è da sempre responsabile e attenta alla riduzione dell'impatto industriale sull'ambiente. Tante le attività perseguite negli anni verso questo obiettivo: impianto di cogenerazione, pannelli fotovoltaici e riduzione del consumo idrico solo per citarne alcune.

Il Report di Sostenibilità di Casearia Monti Trentini si basa sui tre grandi pilastri dello sviluppo sostenibile: ambientale, sociale e di governance. Questi tre fattori fondamentali si intersecano tra loro nelle attività aziendali portandoci ad un continuo miglioramento delle azioni e dei processi. Il nostro agire su ognuno dei tre pilastri ha come denominatore comune il rispetto: per le persone, per l'ambiente, per gli animali, per la comunità di oggi, di ieri ma soprattutto di domani. Abbiamo intrapreso questo percorso con la consapevolezza che la sostenibilità non è un traguardo da raggiungere ma un impegno costante che abbraccia ogni aspetto della vita aziendale.

Il coinvolgimento di tutta la filiera nell'adottare comportamenti virtuosi è per noi fondamentale per garantire prodotti di Qualità Sostenibile. Abbiamo coinvolto le aziende agricole che collaborano con noi sensibilizzando gli allevatori al benessere ani-

male nel rispetto dei loro bisogni e promuovendo la cura del paesaggio alpino a beneficio di tutta la comunità montana. Comunità che è altresì protagonista di eventi e progetti sul territorio a cui Monti Trentini partecipa attivamente supportando associazioni di volontariato e di aggregazione sociale. Siamo una grande filiera che insieme cammina decisa lungo lo stesso percorso condividendo gli stessi valori e integrando la sostenibilità nel quotidiano.

Il nostro Report di Sostenibilità mostra con trasparenza la nostra organizzazione e supply chain tracciando una nuova linea di partenza e definendo nuovi obiettivi da perseguire. Con questo documento abbiamo messo nero su bianco ciò che da sempre ci distingue: lavorare quotidianamente per preservare e salvaguardare il nostro territorio.

Florindo Finco

Presidente del Consiglio di Amministrazione



Nota metodologica

Il perimetro

Questo documento rappresenta il primo Report di Sostenibilità di Casearia Monti Trentini (di seguito anche "la Società"). 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 da: Casearia Monti Trentini S.p.A.¹

Il Report 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.

Il Report di Sostenibilità è redatto con cadenza annuale. Al fine di permettere il confronto dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività della società sono presentati i dati qualitativi e quantitativi relativi al biennio 2022-2023.

Il documento

Il presente Report è suddiviso in molteplici sezioni, che ripercorrono gli elementi distintivi della Società, nonché le attività svolte dalla stessa in relazione alle tre aree cardine della rendicontazione di sostenibilità, ovvero quella Sociale, Ambientale e di Governance.

Il documento è introdotto dall'illustrazione dei numeri chiave che hanno caratterizzato Casearia Monti Trentini nel 2023, nonché dalla presentazione dell'attuale scenario lattiero-caseario italiano ed europeo, fattore di primaria influenza sull'andamento dei mercati in cui la Società opera. Segue il capitolo "**Identità e tradizione**", nel quale viene fornita una panoramica delle caratteristiche chiave dell'azienda, nonché della sua storia, dei suoi valori, della filiera e dei formaggi prodotti.

La sezione "**La Sostenibilità per Casearia Monti Trentini**" è invece il cuore pulsante dell'analisi di materialità e del processo di mappatura degli Stakeholder; tale sezione è seguita dai capitoli "**La qualità e la sicurezza dei prodotti**" e "**La Governance aziendale**", all'interno dei quali vengono ripercorse rispettivamente le certificazioni possedute ed il profilo di Governance della Società, tra cui la struttura organizzativa, l'organigramma, il profilo della catena di fornitura, nonché i risultati economico-finanziari ed il valore generato e distribuito attraverso il proprio operato.

Successivamente, nel capitolo centrale del documento, "**Il capitale umano**" vengono presentati gli indicatori chiave relativi all'area "Social", quali in particolare la composizione dell'organico al termine dell'anno di rendicontazione, il turnover registrato nel biennio 2022-2023, ma anche lo spaccato sulla formazione erogata e sulla gestione del tema della salute e della sicurezza sul lavoro. A seguire, nella sezione "**Il valore del territorio**", sono approfondite le iniziative, le sponsorizzazioni e le attività di carattere solidale supportate da Casearia Monti Trentini nella relazione con il territorio in cui opera.

Infine, a chiusura del Report di Sostenibilità, nel capitolo "**L'ambiente**", viene fornita una panoramica delle performance ambientali relativamente alle tematiche quali: la gestione dei materiali in ingresso, i rifiuti prodotti, i consumi idrici, i consumi energetici e le emissioni GHG prodotte.

Il Report di Sostenibilità è pubblicato nel sito ufficiale dell'azienda: www.montitrentini.com. Per richiedere maggiori informazioni in merito alle informazioni riportate all'interno del documento è possibile contattare il seguente indirizzo e-mail: casearia@montitrentini.com.

I riferimenti utilizzati

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

I principi generali applicati per la redazione del Report di Sostenibilità sono quelli stabiliti dai GRI Stan-

dards, 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 da Casearia Monti Trentini 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 "I temi materiali". 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 Casearia Monti Trentini.

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 presente Report di Sostenibilità è stato redatto con il supporto metodologico di:



¹ Si segnala che per l'approfondimento relativo alla composizione dell'organico sono state incluse informazioni riguardanti la controllante MT Group S.r.l.

I numeri chiave



1925

Avvio della tradizione familiare.



Certificazioni

UN EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
BRCFOOD E IFS FOOD
BIOLOGICO (REG 2018/848)
SMETA 4 PILLARS



92

Dipendenti al 31.12.2023
(Casearia Montii Trentini + MT Group).



36%

dell'organico composto da donne.



1.500 quintali

Latte lavorato al giorno (oltre 40 milioni di litri di latte lavorati / anno).



950.000

Forme prodotte nel 2023.



51.812.838 euro

Valore economico generato.



1.880.345 kWh

Energia prodotta da impianto.



90 Km

Distanza massima caseificio-stalla.



92

Stalle di montagna.



52%

Consumi di energia elettrica coperti dal fotovoltaico.



100%

Rifiuti destinati a recupero.

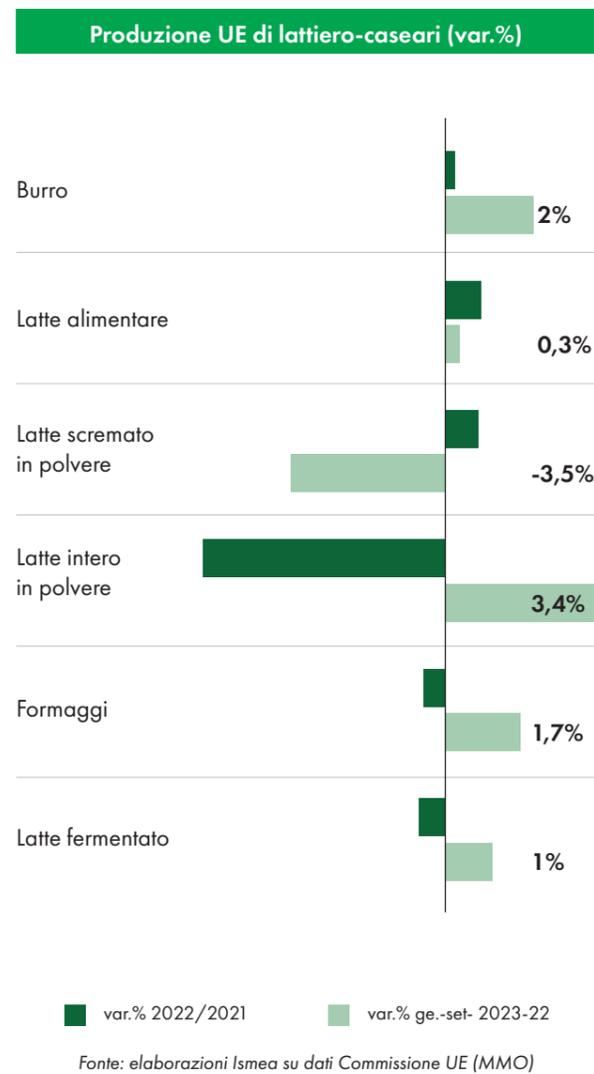
Lo scenario del mercato lattiero-caseario

L'inflazione e l'aumento dei costi delle materie prime, gli episodi di instabilità geo-politica mondiali, quali in primis i conflitti in Ucraina e Medioriente ed i cambiamenti climatici sono tutti fattori che hanno la capacità di incidere notevolmente sull'andamento del mercato lattiero-caseario, nazionale ed internazionale.

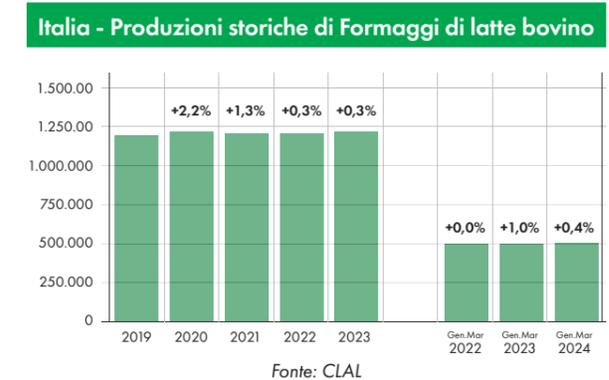
Nonostante ciò, il Report "Tendenze e dinamiche recenti – lattiero caseario" pubblicato da Ismea a dicembre 2023, segnala che nell'anno di riferimento, a livello europeo, **il settore lattiero-caseario ha registrato un complessivo aumento della produzione di latte** e l'Europa ha mantenuto la sua posizione di rilievo nelle esportazioni. All'interno di questo scenario, anche **la produzione UE di formaggi risulta complessivamente aumentata dell'1,7%**.

Per quanto riguarda lo scenario nazionale, i dati del CLAL, centro di analisi del mercato lattiero-caseario italiano e internazionale con sede in Italia, dimostrano che **la produzione di formaggi italiani da latte vaccino vanta un segno positivo al termine del 2023**, con +0,3% di produzione rispetto al 2022.²

Per quanto riguarda la domanda al consumo, sempre secondo il Report "Tendenze e dinamiche recenti – lattiero caseario", complessivamente per



i formaggi si evidenzia una rigidità della domanda rispetto al prezzo, specialmente per quanto riguarda i consumi di formaggi duri, la cui domanda ha registrato un aumento dei volumi (+1,3%), nonostante l'incremento dei prezzi di oltre il 10%.



Inoltre, sempre per quanto riguarda il contesto nazionale, il 2023 ha portato ad un graduale rientro dei costi delle materie prime destinate all'alimentazione del bestiame (che aveva raggiunto il suo picco nel 2022) e ad un generale **aumento delle esportazioni dei prodotti lattiero-caseari italiani**; in particolare per formaggi e latticini del +13,7% in termini di valore e del +5% in termini di volumi. Le spedizioni verso alcuni mercati da sempre di riferimento, come il Regno Unito e l'America, sono leggermente diminuite (rispettivamente del -1,7% in volume nei primi nove mesi del 2023 per il Regno Unito e -3,3% in volume per USA), mentre si è registrato un notevole aumento sul mercato tedesco (+10%).

Paesi	tonnellate		
	gen-set 2022	gen-set 2023	Var%
Export totale	431.672	452.830	4,9%
Francia	101.072	107.320	6,2%
Germania	57.270	62.856	9,8%
Regno Unito	31.247	30.729	-1,7%
Spagna	25.638	27.238	6,2%
Stati Uniti	27.732	26.828	-3,3%
Altri paesi	188.712	197.859	4,8%

Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

² Clal – Produzione dei formaggi in Italia



All'interno dello scenario italiano, i formaggi DOP italiani hanno un peso fondamentale; secondo il "Rapporto Ismea Qualivita" del 2023, nel 2022 sono stati registrati 56 formaggi DOP, i quali, con il coinvolgimento di oltre 24.484 operatori lungo la

filiera, hanno avuto un peso pari al 59,1% sul valore economico totale generato dalle DOP italiane e un valore della produzione pari a 5.227 milioni di euro.

Prodotti	Valore della produzione (milioni di euro)				
	DOP/IGP/STG	2021	2022	Peso 2022	VAR 22/21
Formaggi	56	4.685	5.227	59,1%	+11,6%
Prodotti a base di carne	43	2.113	2.271	25,7%	+7,5%
Ortofrutticoli e cereali	125	388	391	4,4%	+0,7%
Aceti balsamici	3	407	387	4,4%	-5,0%
Paste alimentari	6	246	268	3,0%	+9,2%
Carni Fresche	6	99	103	1,2%	+5,0%
Panetteria e pasticceria	18	100	105	1,2%1	+5,1%
Olio di oliva	50	88	85	1,0%	-4,0%
Altre categorie	21	12	15	0,2%	+23,6%
Totale	326	8.137	8.852	100%	+8,8%





Identità e tradizione

Casearia Monti Trentini: una storia lunga 100 anni



La storia di Casearia Monti Trentini pone le sue radici nel **1925**, anno in cui ebbe avvio l'attività di casaro di uno dei componenti della **famiglia Finco**, Florindo, presso una malga di Gallio, nell'Altopiano di Asiago. Quest'ultimo fu seguito negli **anni '50** anche dal figlio Gianfranco che, sulle orme del padre, iniziò a lavorare presso un caseificio della pianura veneta fino agli **anni '60**. Nel **1969** venne fondato a Enego, uno dei 7 Comuni dell'Altopiano di Asiago, il primo caseificio di proprietà della famiglia Finco, ancora oggi fiore all'occhiello della produzione lattiero-casearia del formaggio Asiago DOP.

A seguito di una lavorazione del latte sempre più importante e di una logistica sempre più comples-

sa, Gianfranco Finco e i suoi figli decisero di fondare un secondo sito produttivo a Grigno, in Trentino: era l'anno **1985**. Da quel momento l'azienda ha deciso di investire sul territorio e non si è più spostata.

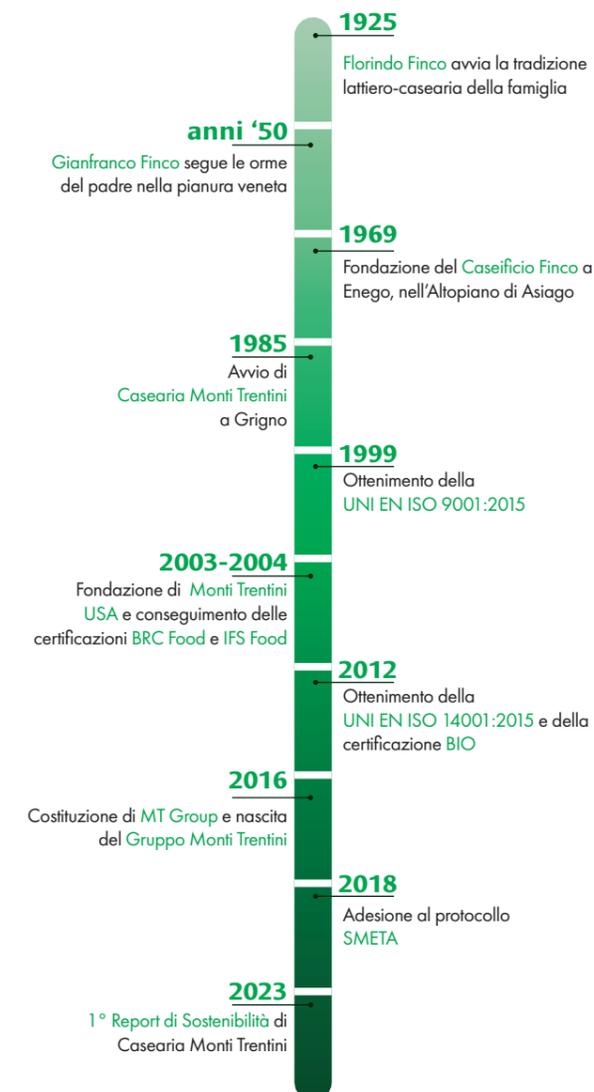


Nel 1999, l'ormai avviata Casearia Monti Trentini ottiene la certificazione **UNI EN ISO 9001:2015** per il Sistema di Gestione della Qualità implementato, seguita poi nel 2004 dalla **BRC Food**, certificazione per la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti e, nello stesso anno, dalla **IFS Food**, anch'essa relativa alla sicurezza degli alimenti e la qualità dei processi produttivi. Nel 2012 la Società ottiene la **UNI EN ISO 14001:2015**, certificazione relativa al Sistema di Gestione Ambientale, nel 2012 dalla certificazione **BIO**, per la garanzia di conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico e nel 2018 da **SMETA**, che certifica l'applicazione di elevati standard sociali e ambientali.



La storia di Casearia Monti Trentini è fortemente legata alla famiglia Finco, la quale ha saputo negli anni mantenere la leadership e proprietà dell'azienda attualmente condotta da quattro fratelli: Fabio, Federica, Fiorenzo e Florindo. Questi ultimi, pur rispettando la tradizione casearia a loro tramandata, hanno saputo cogliere le innovazioni del settore, introducendo tecnologie più efficienti e migliori impiantistiche e investendo fortemente nella diversificazione della produzione, fattore chiave per la solidità dell'azienda e la soddisfazione dei clienti.

La struttura commerciale di Casearia Monti Trentini era inizialmente legata ad una vendita pressoché locale, tuttavia negli anni l'azienda si è strutturata e si è resa forte di una rete di agenti che hanno saputo ampliare i confini delle vendite in tutta Italia estendendo, a fine anni novanta, la presenza anche in Grecia, Regno Unito, Germania, Francia, Canada, Giappone, Australia e Sud America. Nel **2003** ha fondato anche la società **Monti Trentini USA**, dedicata alla distribuzione dei formaggi sul mercato americano. Grazie ad una crescita esponenziale e all'aumento delle vendite anche nei mercati esteri, l'azienda è passata da circa 100 quintali di latte lavorato al giorno degli esordi della produzione, fino ai **1500 quintali di latte al giorno lavorati** dal Gruppo.



Nel **2016** è stata costituita **MT Group**, holding i cui soci sono rappresentati dai quattro fratelli della



famiglia Finco e che oggi detiene il 100% della proprietà delle seguenti società: Casearia Monti Trentini S.p.A., Caseificio Finco Gianfranco - Enego - Altopiano di Asiago - S.r.l., Lambara S.r.l. Società agricola, Monti Trentini USA, LLC ed Engal S.r.l..

Negli anni più recenti della storia di Casearia Monti Trentini l'orientamento della Società è stato fortemente rivolto ad approfondire i temi chiave della sostenibilità, nonché ad avviare un percorso di formazione e miglioramento interno. Nel **2023**, infatti, Casearia Monti Trentini ha deciso di affrontare una valutazione delle proprie performance ESG attraverso un Assessment ESG, di intraprendere un approfondimento dei propri impatti ambientali attraverso uno studio di Carbon Footprint di Organizzazione (**CFO**), di avviare un percorso di formazione interna sui temi della sostenibilità e, non da ultimo, di rendicontare le proprie performance attraverso la redazione del **primo Report di Sostenibilità di Casearia Monti Trentini**.



I valori

I valori che da sempre caratterizzano Casearia Monti Trentini rappresentano gli ideali ed i principi cardine che costituiscono l'essenza dell'azienda e ne plasmano da sempre l'identità. I valori di un'impresa delineano il suo carattere distintivo, riflettono come l'azienda opera quotidianamente e si interfaccia con gli stakeholder e sono dunque il fondamento su cui si basano le decisioni e le azioni strategiche, fungendo da bussola morale che orienta l'azienda verso il successo sostenibile e l'impatto positivo nella società.

Da sempre, i valori di Casearia Monti Trentini sono rintracciabili nella ricerca della massima **qualità** possibile per i propri prodotti e nella conser-

vazione nel tempo delle **tradizioni** e del legame con il **territorio**, tutti fattori che hanno permesso all'azienda di raggiungere gli importanti risultati ottenuti nel corso degli anni. Nel 2023 inoltre il sistema valoriale dell'azienda ha evidenziato la felicità come valore di marca distintivo che si traduce quindi in un impatto felice sul territorio, nelle bovine felici di pascolare in natura, in aziende agricole felici di collaborare da decenni e in clienti felici di consumare prodotti di qualità.

I prodotti e la filiera

I formaggi

Casearia Monti Trentini oggi vanta una produzione diversificata per oltre 50 tipologie di formaggi e 800 referenze – a pasta molle, semi dura e dura; la stessa si realizza in prodotti DOP quali l'Asiago, il Grana Padano ed il Provolone Valpadana, ma anche in formaggi tipici del territorio di appartenenza, come Le Malghe di Vezzena e il Lagorai ed ancora caciotte, provole e formaggi freschi di diversa natura e porzionamento.

I prodotti di punta di Casearia Monti Trentini sono:

- **Grana Padano DOP**
- **Asiago DOP**
- **Asiago DOP stagionato**

- **Asiago DOP vecchio**
- **Provolone Valpadana DOP** (dolce e piccante)
- **Lagorai**
- **Malghe di Vezzena**
- **Prodotti specifici per il Food Service**
- **Fontal nostrano**
- **Caciotta Valsugana**
- **Caciotta alle Erbe**
- **Caciotta al Peperoncino**
- **Soffio del Lagorai (crosta fiorita)**

Ad oggi la linea produttiva è strutturata su tre stabilimenti dedicati alla produzione dei formaggi; le attività dedicate alla stagionatura e all'affinamento sono dislocate in due magazzini; ampia e tecnologicamente all'avanguardia l'area di taglio

e confezionamento prodotti. L'azienda, quindi, si occupa dell'intera filiera produttiva, dalla raccolta del latte, alla produzione dei formaggi, passando dalla stagionatura/affinamento, fino al confezionamento e alla distribuzione ai clienti.



Nel 2023, il volume totale della produzione della Società è risultato in aumento rispetto al 2022 (+4%), raggiungendo un valore pari a 4.652.847 kg di formaggi prodotti, grazie alla lavorazione di oltre 40 milioni di litri di latte annui. Nel 2022 il volume totale della produzione era stato pari a 4.458.219 kg.

La produzione legata alle DOP (Grana Padano, Provolone Valpadana ed Asiago) rappresenta una quota altamente significativa rispetto alla produzione totale dell'azienda: **nel 2023, infatti, le DOP hanno rappresentato circa il 59% delle vendite dei formaggi di Casearia Monti Trentini.**

Infine, ma non meno importante, il servizio di **"Private Label"** garantito dall'azienda per i propri

clienti, che permette di offrire differenti tipologie di taglio e di confezionamento dei prodotti richiesti; il servizio, infatti, che oggi copre una grande parte della produzione della Società, permette di avere un ampio margine di personalizzazione del prodotto finale, specialmente rispetto ad elementi quali l'etichettatura, la lingua, i *claim* e la grammatura della referenza finale.

Il servizio *"Private Label"* è gestito dall'azienda grazie a flessibilità e prontezza nel rispondere a cambiamenti di consumo e a richieste di clienti. Questi ultimi affidano a Casearia Monti Trentini il loro marchio riconoscendo l'azienda come un partner affidabile capace di garantire loro uno standard di qualità elevato.

Le Denominazioni di Origine Protetta



La Denominazione di Origine Protetta è "un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata".³

Tale indicazione geografica ha dunque l'obiettivo di **tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari**, salvaguardandone la **reputazione**, il **mantenimento** e la **conservazione dei metodi di produzione** nel tempo e garantendo ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono **valore aggiunto** ai prodotti.

Particolarmente rigorosi per la gestione della filiera sono i **disciplinari** dei Consorzi delle DOP, sia per i conferenti latte che per gli stessi produttori; ai produttori, infatti, è richiesto un attento rispetto del disciplinare, che identifica le regole, la provenienza e le specifiche tecniche per potersi fregiare della denominazione. L'adempienza al disciplinare viene verificata attraverso specifici controlli che permettono poi all'azienda di marchiare i propri prodotti come Denominazioni di Origine Protetta.

Anche tutto il latte conferito per la produzione di formaggi DOP viene sottoposto a rigorose analisi; qualora tali analisi riscontrassero delle non conformità sui parametri di qualità stabiliti, il conferente entrerebbe in un periodo di osservazione, fino alla sospensione del conferimento nel caso in cui la non conformità non venisse ripristinata.

Tra le referenze prodotte da Casearia Monti Trentini, di particolare rilievo si segnalano le 3 DOP di riferimento: l'Asiago DOP, il Grana Padano DOP e il Provolone Valpadana DOP; l'azienda, per garantire la massima tracciabilità e la garanzia del rispetto del disciplinare effettua controlli quotidiani sul latte conferito.



³ Politiche agricole – Le Denominazioni DOP e IGP

Il latte

Il latte, rigorosamente Italiano, con cui vengono prodotti i formaggi proviene da stalle situate prevalentemente nella **Provincia di Trento** e in minor parte nella Regione **Veneto**; le montagne del **Trentino Alto Adige**, l'altopiano di **Asiago** e i pascoli veneti sono quindi l'origine di tutta la produzione, con un **massimo di 90 chilometri di distanza dal caseificio** situato a Grigno, in Provincia di Trento.

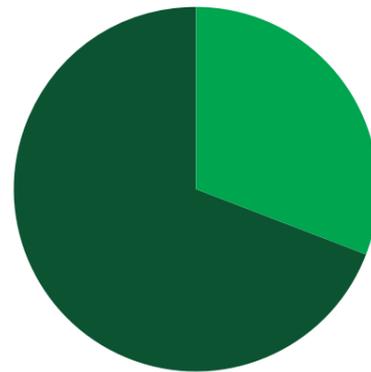
Il latte viene raccolto presso i conferenti dislocati nelle varie aree di produzione, per poi essere consegnato, attraverso l'utilizzo di trasportatori locali, nel minor tempo possibile a Casearia Monti Trentini per la lavorazione.

Gli allevatori della filiera sono prevalentemente situati in zone montuose, con una netta maggioranza di fornitori di piccole dimensioni; **nel 2023 i conferenti latte sono stati in totale 134, di cui 92 conferenti appartenenti ad aree di montagna e 42 a zone di pianura.**

Sul totale, la maggior parte è costituita da stalle di piccole dimensioni, ovvero da allevamenti che conferiscono da 1kg a 499kg di latte al giorno (con 83 stalle in totale, di cui 65 di provenienza di montagna).

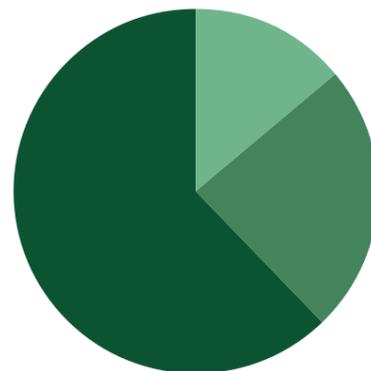
La quota restante è distribuita tra 32 stalle di medie dimensioni (da 500 a 1.999 kg di latte/gg) e 19 stalle di grandi dimensioni (da 2.000 a 5.000 kg di latte/gg), anche in questo caso per la maggior parte dei casi situate in zone montane (12 su 19 stalle).

ALLEVAMENTI CONFERENTI
PROVENIENZA



69% - Stalle di montagna 31% - Stalle di pianura

ALLEVAMENTI CONFERENTI
DIMENSIONI



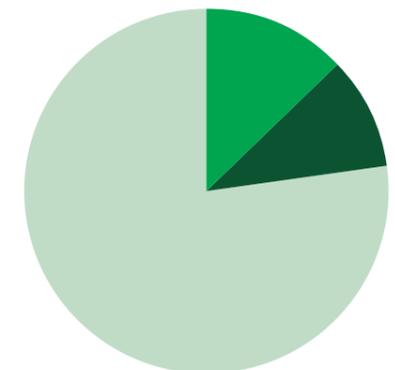
62% - Piccoli 24% - Medi 14% - Grandi

I mercati

Da sempre, la società ha posto la qualità e la sicurezza dei propri prodotti al centro del proprio business e ciò le ha permesso di estendere la propria presenza oltre i confini nazionali. Infatti, oltre ad una solida presenza nel mercato italiano, Casearia Monti Trentini nel 2023 ha confermato la propria presenza all'estero, raggiungendo **26 paesi**, europei e non.

In particolare, le vendite legate ai paesi esteri si sono attestate a circa il 23% del totale delle vendite e suddivise tra il mercato europeo (10%) e quello extra-europeo (13%). In quest'ultimo, il mercato statunitense e quello latino americano hanno rappresentato due mercati significativi per la società.

RIPARTIZIONE DELLE VENDITE
2023



77% - Italia 10% - Europa 13% - Extra-Europa





La Sostenibilità per Casearia Monti Trentini



La Sostenibilità per Casearia Monti Trentini

Tra gli obiettivi chiave della strategia aziendale di Casearia Monti Trentini rientrano un comportamento responsabile ed una forte attenzione al contesto in cui la Società opera; per questo, l'azienda ha introdotto l'attenzione al tema della sostenibilità non solo all'interno del proprio operato, ma anche nella propria Politica interna per la Qualità, l'Etica e l'Ambiente.

Il 2023 ha rappresentato un anno di svolta per l'impegno e la concretizzazione di un percorso di sostenibilità, che ha avuto avvio con la decisione dell'azienda di sottoporsi ad un **Assessment ESG**, ovvero uno strumento di valutazione orientato a misurare e comprendere le proprie performance in ambito ambientale, sociale e di governance; i risultati di tale valutazione hanno portato la Società ad ottenere una maggiore consapevolezza rispetto a tali tematiche, oltre che una nuova maturità rispetto alle possibili iniziative ed attività da poter intraprendere per migliorare in ottica di sostenibilità.

Le aree di analisi indagate attraverso l'Assessment ESG, costruite sulla base dei riferimenti contenuti nella norma UNI ISO 26000 (UNI/PdR 18:2016) e nello standard di rendicontazione GRI Standards®, hanno altresì permesso all'azienda di mettere in luce le tematiche ESG più rilevanti per la Società, costruendo così una base per un'analisi di materialità interna, riportata nella sezione successiva.

A livello strategico, inoltre, nel 2023 la Società ha intrapreso un percorso di **formazione** relativo alle tematiche di sostenibilità dedicato al Gruppo di Lavoro che è stato impegnato nei lavori del presente Report di Sostenibilità, unitamente ad uno studio di **Carbon Footprint di Organizzazione** per la quantificazione delle emissioni di Scope 1 e 2 generate dall'azienda attraverso le proprie attività.



I temi materiali

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.

Per materiali si intendono quindi quegli aspetti che, da un lato, sono percepiti come rilevanti dagli stakeholder – in quanto potrebbero influenzare le loro decisioni, aspettative e azioni – e dall'altro, possono generare rilevanti impatti economici, sociali e ambientali sulle attività dell'azienda.

Il processo di analisi di materialità

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:

1. **Mappatura degli stakeholder;**
2. **Analisi di benchmark di settore (comparables nazionali ed internazionali);**
3. **Analisi SASB (Sustainability Accounting**

Standards Board) Materiality Map, relativamente al seguente settore: Food and Beverage;

4. **Interviste con la Direzione ed i Responsabili Tecnici sulle modalità di gestione del business e sugli aspetti sensibili;**
5. **Validazione delle tematiche di materialità e del livello di priorità da parte della Direzione ed i Responsabili Tecnici.**

Con l'aiuto di consulenti esterni, il Top Management di Casearia Monti Trentini ha analizzato le tematiche ESG rilevanti per il settore di riferimento che, in una prima fase di studio, sono risultate essere otto. Le stesse sono state ulteriormente analizzate in dettaglio in considerazione della rilevanza per le realtà della società e della priorità di intervento. Questo processo ha portato, quindi, a una scrematura e rianalisi delle tematiche stesse e all'identificazione di quindici temi, su cui si è deciso di focalizzarsi in questo primo Report di Sostenibilità.



Obiettivi di sviluppo sostenibile – SDGs



Nell'identificare le tematiche ESG risultate rilevanti per Casearia Monti Trentini è stata considerata anche la loro connessione con gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)**, definiti all'interno dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Con l'impegno di agire su questi temi, la Società cerca e

cercherà di contribuire - nella misura possibile - al raggiungimento delle sfide globali in ambito di sostenibilità.

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

Di seguito sono elencate le tematiche ESG risultate materiali per Casearia Monti Trentini in relazione agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definiti all'interno dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Temi ambientali		SDGS
Gestione energetica	Gestire nel modo più efficiente possibile i consumi energetici, attuando politiche ed interventi migliorativi al fine di ridurre i consumi totali ed incentivare l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili.	7,8,12,13
Emissioni atmosferiche e cambiamento climatico	Monitorare le emissioni prodotte dalle attività aziendali in modo da definire nuovi interventi di riduzione e mitigazione degli impatti ambientali generati.	12,13,15
Gestione dei materiali	Mantenere alta la qualità delle materie prime impiegate nella produzione, garantendo la piena tracciabilità e rintracciabilità delle stesse.	8,12
Gestione dei rifiuti	Incentivare buone pratiche di economia circolare e limitare quanto più possibile lo spreco delle risorse.	12,13
Acqua e stress idrico	Tracciare il consumo delle risorse idriche ai fini produttivi e sensibilizzare i dipendenti verso un utilizzo responsabile dell'acqua.	6,12

Temi sociali		SDGS
Qualità e sicurezza dei prodotti e servizi	Adottare procedure e certificazioni volti a garantire gli alti standard di qualità dei prodotti e ricercare sempre soluzioni innovative al fine di rispondere alle esigenze del mercato.	8,9,12,16
Sviluppo delle competenze dei dipendenti e la valorizzazione del know-how aziendale.	Promuovere attività di formazione e aggiornamento continuo per il personale, per il mantenimento	4,5,8,10
Welfare e benessere lavorativo	Promuovere un ambiente di lavoro accogliente, stimolante e positivo volto a garantire la salute psicofisica dei dipendenti.	3,5,8,
Diversità, inclusione e pari opportunità	Rispettare i valori fondamentali di diversità, equità ed inclusione, riconoscendo il valore unico che ogni dipendente rappresenta per l'azienda, combattendo ogni forma di discriminazione e violenza sul luogo di lavoro e garantendo pari opportunità di crescita professionale e personale.	5,8,10
Relazione con il territorio e la comunità locale	Garantire lo sviluppo e la creazione di valore delle comunità locali attraverso l'organizzazione ed il supporto di eventi e iniziative in collaborazione con le associazioni e le aziende agricole del territorio.	1,2,11,17
Salute e sicurezza sul lavoro	Creare una cultura della sicurezza, promuovere la stessa attraverso il coinvolgimento di tutti gli operatori ed implementare un monitoraggio sistemico.	3,8,16

Temi governance		SDGS
Gestione della catena di fornitura	Instaurare con i conferitori e fornitori un rapporto di collaborazione duraturo e di fiducia con l'obiettivo di diffondere la cultura della sostenibilità attraverso la filiera.	8,12,13,16
Soddisfazione del cliente	Massimizzare il grado di soddisfazione dei clienti serviti per soddisfarne appieno le aspettative e i bisogni e costruire relazioni durature e stabili nel tempo.	12
Etichettatura responsabile	Garantire una comunicazione non ingannevole nei confronti dei nostri clienti e consumatori, attraverso una etichettatura trasparente ed evitando qualsiasi forma di greenwashing.	3, 12
Benessere Animale	Garantire la tutela del benessere degli animali lungo tutta la catena di fornitura e presso tutti gli allevamenti della filiera.	12, 15 ⁴

⁴Per le tematiche non previste dal framework "Linking the SDGs and the GRI Standards", ovvero "Etichettatura responsabile" e "Benessere Animale", Casearia Monti Trentini ha effettuato una valutazione interna per il relativo abbinamento agli SDGs di riferimento.

Gli Stakeholder

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

Gli stakeholder sono quindi quei soggetti con i quali un'azienda si confronta per creare, mantenere e sviluppare relazioni con il fine di comprendere le esigenze e le aspettative, e conseguentemente orientare le proprie scelte strategiche.

Nel suo operare Casearia Monti Trentini considera la preoccupazione dei suoi stakeholder e cer-

ca di agire in maniera attiva per evitare potenziali rischi ed eventuali impatti negativi, impegnandosi a mantenere un dialogo collaborativo con i vari portatori di interesse. Nel grafico che segue sono indicate le principali categorie di stakeholder con i quali la società si interfaccia:



Mappatura degli stakeholder

Il coinvolgimento e il confronto con gli stakeholder (*stakeholder engagement*) è molto importante per comprendere aspettative, interessi e valutazioni. Un coinvolgimento attento e positivo consente di poter definire i propri obiettivi in modo più consapevole e favorire quindi il processo decisionale.

Nella tabella di seguito sono indicate le principali categorie di stakeholder con i quali Casearia Monti Trentini si interfaccia e per ognuna di esse vengono indicate la modalità di coinvolgimento adottate.

CATEGORIA DI STAKEHOLDER	AREA DI INTERESSE	MODALITÀ
Istituti bancari	<ul style="list-style-type: none"> Solidità finanziaria Prestazione economica aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Rapporti periodici Email
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none"> Coinvolgimento e benessere del personale Formazione e creazione delle competenze Salute e sicurezza sul lavoro Condotta aziendale etica Privacy e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> Bacheca aziendale Incontri individuali e meeting periodici Eventi aziendali Corsi di formazione Email Social Media
Fornitori di beni <i>Conferitori di latte, fornitori di materie prime (caglio, sale, fermenti, altro, ...) e fornitori di materiali da imballaggio e confezionamento</i>	<ul style="list-style-type: none"> Solidità del rapporto contrattuale Continuità del servizio Qualità e sicurezza della fornitura 	<ul style="list-style-type: none"> Rapporti diretti e incontri periodici Email e contatto telefonico Documenti contrattuali Social media
Fornitori di servizi <i>Trasportatori di materia prima (latte), servizi di consulenza, laboratori accreditati</i>	<ul style="list-style-type: none"> Solidità del rapporto contrattuale Continuità del servizio Qualità e sicurezza della fornitura 	<ul style="list-style-type: none"> Rapporti diretti e incontri periodici Email e contatto telefonico Documenti contrattuali Social media
Clienti <i>GDO, Grossisti, Industria Food, HO.RE.CA, consumatori finali (presso lo spaccio aziendale)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Brand reputation Soddisfazione del cliente Qualità e sicurezza dei prodotti Privacy e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> Social Media Sito Web Incontri specifici Email Fiere ed eventi

CATEGORIA DI STAKEHOLDER	AREA DI INTERESSE	MODALITÀ
Consorzi DOP <i>Consorzio Provolone Valpadana, Consorzio Grana Padano, Consorzio Asiago</i>	<ul style="list-style-type: none"> Promozione e tutela della qualità dei prodotti Networking 	<ul style="list-style-type: none"> Email Incontri periodici Eventi e fiere Disciplinari DOP
Associazioni di categoria <i>Confindustria, Assolatte, Trentino Export</i>	<ul style="list-style-type: none"> Networking Comunicazione aggiornamenti Confronto su buone pratiche di settore 	<ul style="list-style-type: none"> Sito web Incontri di confronto Email Webinar di aggiornamento
Amministrazioni locali <i>Comuni limitrofi</i>	<ul style="list-style-type: none"> Dialogo 	<ul style="list-style-type: none"> Incontri occasionali Eventi e fiere
Enti nazionali di previdenza e assistenza	<ul style="list-style-type: none"> Sostegno e assistenza per i dipendenti 	<ul style="list-style-type: none"> Email
Associazioni sportive/culturali <i>Vicenza Calcio, Trentino Volley, Veloce Club Borgo, Ski Team Lagorai, Alpin Go Val Rendena, Trentino Motor Sport, Gruppo Alpini di Samone, Unione Sportiva Marter, Sci Club Monte Bondone ASD</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sostegno alle iniziative locali Integrazione nella comunità 	<ul style="list-style-type: none"> Fiere ed Eventi Donazioni Social Media Sito Web
Associazioni non profit <i>Gruppo Giovani Ospedaletto, Alpini Castello Tesino, Alpini Strigno, Centro Tesino di Cultura, G.S.P., Casella D'Asolo, Valsugana Solidale, Fondazione Città della Speranza di Padova, Arte Sella</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sostegno economico ai progetti Coinvolgimento nelle iniziative 	<ul style="list-style-type: none"> Fiere ed Eventi Donazioni Social Media Sito Web
Istituti scolastici tecnici e agrari <i>Polo Scolastico Alcide de Gasperi di Borgo Valsugana, ENAIP</i>	<ul style="list-style-type: none"> Coinvolgimento dei giovani Diffusione della cultura e tradizione locale Stage e tirocini attraverso percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Visite aziendali
Giornali nazionali/locali/finanziari <i>"L'Adige", "Il Giornale di Vicenza"</i>	<ul style="list-style-type: none"> Brand reputation 	<ul style="list-style-type: none"> Incontri diretti Social Media Sito Web
Riviste del settore <i>"Il latte", "Il mondo del latte"</i>	<ul style="list-style-type: none"> Brand reputation 	<ul style="list-style-type: none"> Incontri diretti Social Media Sito Web



Qualità e sicurezza dei prodotti

Qualità e sicurezza dei prodotti

La qualità e la sicurezza dei prodotti rappresentano all'interno del settore alimentare un elemento più che mai imprescindibile, che da sempre Casearia Monti Trentini ha posto come obiettivi primari nella propria "Politica interna per la Qualità, l'Etica e l'Ambiente", unitamente a valori quali l'autenticità dei prodotti, la legalità, la tutela ambientale, la responsabilità sociale e la soddisfazione dei clienti.

Tali obiettivi richiedono sforzi rigorosi non solo per il rispetto delle normative nazionali, ma anche investimenti continui da parte dell'azienda per man-

tenere alta la qualità del proprio sistema produttivo e l'aggiornamento delle proprie infrastrutture e tecnologie.

Il sistema HACCP



Tutto il processo produttivo segue l'osservanza e l'applicazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) che permette alla Società di **garantire elevanti stan-**

dard di sicurezza igienico-sanitaria. Il rispetto del manuale dell'HACCP permette eliminare o ridurre qualsiasi pericolo relativo ai prodotti lavorati, grazie ad una analisi dei rischi inerente l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione di misure preventive.

Unitamente a ciò la Società garantisce la salute e la sicurezza della propria produzione effettuando controlli continui sulle referenze, a partire dal latte raccolto ai prodotti finiti, attraverso la formazione continua dei propri dipendenti in merito all'applicazione del sistema, promuovendo una cultura della sicurezza alimentare lungo tutti gli operatori e aggiornando continuamente l'analisi dei rischi relativamente ai processi.

Le certificazioni



La norma **UNI EN ISO 9001:2015** delinea i requisiti minimi a cui il Sistema di Gestione per la **Qualità** di un'organizzazione deve attenersi per assicurare livelli qualitativi elevati di organizzazione e di prodotto. Il suo ottenimento permette di costruire un sistema di gestione al cui interno siano inclusi i processi aziendali, al fine di garantirne l'ottimizzazione e promuovere l'adozione di un approccio sistemico che sia utile nello sviluppo e nel miglioramento dell'efficacia di un sistema di gestione per la qualità. **Casearia Monti Trentini ha deciso di certificarsi secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 fin dal 1999.**



La **certificazione BRC (British Retail Consortium) Food** è un importante marchio riconosciuto a livello internazionale per la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti, utilizzato per valutare e garantire la conformità degli operatori del settore alimentare ai requisiti di riferimento. La certificazione BRC è stata dunque ideata con l'obiettivo di definire criteri operativi che fossero in grado di garantire il rispetto della massima **sicurezza alimentare** da parte delle organizzazioni coinvolte. **La data di prima emissione della certificazione BRC risale al 2004.**



La **certificazione IFS Food (International Featured Standards Food)** è un altro importante standard internazionale nel settore alimentare, anch'esso focalizzato sulla sicurezza degli alimenti e sulla qualità dei processi produttivi. Questo standard ha lo scopo di garantire l'applicazione di un sistema di gestione in linea con i requisiti di qualità, **sicurezza alimentare** e conformità legale da parte dei produttori, in particolar modo dei fornitori della GDO. **La Società è certificata IFS FOOD fin dal 2004.**



La norma **UNI EN ISO 14001:2015** definisce i requisiti minimi di un Sistema di Gestione Ambientale che un'organizzazione può utilizzare per sviluppare le proprie **prestazioni ambientali.** La norma aiuta l'organizzazione a gestire le proprie responsabilità ambientali in modo sistematico, attraverso il raggiungimento degli esiti attesi dal proprio sistema di gestione ambientale; in questo modo è fornito valore aggiunto all'ambiente, all'organizzazione stessa e alle parti interessate, contribuendo in maniera attiva al pilastro ambientale della sostenibilità. **La Società è certificata UNI EN ISO 14001:2015 fin dal 2012.**



La normativa europea (Reg UE 2018/848) garantisce la conformità delle produzioni alimentari ottenute seguendo il metodo biologico in tutte le fasi della filiera, dal campo alla tavola. Una quota della produzione di Casearia Monti Trentini comprende la garanzia di un sistema produttivo in linea con lo standard del biologico; di conseguenza, **l'azienda dispone anche dell'autorizzazione e del riconoscimento della produzione biologica, rilasciato da ICEA fin dal 2012.**



SMETA 4 PILLARS rappresenta una serie di protocolli per audit di alta qualità, impiegati per verificare la conformità di un fornitore di un'azienda facente parte di AIM Progress ai quattro pilastri **"Rapporti di lavoro", "Salute e sicurezza", "Ambiente", "Etica e impresa"**; i fornitori che vengono sottoposti a tale audit hanno dunque la possibilità di dimostrare ai propri clienti l'applicazione di elevati standard sociali e ambientali, entrando a far parte nel "Supplier Ethical Data Exchange". **Casearia Monti Trentini è sottoposta a tale protocollo di audit a partire dal 2018.**

Inoltre, per diversi anni l'azienda ha mantenuto la certificazione **SA8000**, certificazione di riferimento per la Responsabilità Sociale di Impresa, della quale continua a seguire le linee guida e il sistema di gestione impostato attraverso la stessa. Tra i valori e i riferimenti di indagine cardine della SA8000 rientrano il rispetto dei diritti umani, la tutela delle condizioni di lavoro sicure e salubri ed il rifiuto a pratiche lavorative quali il lavoro minorile, lo sfruttamento dei lavoratori ed ogni possibile forma di discriminazione.

Infine, per il mantenimento della presenza nei mercati americani, Casearia Monti Trentini risponde oggi al **"Food Modernization Act"**, atto in vigore dal 2011 e per volontà del Presidente americano Obama, volto a garantire adeguate misure preventive per la tutela dell'approvvigionamento alimentare negli Stati Uniti d'America.





La governance

La struttura organizzativa

Casearia Monti Trentini è una Società per Azioni, di proprietà al 100% di MT Group S.r.l., che ne detiene l'intero capitale sociale. La Società prevede un sistema di amministrazione tradizionale, basato su un Consiglio di Amministrazione, da un Organo di Controllo (Collegio Sindacale) e da una Società di Revisione, incaricata della revisione legale dei conti.

Il **Consiglio di Amministrazione**, è composto da quattro componenti in carica: Finco Florindo, in

qualità di Presidente, Finco Fiorenzo, Finco Deodata Federica e Finco Fabio con qualifica di Amministratori Delegati.

Il **Collegio Sindacale** è invece composto dal Presidente dr. Leonardi Albino, i Sindaci dr. Ravazzolo Nicola e dr. Pini Dennis, oltre ai Sindaci supplenti, dr. Bonomi William e dr. Rao Giovanni Paolo.

La Società di Revisione è Trevor S.r.l..

ORGANI DI GOVERNO	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Consiglio di Amministrazione	1	3	4	1	3	4
Collegio Sindacale	0	5	5	0	5	5
Totale	1	8	9	1	8	9

ORGANI DI GOVERNO	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Consiglio di Amministrazione	-	-	4	4	-	-	4	4
Collegio Sindacale	-	3	2	5	-	3	2	5
Totale	-	3	6	9	-	3	6	9

L'organigramma

Ai massimi organi di governo, Consiglio di Amministrazione e Amministratori Delegati, rispondono le aree del **Controllo Qualità**, della **Direzione di Produzione**, della **Direzione Acquisti e Magazzino**, della **Direzione Commerciale** e della

Direzione Amministrativa e Finanziaria.

Nello specifico, la Direzione della Produzione rappresenta la funzione chiave della gestione del reparto addetto al ricevimento del latte, del laboratorio interno e del reparto manutenzione; essa inoltre è organizzata in reparti in base alla

tipologia di formaggio di competenza.

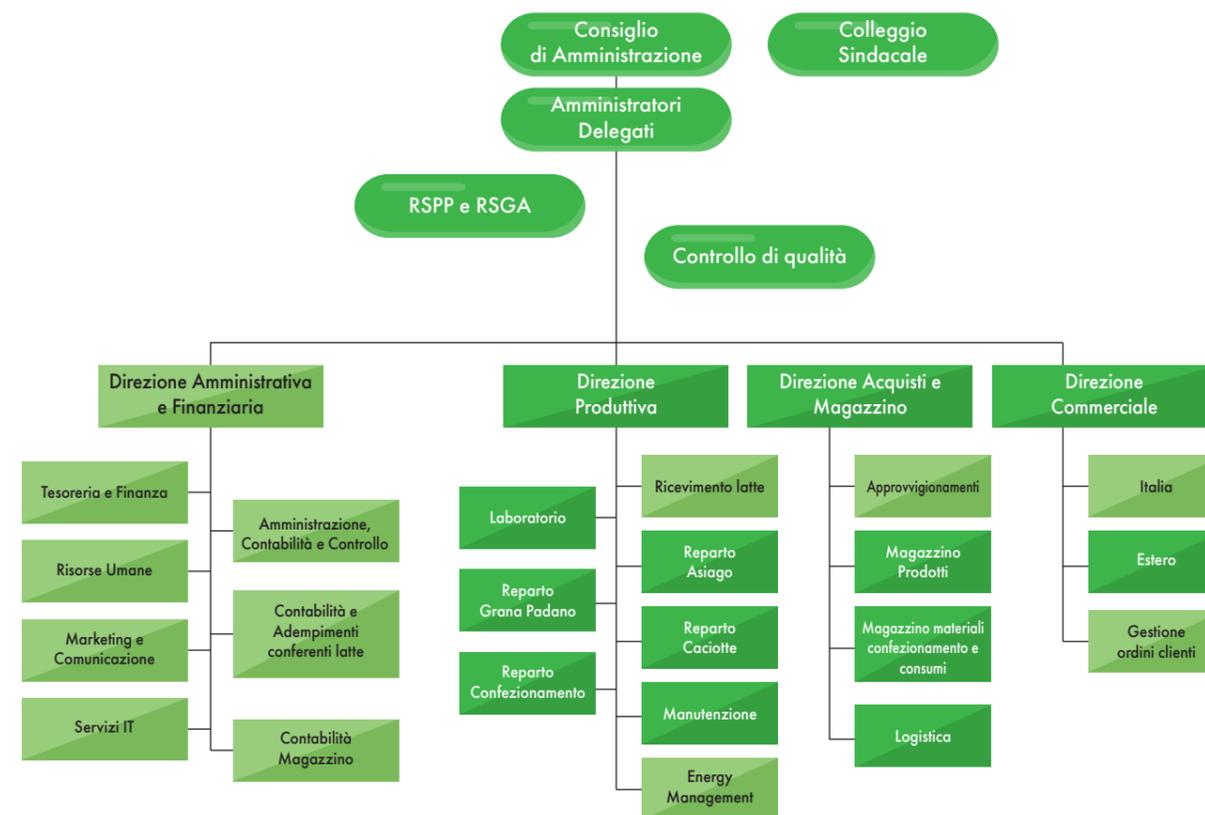
Il Controllo Qualità si occupa di controllare e verificare che i prodotti finiti siano conformi alle specifiche attese effettuando varie attività, compresi test di laboratorio, a partire dalle materie prime impiegate fino al prodotto finito.

La Direzione Amministrativa e Finanziaria è invece responsabile delle aree Tesoreria e Finanza, delle Risorse Umane, dei servizi IT, dell'area Marketing, del reparto Amministrazione, Contabilità e Controllo e dei reparti di Contabilità Conferenti

e Contabilità Magazzino.

Infine, la Direzione Acquisti e Magazzino gestisce i reparti di approvvigionamento, i magazzini interni e l'energy management, mentre la Direzione Commerciale è responsabile dell'area Export, degli agenti della Società e della gestione degli ordini.

Di seguito è riportato l'organigramma funzionale di Casearia Monti Trentini aggiornato al 31.07.2023⁵.



⁵ Celle verde scuro con testo bianco: personale Casearia Monti Trentini; celle verde chiaro con testo nero: personale MT Group.

Compliance normativa

Nel corso dell'esercizio 2023, così come in quello precedente, non si sono verificati casi significativi di mancato rispetto delle leggi e/o delle normative in materia economica, ambientale e sociale. Non sono state ricevute sanzioni monetarie né sanzioni non monetarie, ossia eventuali restrizioni imposte da governi, autorità di regolamentazione o enti pubblici sulle operazioni o attività dell'organizzazione. Analogamente, alla data di redazione del presente Report di Sostenibilità, non vi sono in essere contenziosi.

Infine, nel corso dell'esercizio 2023, così come in quello precedente, non si sono verificati casi di

violazione della privacy dei clienti né di discriminazione.

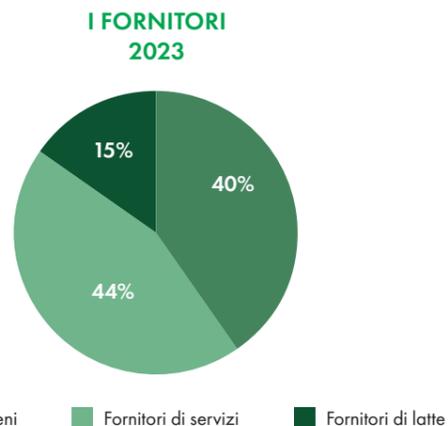
Si segnala che, a partire da dicembre 2023, Casearia Monti Trentini si è dotata di un sistema di segnalazione **Whistleblowing** e, nello specifico, è stato attivato un canale dedicato all'interno di una piattaforma digitale, accessibile dal sito web aziendale. Per mantenere in modo assoluto la riservatezza delle segnalazioni, la piattaforma viene gestita da un consulente esterno.

La catena di fornitura

La catena di fornitura di Casearia Monti Trentini nel 2023 è rappresentata da **875 fornitori**, con la maggior parte dei quali (il 74%) la Società mantiene rapporti di tipo continuativo.

In termini di spesa di approvvigionamento, sul totale, il 44% è rappresentato da fornitori di servizi, il 40% da fornitori di beni ed il restante 15% da fornitori latte. In termini di volumi, la fornitura di latte rappresenta la quota maggiore dei costi dei fornitori di Casearia Monti Trentini.

Nello specifico, nella categoria fornitori di beni

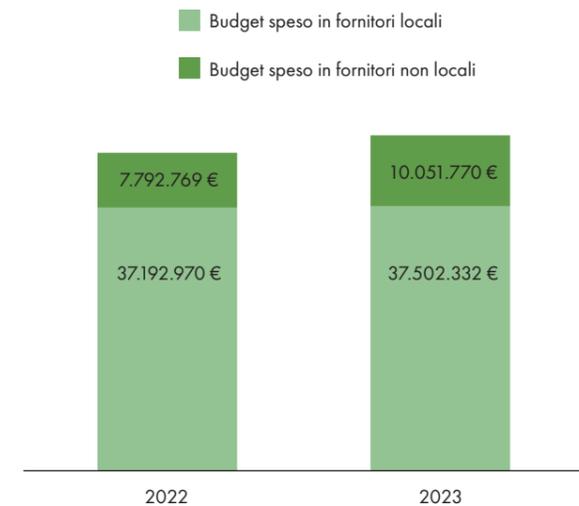


rientrano le forniture di materiali da consumo (116 fornitori), di imballaggi (46 fornitori), di materiale sussidiario e attrezzature specifiche mentre tra i fornitori di servizi rientrano i servizi di manutenzione (61 fornitori nel 2023), di trasporto (60), ma anche servizi quali ad esempio le pubblicità e le consulenze.

Nel 2023 la spesa totale sostenuta per l'approvvigionamento di materie prime, beni e servizi è stata pari a 47.554.102 euro, in aumento del 6% rispetto all'anno precedente, in cui era pari a 44.985.739 euro. Del totale, **il 79% rappresenta la spesa legata a fornitori locali (37.502.331 euro)**⁶, in lieve calo rispetto al 2022 in cui rappresentava l'83%.

I fornitori di materie prime selezionati da Casearia Monti Trentini provengono dall'Italia, e quasi esclusivamente dalle regioni del Trentino Alto Adige e del Veneto nel caso specifico del latte. Tuttavia, la Società predilige fornitori italiani anche per quanto riguarda i materiali sussidiari e di confezionamento e nella scelta dei trasportatori del latte.

FORNITORI - PROVENIENZA 2023



	2022		2023	
	€	%	€	%
Totale spesa per fornitori	44.985.739 €	100%	47.554.102€	100%
Budget speso in fornitori locali	37.192.970 €	83%	37.502.332 €	79%

⁶ Per fornitori locali, sono stati considerati i fornitori con sede nelle seguenti province: TN, VI, BS, TV, VR, PD, MN, BZ, VE, BL, UD, PN, RO, TS, GO.

I risultati economico-finanziari

Complessivamente, il 2023 ha rappresentato un anno positivo per la società, che ha registrato ricavi delle vendite di formaggi, ad esclusione di altri prodotti derivati e di altri ricavi, in incremento dell'11,6% rispetto al 2022.

Anche il fatturato complessivo è risultato in aumento rispetto all'anno precedente (+5%), con un valore totale di 51.627.743 milioni di euro (49.119.466 nel 2022) ed un valore della produzione incrementato del 7% rispetto al 2022 (con 54.149.354 euro).

Di seguito si riportano i principali risultati ottenuti dalla società nel biennio 2022-2023:

Dati economici	2022	2023
Fatturato	49.119.466	51.627.743
Valore della produzione	50.772.105	54.149.354
Utile netto	1.272.973	1.639.120
EBITDA	3.226.332	3.975.619
EBITDA/VAL of Prod%	6,4%	7,3%

Dati finanziari	2022	2023
Patrimonio Netto	10.249.778	11.407.437
PFN	10.359.102	11.215.392
PFN/Patrimonio netto	1,01	0,98
PFN/EBITDA	3,21	2,82
Investimenti in formazione	8.295	4.629

Nel corso del 2023 sono stati effettuati numerosi investimenti ed i principali hanno riguardato investimenti in impianti e macchiar, pari a 1.147.534 milioni di euro, ed investimenti in attrezzature industriali e commerciali, pari a 430.672 euro.

terconnessione del maggior numero possibile di dispositivi di produzione e confezionamento dei formaggi prodotti, in modo da poter mantenere un presidio costante sul monitoraggio delle variabili di produzione. I risultati ottenuti da tale interconnessione, infatti, generano un automatico processo di efficientamento continuo dell'organizzazione produttiva, un aumento della produttività e un miglioramento della qualità del lavoro del personale e dei prodotti offerti.

Sul totale degli investimenti sostenuti, un peso sostanziale è legato al continuo impegno di Casearia Monti Trentini per l'adeguamento tecnologico in chiave di Industria 4.0 e nello specifico, l'in-

Il valore economico generato e distribuito

Il prospetto che si riporta di seguito evidenzia il valore generato e distribuito, elaborato sulla base del conto economico del periodo di riferimento.

L'obiettivo è quello di indicare il valore economico direttamente generato da Casearia Monti Trentini e la sua distribuzione agli stakeholder.

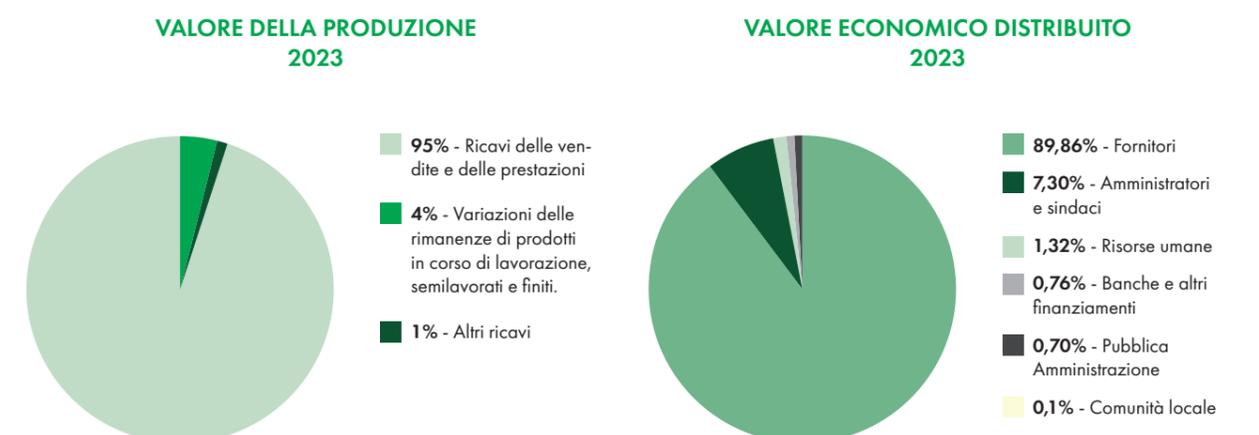
Il **valore economico generato** si riferisce al valore della produzione che considera i ricavi netti derivanti dalla vendita dei prodotti finiti (95%), da variazioni delle rimanenze di prodotti (4%), oltre che da altri ricavi e proventi (1%), integrato dei proventi finanziari; mentre il **valore economico distribuito** accoglie i costi, riclassificati per categoria di stakeholder.

Il **valore economico trattenuto** è relativo alla differenza tra valore economico generato e distribuito e comprende gli ammortamenti dei beni materiali ed immateriali, gli accantonamenti, le riserve, gli utili e la fiscalità anticipata/differita, oltre al valore generato e distribuito non allocabile rispetto agli stakeholder.

Nel 2023 la Società ha generato un valore economico pari a euro 51.812.838, in aumento del 5% rispetto ai valori del 2022.

come segue: l'89,9% ai fornitori, il 7,3% alle risorse umane, l'1,3% agli Istituti bancari, lo 0,7% ad amministratori e sindaci, lo 0,8% alla Pubblica Amministrazione ed infine lo 0,1% alla comunità locale.

Il valore economico distribuito è stato pari a 50.352.843 e la distribuzione è stata articolata



In conformità con quanto richiesto dagli standard GRI, si riporta di seguito lo spaccato del valore economico generato e distribuito, unitamente all'evidenza dell'incidenza percentuale delle voci riportate rispetto a quest'ultimo:

	2022		2023	
Valore economico generato e ricevuto	50.058.134	100,0%	52.207.536	100,0%
Valore economico ricevuto	49.469.863	98,8%	51.812.838	99,2%
Valore economico generato	588.271	1,2%	394.699	0,8%
Valore economico distribuito	48.655.880	97,2%	50.352.843	96,4%
Fornitori	43.596.622	87,1%	45.248.132	86,7%
Amministratori e sindaci	350.253	0,7%	351.339	0,7%
Risorse Umane	3.689.797	7,4%	3.677.719	7,0%
Banche e altri finanziatori	417.519	0,8%	663.216	1,3%
Pubblica Amministrazione	574.389	1,1%	382.373	0,7%
Comunità locale	27.300	0,1%	30.064	0,1%
Valore economico trattenuto	1.402.254	2,8%	1.854.693	3,6%

Per maggiore chiarezza espositiva, evidenziamo di seguito la riconciliazione tra il valore trattenuto e il risultato netto del periodo da Report. Il prospetto comprende gli ammortamenti dei beni materiali ed immateriali, gli accantonamenti, le rettifiche di valore delle attività finanziarie e la fiscalità anticipata/differita.

	2022	2023
Valore economico trattenuto	1.402.254	1.854.693
Valore economico non allocato	129.283	215.573
2) variazioni delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	622.619	1.876.744
di cui altri	94.043	85.130
7) Costi per servizi	116.005	132.061
10 a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	137.332	136.194
10 b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	1.093.470	1.151.047
10 d) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	9.933	99.729
11) variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	594.466	288.888
12) accantonamenti per rischi	-	149.850
14) Oneri diversi di gestione	73.741	163.980
17 bis) Utili e perdite su cambi	9.931	55.697
Utile d'esercizio	1.272.973	1.639.120





Il capitale umano

L'organico

Il rispetto e la garanzia degli aspetti etici nella condotta aziendale rappresentano due pilastri fondamentali della politica aziendale interna. La Società, infatti, si impegna a garantire ai propri dipendenti e collaboratori piena libertà di religione e ripudia qualsiasi discriminazione fondata su nazionalità, orientamento sessuale, religione, orientamento politico o di pensiero.

L'azienda non ricorre né promuove in alcun modo il lavoro forzato o minorile, ma è promotrice di un ambiente di lavoro sicuro e sereno. I lavoratori sono liberi di aderire alle Organizzazioni Sindacali, l'orario di lavoro è adeguato alle leggi e agli accordi nazionali e ai dipendenti viene garantita formazione e addestramento annuali.

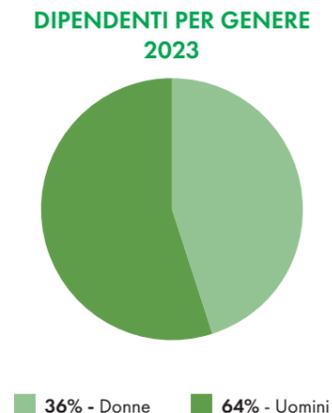
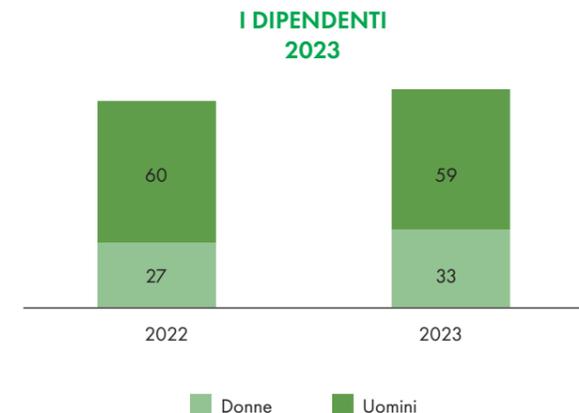
Si segnala che, diversamente da quanto riportato all'interno della Relazione sulla Gestione e della Nota Integrativa del Report economico di esercizio, tutti gli indicatori e le tabelle elaborate relative all'organico aziendale, mostrate di seguito, sono da riferirsi al 31 dicembre dell'anno di riferimento.

 **36%**
dell'organico composto da donne

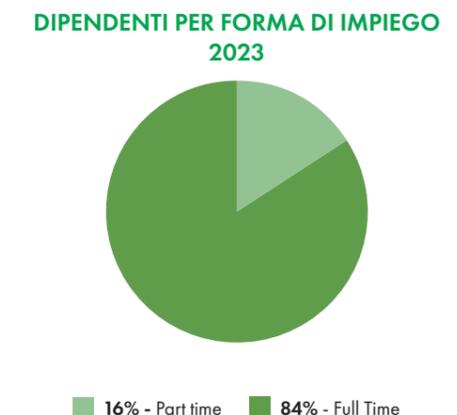
 **18**
dipendenti con età inferiore ai 30 anni

Al 31.12.2023 i dipendenti di Casearia Monti Trentini risultano essere 92, in aumento del 6% rispetto al 2022, in cui risultavano 87. Per fornire una completa rappresentatività della composizione aziendale della Società, all'interno di tale conteggio sono stati inclusi i dipendenti della holding MT Group che prestano la propria attività per Casearia Monti Trentini, costituendo parte necessaria e fondamentale allo sviluppo e alla gestione della società stessa.

Al 31.12.2023, sul totale di 92 dipendenti, **59 sono le figure maschili e 33 le figure femminili**. Come si nota dal grafico adiacente, sul totale dei dipendenti, le figure femminili risultano in aumento del 16% tra il 2022-2023, a fronte di una riduzione delle figure maschili pari al 7%.



Quasi la totalità dei dipendenti è assunta attraverso **contratti a tempo indeterminato**: al 31.13.2023, infatti, un solo dipendente di Casearia Monti Trentini risulta assunto attraverso un contratto a tempo determinato ed uno attraverso un contratto intermittente⁷; tutti gli altri dipendenti, invece, registrano contratti a tempo indeterminato (in totale 90 lavoratori nel 2023). Di questi, 7 sono giovani risorse impiegate attraverso contratti di **apprendistato**.



La forma di impegno prevalente è quella **full time**, che riguarda l'84% dei dipendenti, mentre il restante 16% è assunto attraverso contratti part-time.

I CCNL di riferimento sono il CCNL "Alimentari-Industria" per le risorse di Casearia Monti Trentini

e "Terziario - Commercio", per il personale MT Group.

In accordo con quanto richiesto dal GRI, si riportano di seguito i dati relativi alle risorse umane suddivisi per genere, tipologia di contratto, e forma di impiego.

⁷ Nel conteggio dei lavoratori dipendenti è stato incluso un lavoratore con contratto Co.co.co.

Dipendenti per genere	2022	2023
Donna	27	33
Uomo	60	59
Totale complessivo	87	92

Dipendenti per tipologia di contratto e genere	2022	2023
Tempo Indeterminato	77	83
Donna	25	29
Uomo	52	54
Di cui Apprendistato	9	7
Donna	2	3
Uomo	7	4
Tempo Determinato	0	1
Donna	0	1
Uomo	0	0
Lavoro intermittente	1	1
Donna	0	0
Uomo	1	1
Totale complessivo	87	92

Dipendenti per forma di impiego e genere	2022	2023
Full-time	73	77
Donna	16	22
Uomo	57	55
Part-time	14	1
Donna	11	11
Uomo	3	4
Totale complessivo	87	92

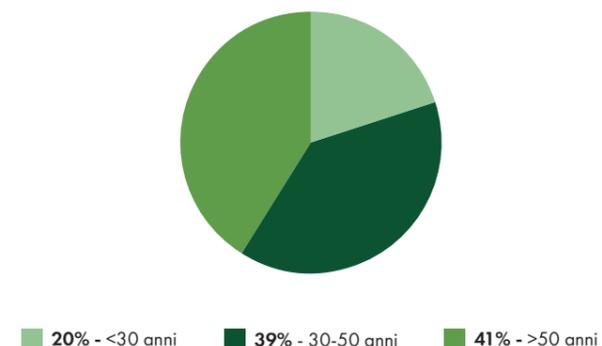
Per quanto riguarda invece le qualifiche professionali, la figura professionale maggiormente rappresentata è quella degli **operai**, con 66 risorse nel 2023 (di cui 50 uomini e 16 donne), seguiti dagli **impiegati** (24 totali, di cui 16 donne e 8 uomini); di questi, 16 sono gli impiegati dipendenti di MT Group, che contribuiscono alla struttura con 13 donne e 3 uomini.

In linea con la tipologia di attività svolta dall'azienda e le specificità delle mansioni richieste dai reparti di produzione, di confezionamento e di stoccaggio, le risorse maschili con qualifica di operaio rappresentano nello specifico la categoria prevalente (50 risorse su 92); all'interno di questa classe, la fascia di età prevalente è quella superiore ai 50 anni.

Infine, per quanto riguarda l'età media delle risorse, queste ultime sono distribuite tra tre fasce d'età, ovvero il 20% dei dipendenti con età inferiore ai 30 anni, il 39% tra i 30 e i 50 anni ed infine il 41% di età superiore ai 50 anni. **L'età media complessiva è di 43 anni.**

In accordo con quanto richiesto dal GRI, si riportano di seguito i dati relativi alle risorse umane suddivisi per genere, tipologia di contratto, di impiego e figura professionale.

DIPENDENTI PER FASCE D'ETÀ 2023



DIPENDENTI	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Per figura professionale e genere						
Dirigenti	0	1	1	0	1	1
Quadri	0	0	0	1	0	1
Impiegati	15	8	23	16	8	24
Operai	12	51	63	16	50	66
Totale	27	60	87	33	59	92

DIPENDENTI	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Per figura professionale e fascia d'età								
Dirigenti	0	1	0	1	0	0	1	1
Quadri	0	0	0	0	0	1	0	1
Impiegati	4	11	8	23	3	13	8	24
Operai	16	24	23	63	15	24	27	66
Totale	20	36	31	87	18	38	36	92

In ottemperanza alla Legge 68/99 la Società copre la quota di personale appartenente alle categorie protette, a cui vengono garantiti servizi di sostegno, assistenza e strumenti tecnici di supporto, atti ad agevolare lo svolgimento delle mansioni affidate; nel 2023 in organico vi sono tre dipendenti inquadrati come operai (pari al 2022), di cui

uno con contratto part-time e due con contratti full time, tutti lavoratori a tempo indeterminato.

Di seguito riportiamo lo spaccato delle categorie protette suddivise per figura professionale e genere.

CATEGORIE PROTETTE	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Per figura professionale e genere						
Operai	2	1	3	2	1	3
Totale	2	1	3	2	1	3

Infine, si rilevano 14 risorse non dipendenti da Casaria Monti Trentini con cui l'azienda collabora attraverso contratti di somministrazione (3 donne e 11 uomini), la maggior parte dei quali con ruolo di

addetti al confezionamento, casaro o aiuto-casaro, di cui una risorsa appartenente alle categorie protette.

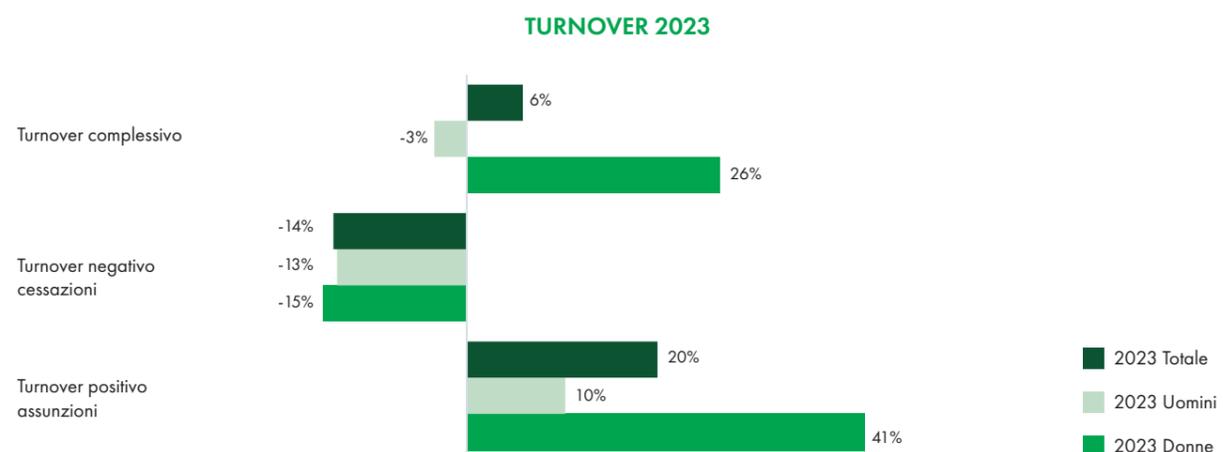
Assunzioni e turnover

Nel corso dell'anno 2023 si sono registrate **17 assunzioni** (di cui 11 donne e 6 uomini) e 12 uscite (di cui 4 donne e 8 uomini). Sul totale, le assunzioni hanno riguardato per un 29% giovani di età inferiore ai 30 anni e un 41% dipendenti compresi tra i 30-50 anni.

Per quanto riguarda invece le 12 cessazioni,

8 sono riconducibili a dimissioni volontarie, a cui si aggiunge un caso di cessazione legato al termine del contratto.

Nel complesso, il tasso di nuovi assunti risulta essere maggiore del tasso di turnover in uscita, con un turnover complessivo positivo e pari al 6%.



NUOVE ASSUNZIONI	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Genere						
Fino a 29 anni	2	3	5	3	1	4
30-50 anni	1	1	2	6	1	7
Maggiore 50 anni	0	1	1	2	4	6
Totale	3	5	8	11	6	17

CESSAZIONI	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Genere						
Fino a 29 anni	1	3	4	0	4	4
30-50 anni	0	1	1	2	2	4
Maggiore 50 anni	3	4	7	2	2	4
Totale	4	8	12	4	8	12

MOTIVO CESSAZIONE	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Genere						
Uscite volontarie	3	7	10	2	6	8
Fine di contratti a tempo det.	1	0	1	1	0	1
Licenziamento	0	1	1	0	0	0
Altro	0	0	0	1	2	3
Totale	4	8	12	4	8	12

TURNOVER	2023		
	Donne	Uomini	Totale
Genere			
Turnover positivo - assunzioni	41%	10%	20%
Turnover positivo - cessazioni	-15%	-13%	-14%
Turnover complessivo	26%	-3%	6%

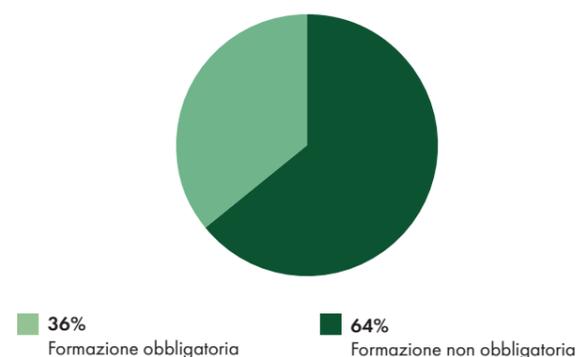
Formazione e ascolto dei dipendenti

La società eroga formazione di tipo obbligatorio e non obbligatorio ai propri dipendenti. In totale, nel 2023 le ore totali somministrate sono state 201, di cui 72 ore di formazione obbligatoria e 129 ore di formazione non obbligatoria.

Nel 2022, invece, la formazione obbligatoria è stata pari a 292 ore mentre quella non obbligatoria pari a 141 ore.

Le esigenze formative legate alla formazione non obbligatoria, nella maggior parte dei casi vengono identificate dagli stessi responsabili di reparto, che comunicano le esigenze riscontrate all'area deputata alla gestione delle risorse umane, la quale di conseguenza si occupa delle loro valutazione, gestione, integrazione e registrazione.

TIPOLOGIA DI FORMAZIONE 2023



I corsi erogati nel biennio 2022-2023 hanno riguardato formazione generale, specifica e training on the job, e di conseguenza sono stati affrontati svariati temi, tra i quali, quello relativo alla **salu-**

te e sicurezza sul luogo di lavoro, la **qualità**, l'**HACCP**, la tutela e la gestione della **privacy** e corsi di **cyber security**. Nel 2022 è stato somministrato un corso di formazione di 114 ore totali proprio sulla cyber security, nel quale i dipendenti sono stati sottoposti a specifici test di simulazione di casi di **fishing** e **hackeraggio**; inoltre, è stato previsto un corso di formazione di 40 ore per alcuni dipendenti relativamente ai temi del **marketing** ed un corso di 16 ore sulla **gestione del tempo e dello stress**.

Nel 2023, invece, la maggior parte delle ore di formazione sono state somministrate su aree relative la salute e la sicurezza, compresa la formazione per i propositi e i corsi antincendio e formazione on the job per l'aggiornamento sull'utilizzo dei macchinari interni.

Nello specifico, **la categoria maggiormente coinvolta nei corsi di formazione è rappresentata dagli operai (che hanno ricevuto l'82% della formazione totale del 2023)**, seguiti dagli impiegati che sono stati coinvolti nella restante quota (pari al 18%).

Infine, caro per l'azienda è il tema dell'ascolto dei dipendenti: i lavoratori sono infatti stimolati a inter-

facciarsi con l'azienda e la sua direzione in caso emergessero esigenze, necessità o segnalazioni particolari. A tal proposito, i dipendenti dispongono di una **cassetta per le segnalazioni anonime**, creata per incentivare maggiormente l'avanzare di proposte e comunicazioni.

Per quanto riguarda invece le attività di welfare, è tra gli obiettivi aziendali quello di implementare tale area e individuare una piattaforma di riferimento per la gestione del tema. A tutti i lavoratori è riconosciuto uno sconto del 10% sugli acquisti effettuati presso lo spaccio aziendale.

OBIETTIVO 2024



Incrementare le iniziative di welfare rivolte ai dipendenti attraverso la selezione di una piattaforma di welfare dedicata e l'incremento delle ore di formazione erogate ai dipendenti.



Salute e sicurezza sul lavoro: una priorità assoluta

Per Casearia Monti Trentini il tema della salute e sicurezza sul lavoro è di primaria importanza: quest'ultima, non rappresenta una mera obbligazione di legge, ma è considerata dall'azienda come una vera e propria priorità morale ed etica: ogni lavoratore ha il diritto fondamentale di svolgere le proprie mansioni in un ambiente sicuro e protetto, senza correre rischi per la propria salute o incolumità. Il benessere dei collaboratori, infatti, rappresenta un requisito indispensabile per creare le basi di un ambiente di lavoro sereno e stimolante.

Fondamentale per il perseguimento di questi obiettivi, è creare una cultura della sicurezza e diffonderla tra tutti i dipendenti. Tutto il personale che opera all'interno dell'organizzazione ha il dovere di operare nel pieno rispetto delle procedure operative approvate e di aver cura della propria salute e di quella dei propri colleghi.

La Società ha definito un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza, in conformità con la normativa italiana, in particolare nel rispetto del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e le norme da esso richiamate. Il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza copre tutti i lavoratori, e fa riferimento alle attività svolte negli stabilimenti produttivi e le aree esterne soggette a controllo e monitoraggio dei rischi e della sicurezza sul lavoro.

La valutazione dei rischi

Un'analisi approfondita dei rischi legati allo svolgimento delle attività aziendali e una loro valutazione accurata, sono degli strumenti essenziali per

prevenire, arginare e contrastare eventuali pericoli. L'obiettivo che essa si pone è:

- **identificare i pericoli e valutare i rischi** per la sicurezza e la salute dei lavoratori connessi allo svolgimento delle proprie mansioni, al fine di perseguire la riduzione al minimo degli infortuni;
- utilizzare processi e tecnologie per la **prevenzione e la riduzione dei rischi**;
- **promuovere attività di sensibilizzazione, di promozione e di formazione continua del personale**;
- **attuare un programma di miglioramento** sulla base dell'analisi del rischio, promuovendo il miglioramento continuo delle prestazioni in merito alla Sicurezza e Salute.

Le misure previste per eliminare i pericoli identificati o per ridurre i rischi ad un livello accettabile vengono descritte nelle analisi delle singole situazioni

di esposizione ad un rischio e possono comprendere misure tecnico-progettuali e misure organizzative. Tra queste ultime rientrano procedure, istruzioni, segnaletica, formazione e addestramento, ma anche distribuzione e impiego di Dispositivi di Protezione Individuale da parte dei dipendenti.

Servizi di medicina del lavoro

Nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti, Casearia Monti Trentini ha provveduto a nominare un **Medico Competente** che ha partecipato alla redazione del **Documento di Valutazione dei Rischi** (DVR). Il Medico Competente si occupa di effettuare le visite mediche periodiche e le ispezioni dei luoghi di lavoro, illustrando i risultati nella riunione periodica annuale che vede la partecipazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Inoltre, sulla base degli esiti della Valutazione dei Rischi, della normativa vigente, delle Direttive Europee e delle eventuali indicazioni della Commissione Consultiva Permanente, il Medico Competente ha predisposto uno specifico "Protocollo della sorveglianza sanitaria dei lavoratori"; tale sorveglianza dei lavoratori, viene realizzata nel completo rispetto di quanto previsto dagli artt. 41 e 42 del D.lgs. 81/2008.

Partecipazione e consultazione dei lavoratori

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

ori per qualsiasi problematica possa emergere.

Il personale viene adeguatamente formato e addestrato con corsi specifici. Ogni reparto ha infatti un **preposto** identificato che ha il compito di sorvegliare e riportare al Consiglio di Amministrazione eventuali problematiche emerse o individuate. Gli stessi preposti sono incaricati anche dell'addestramento del personale per il corretto utilizzo dei macchinari presenti in reparto.

I preposti si riuniscono annualmente ed ogni qualvolta ne sorgesse la necessità, al fine di aggiornare o formare il personale su nuovi pericoli o per sensibilizzarli a prestare la massima attenzione all'utilizzo dei DPI. Essi monitorano giornalmente il personale e le eventuali problematiche che possono emergere.

Le riunioni tra responsabili di reparto e il top management della Società vengono effettuate settimanalmente per analizzare l'andamento della settimana e la programmazione sulle produzioni in base agli ordini ricevuti; vengono inoltre discusse le problematiche che emergono sulla sicurezza o la formazione degli operatori.

Formazione in materia di salute e sicurezza

Per poter garantire ambienti di lavoro sicuri e salubri, la formazione del personale rappresenta un pilastro fondamentale del sistema di gestione della sicurezza di un'azienda.

I dipendenti di Casearia Monti Trentini vengono formati annualmente sui temi della salute e sicurezza; ogni nuova risorsa, al suo ingresso in azienda, viene formata in materia, e nei giorni successivi all'assunzione, tutti gli operatori vengono seguiti dal Responsabile di reparto che si occupa di addestrare il personale al corretto utilizzo di DPI e macchinari, questi ultimi sempre muniti di sistemi di

sicurezza e cartellonistica. Tale formazione continua nel corso del tempo con un aggiornamento costante.

In particolare, durante l'anno 2023, sono state erogate 139 ore di formazione, di cui **72 ore relative alla salute e sicurezza sul lavoro** (nel 2022 erano state in totali 433 ore, di cui 178 sui temi salute e sicurezza).

Infortunati sul lavoro e malattie professionali

L'attenzione dell'azienda verso il tema della salute e sicurezza sul lavoro è dimostrata anche dal numero di infortuni sul lavoro che sono stati registrati nell'ultimo biennio, rispettivamente pari a due epi-

sodi, sia nel 2022 che nel 2023.

Nello specifico, nel 2023, entrambi gli eventi hanno riguardato incidenti per urti accidentali, mentre non si sono verificati infortuni gravi né decessi sul lavoro.

Il tasso di infortuni sul lavoro finale, riportato nella tabella di seguito, rappresenta un dato di riferimento iniziale, che verrà dunque comparato con i valori registrati nelle prossime rendicontazioni al fine per valutare in misura ancor più puntuale l'andamento e il presidio dell'organizzazione nei confronti del tema della salute e sicurezza sul lavoro.

Infine, sia nel 2022 che nel 2023 non sono stati registrati casi di malattie professionali per le risorse della Società.

NUMERO DI INCIDENTI	2022	2023
N. tot. dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
N. tot. di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Totale complessivo di infortuni sul lavoro registrabili	2	2

TIPOLOGIA DI INCIDENTI	2022	2023
Caduta e scivolamento	1	0
Incidenti sulla strada	1	0
Colpito da – Urto da/contro	0	2
N. ore lavorate	85.438	85.005
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili*	23	24

Il tasso di infortuni sul lavoro registrabili viene calcolato come:

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





Il valore del territorio

Copyright Arte Sella

Il valore del territorio

L'azienda ritiene che la collaborazione e la sinergia con le associazioni del territorio sia un elemento imprescindibile per creare legami solidi con la comunità locale nonché rappresenti una dimostrazione di impegno concreto verso il benessere e lo sviluppo del territorio in cui opera.

Le partnership, specialmente quando attivate nella comunità locale, sono infatti importanti occasioni di networking per l'azienda stessa, favoriscono lo scambio di conoscenze e buone pratiche tra i soggetti coinvolti. Per questo, nel corso del 2022 e del 2023, la società ha attivato numerose collaborazioni e sponsorizzazioni, che sono state perlopiù gestite attraverso la donazione dei prodotti e hanno riguardato associazioni e iniziative di caratteri differenti.

Associazione sportive

Per quanto riguarda le sponsorizzazioni in prodotto legate al supporto di associazioni sportive, nel 2022 e 2023 l'azienda ha supportato la **"Gara Ciclocross Triveneto"**, evento che si tiene ogni anno a Pove del Grappa, in provincia di Vicenza, ma anche la **"Coppa e Coppetta d'Oro"**, due gare di ciclismo organizzate presso Borgo Valsugana dal Veloce Club Borgo e la **"Cima d'Asta Ski Alp"**, **"Cima d'Asta Sky Race"** e **"Lunagaro"**, ovvero gare di sci alpinismo e di corsa in monta-

gna organizzate da **"Ski Team Lagorai"** rispettivamente ogni marzo, agosto e dicembre dell'anno.

Non di carattere biennale, ma comunque tra le iniziative che l'azienda ha supportato nel corso del 2022/2023 rientra la **"Ski Alp Valrendena"**, gara di sci alpinismo organizzata da Alpin Go Val Rendena, la gara di rally capitanata da una dimostrazione di auto elettriche **"Levico-Vetriolo"**, organizzata da Trentino Motor Sport, il **"Vertical Monte Cima"**, gara competitiva di corsa in montagna organizzata da Gruppo Alpini di Samone, ed ancora il **"Trofeo 50 anni di sport"**, organizzato da Unione Sportiva Marter e **"La Direttissima"**, gara di corsa in montagna organizzata da Sci Club Monte Bondone ASD.

Infine, Casearia Monti Trentini è stata sponsor del Vicenza Calcio (**L.R. Vicenza**) per la stagione 2021-2022 e 2022-2023 e del **Trentino Volley** per il 2023-2024.



Foto di Riccardo Sordo

Associazioni di volontariato ed eventi di carattere solidale

Diverse sono state anche le sponsorizzazioni di prodotto ripetute nel biennio 2022-2023 per iniziative gestite da associazioni di volontariato, come ad esempio le Pro Loco locali. Tra queste, il sostegno al **"Gruppo Giovani Ospedaletto"**, associazione di ragazzi del comune di Ospedaletto, che annualmente organizza manifestazioni e tornei con lo scopo di aggregare i giovani del-

la zona della Valsugana, in Trentino, ma anche il supporto agli **Alpini di Castello Tesino**, i quali annualmente si occupano della festa in occasione del patrono del paese San Giorgio e agli **Alpini di Strigno**, che a settembre organizzano il **"Trofeo Duathlon"**, una gara di carattere ludico-sportivo nel mese di settembre.

Sempre di carattere solidale, si riporta anche la sponsorizzazione in prodotto della marcia non competitiva per il sostegno contro il tumore al seno **"Asolando in Rosa"** organizzata da G.S.P. Casella D'Asolo, della corsa non competitiva contro la violenza sulle donne **"Pink Run Tesino"** organizzata da Centro Tesino di Cultura e della **"Marcia Mondiale Contro Violenza Donne"** organizzata a Bassano del Grappa. Infine, Casearia Monti Trentini supporta ormai da anni anche l'associazione **"Valsugana Solidale"**, organizzazione che distribuisce alimenti e generi alimentari alle famiglie in difficoltà nel territorio della Valsugana



Il supporto alle aziende agricole locali

In alcune occasioni, le sponsorizzazioni effettuate non riguardano soltanto associazioni di volontariato ed organizzazioni non profit locali, ma anche le aziende agricole fornitrici che talvolta danno vita ad eventi e manifestazioni sul territorio. Tra queste, nel 2023, la **"Festa dell'Alpeggio"**, organizzata da Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena a Caltrano (VI), la **"Mostra Bovina di San Matteo"** organizzata ogni anno da Unione Allevatori Bassa Valsugana e Conca del Tesino a Castelnuovo (TN) ed infine, nel 2023 la **"Festa del Ringraziamento"** organizzata nei comuni di Fara Vicentino e Polesine, entrambi in provincia di Vicenza.

La collaborazione con scuole ed enti di istruzione

Nel corso del biennio 2022-2023 l'azienda ha partecipato a **"Simulimpresa"**, al progetto sviluppato dal Polo Scolastico Alcide De Gasperi di Borgo Valsugana. All'interno del progetto, inizia-

to nell'anno scolastico 2022-2023 con termine previsto nell'anno 2024-2025, Casearia Monti Trentini è stata scelta come "impresa madrina" ed è attualmente coinvolta attivamente attraverso momenti di confronto con i ragazzi presso la scuola o presso l'azienda stessa.

L'azienda si rende sempre disponibile per organizzare ed ospitare visite di scolaresche: nel 2023 sono state infatti ospitate in visita tre classi di giovani studenti.

Altri progetti e iniziative

Nel 2023 Casearia Monti Trentini ha supportato **"Andare in Fondo per Arrivare Lontano"**, progetto che ha previsto la partecipazione di un giovane di Borgo Valsugana ai "World Transplant Games" a Perth, in Australia; l'evento si è concluso con la medaglia d'oro nella corsa del giovane e la successiva donazione di una parte del ricavato ricevuto, superiore alle aspettative, alla Fondazione Città della Speranza di Padova.

Infine, tra le iniziative attive nel 2022-2023, rien-



tra la decisione dell'azienda di offrire l'ingresso gratuito per i propri dipendenti nel percorso espositivo a cielo aperto di **Arte Sella**, associazione culturale locale, che si sviluppa nel giardino di Villa Strobele e nell'area di Malga Costa in Val di Sella, nel comune di Borgo Valsugana. L'iniziativa, dalla durata triennale, è stata da poco rinnovata dalla Società per un altro triennio.

Adesione ad associazioni

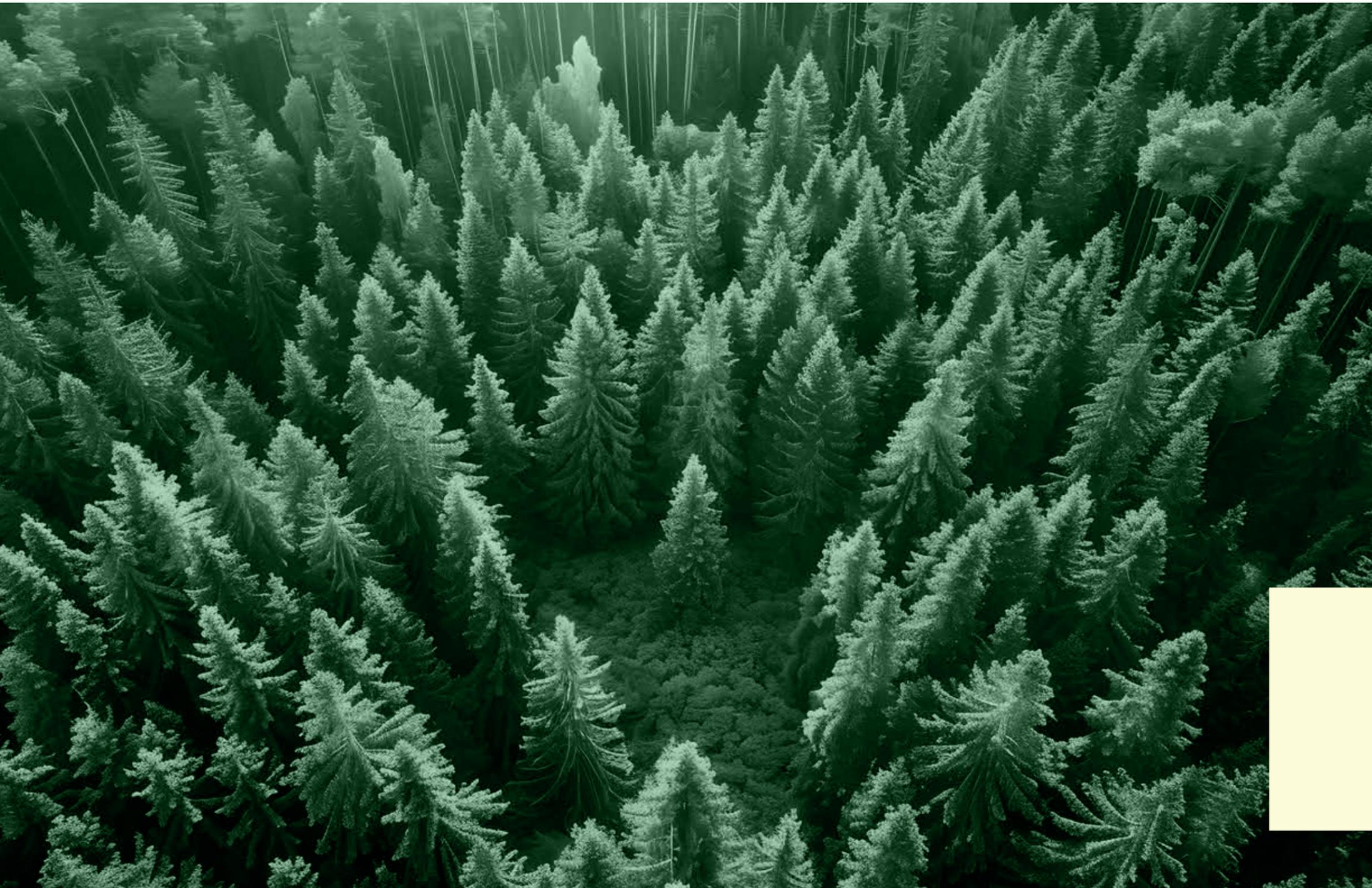
Fondamentali per il rapporto di Casearia Monti Trentini e il territorio in cui opera, rientrano anche le partecipazioni della società all'Associazioni di

categoria, **"Confindustria Trento"**, **"Assolatte"**, **"Assocaseari"**, alle Associazioni del territorio **"Trentino Export"**, **"Strada del Vino e dei Sapori del Trentino"**, **"Azienda per il Turismo Valsugana e Lagorai"**, **"Associazione Industrie Beni di Consumi di Milano"** e ai Consorzi delle DOP, ovvero il **Consorzio del Grana Padano**, il **Consorzio Provolone Valpadana** ed il **Consorzio Asiago**; quest'ultimi, in particolare, sono stakeholder con i quali la società si interfaccia costantemente per mantenere alta la qualità dei prodotti DOP, seguendo attentamente i disciplinari imposti dai consorzi stessi.



Foto di Riccardo Sordo





L'ambiente

L'ambiente

Casearia Monti Trentini opera nella convinzione che la preservazione del pianeta e la tutela ambientale debbano essere parte integrante della cultura e della gestione aziendale. Per questo, si fa carico delle proprie responsabilità dal punto di vista ambientale, monitorando gli impatti generati dall'attività e cercando sempre nuove soluzioni per il miglioramento continuo.

Di conseguenza, anche all'interno della propria Politica per la Qualità, l'Etica e l'Ambiente, la Società si pone tra gli indirizzi strategici l'ottimizzazione della gestione dei rifiuti rivolta ad una progressiva riduzione degli stessi, il coinvolgimento di tutti i lavoratori nella tutela ambientale, la riduzione delle emissioni in aria e in acqua e una generale riduzione dei consumi delle risorse naturali ed energetiche.

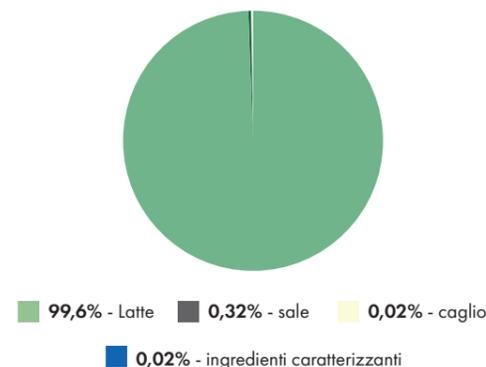
In linea con le tematiche ambientali individuate come materiali, Casearia Monti Trentini ha deciso di rendicontare gli impatti generati legati al consumo di energia elettrica, alle emissioni di GHG, al consumo di acqua e di materiali e, infine, alla produzione di rifiuti.

La gestione delle materie prime e dei materiali

I principali ingredienti impiegati per la produzione dei formaggi sono rappresentati da sole **tre materie prime: il latte, il sale ed il caglio**. Nel 2023, Casearia Monti Trentini ha lavorato **44.623 tonnellate di latte**, impiegando 144 t di sale e 9 t di caglio. In aggiunta a ciò, per la produzione di particolari formaggi possono essere impiegati

anche degli ingredienti caratterizzanti, che tuttavia rappresentano il solo 0,02% rispetto alle materie prime in ingresso in azienda⁸. Nel biennio 2022-2023 non sono state registrate variazioni particolarmente significative rispetto ai quantitativi di materie prime in ingresso, di seguito riportati:

MATERIE PRIME IN INGRESSO - 2023



	UDM	2022	2023
Materie prime totali		Totale	Totale
di cui Latte	t	44.688	44.623
di cui Sale	t	123	144
di cui Caglio	t	9	9
di cui Ingredienti caratterizzanti	t	6	6

Per quanto riguarda invece il confezionamento e l'imballaggio, i materiali utilizzati ad oggi dall'organizzazione comprendono svariate tipologie di materiali, tra cui buste e bobine in plastica, cartoni, shopper biodegradabili, shopper in carta, pelure e carta politenata idonei al contatto con gli alimenti, ma anche spaghi, nastri, pallet in legno e plastica, anidride carbonica, azoto liquido, etichette e inchiostri. Particolarmente interessante, tra

il 2022 e il 2023, risulta la riduzione dell'acquisto di bobine in plastica (-23%), di pallet in plastica (-41%) a favore di un incremento dei pallet in legno (+25%). Nel corso delle prossime rendicontazioni di sostenibilità, l'azienda si impegna a fornire un'indicazione più puntuale rispetto ai materiali da imballaggio, confezionamento e materiali ausiliari impiegati.

Il tema del packaging rappresenta una grande sfida per i produttori alimentari in generale e per la stessa azienda; nel settore alimentare, infatti, la ricerca di materiali maggiormente sostenibili per il confezionamento dei prodotti, quali ad esempio i materiali compostabili, il packaging monomateriale o i materiali 100% riciclabili, rappresenta una sfida resa ancor più critica dalla necessità di dover mantenere assoluti standard elevati in tema di sicurezza ed igiene alimentare.

Anche Casearia Monti Trentini ormai da anni porta avanti studi e ricerche per innovare il packaging in ottica di maggiore sostenibilità ambientale, nonostante le numerose criticità riscontrate nel corso degli studi, tra le quali una complessa macchinabilità di tali materiali sulle linee produttive esistenti, la ridotta disponibilità sul mercato degli stessi ed una tenuta (shelf-life) inferiore rispetto a quella garantita dai materiali convenzionali. Nonostante ciò, l'azienda intende portare avanti gli studi e le ricerche in corso per la ricerca di materiali che rispondano alle mutate e moderne esigenze dei consumatori e della sostenibilità ambientale.

OBIETTIVO 2024



Ricerca nuovi packaging alternativi per il confezionamento dei prodotti, con particolare riferimento ai packaging monomateriale.

⁸ Sono esclusi dalla ripartizione e dal conteggio finale le confezioni di fermenti impiegate dalla Società (in totale 36.308 confezioni nel 2023).

I rifiuti

La società concretizza la sua attenzione nei confronti dell'ambiente anche attraverso una gestione responsabile degli impatti significativi connessi ai rifiuti, generati dal normale svolgimento delle attività aziendali. Tutti i rifiuti aziendali, stoccati e depositati in aree specifiche, sono gestiti da trasportatori e smaltitori, autorizzati da appositi documenti provinciali e vengono registrati all'interno del MUD.

I rifiuti prodotti da Casearia Monti Trentini dipendono sia dai rifiuti generati dalla produzione dal confezionamento dei formaggi, sia da quelli generati dalle attività dei dipendenti e dalla gestione degli uffici. All'interno della prima categoria, rientrano gli scarti di produzione (rifiuti di categoria 3), che vengono attentamente stoccati e ritirati settimanalmente da una ditta specializzata.

Nelle tabelle seguenti vengono illustrati i dati relativi ai rifiuti smaltiti/recuperati dall'azienda durante il biennio di riferimento del presente documento; i dati presentati sono stati ricavati dal MUD e la classificazione in rifiuti smaltiti o recuperati è stata fatta sulla base del codice di destino indicato nel formulario rifiuti.

Nel corso del 2023, Casearia Monti Trentini ha prodotto 287 tonnellate di rifiuti (+12% rispetto al 2022), in linea con l'incremento del volume di produzione totale, di cui solo lo 0,2% di tonnellate di rifiuti pericolosi. **Il 100% dei rifiuti è destinato al recupero.**

RIFIUTI PRODOTTI (ton)	2022	2023
Rifiuti pericolosi		
130205	0,94	0,51
200121	0,02	0,01
160213	0,03	-
160601	0,22	0,04
Totale Rifiuti pericolosi (ton)	1,21	0,56
Rifiuti non pericolosi	255,85	286,40
100103	0,16	-
150101	9,76	13,74
150102	25,80	19,98
150105	-	4,48
150106	2,40	4,52
170401	0,52	0,1
170407	4,12	-
020502	212,53	242,24
080318	0,10	0,07
160214	0,46	-
160605	0,01	-
170405	-	1,12
170411	-	0,15
Totale rifiuti prodotti (ton)	257,07	286,96

I consumi idrici

Ormai da diversi anni Casearia Monti Trentini è impegnata nel monitoraggio dei consumi idrici e nell'efficientamento della gestione di tale risorsa. L'acqua, che non viene direttamente utilizzata nel processo produttivo nel caso della produzione dei formaggi, viene invece impiegata essenzialmente per i lavaggi, i processi sanitari, le pulizie dei locali ed i raffreddamenti necessari durante le varie lavorazioni (tra i quali, ad esempio, il raffreddamento del siero, del latte o della panna).

Le risorse idriche consumate dalla società derivano sia da **pozzo** che da **acquedotto**; il ricorso a quest'ultimo, tuttavia, viene attivato solo in caso di emergenza e qualora l'approvvigionamento da pozzo non fosse sufficiente. In entrambi i casi, sia le acque di prelievo che quelle di scarico vengono monitorate e registrate internamente all'interno di appositi registri, in modo da avere piena visione dei consumi ogni qual volta necessario.

Al fine di ridurre i consumi totali, nel 2018 è stato installato un **trigeneratore**, il quale, consente all'azienda di limitare il ricorso all'approvvigionamento esterno di acqua ma di creare al contrario un **sistema a circuito chiuso**. L'acqua che rientra all'interno di tale circuito, che viene adeguatamente trattata e regolarmente controllata, è principalmente impiegata nelle attività di raffreddamento e pastorizzazione. Da quando è stato attivato il trigeneratore, l'azienda ha assistito ad un complessivo efficientamento delle risorse idriche impiegate, anche se la contabilizzazione totale deve essere sempre effettuata tenendo conto anche delle lavorazioni e della produzione effettuata, dal mo-

mento che lavorazioni diverse possono richiedere differenti volumi di acqua impiegata.

Nel corso del 2023 l'acqua è stata prelevata quasi esclusivamente da pozzo (il prelievo da acquedotto, infatti, è stato pari al 0,3% del totale, con 243 mc); nello specifico, nel 2023, è stata prelevata una quantità di acqua pari a 75.487 mc, in diminuzione del 4% rispetto al 2022 (78.363 mc), regolarmente analizzata dall'ente preposto.

La Società monitora anche gli scarichi delle acque di processo, regolarmente analizzati, che sono stati pari a 38.520mc nel 2023.

PRELIEVO IDRICO	2022	2023
Prelievo idrico totale (Metri cubi)	78.363	75.487
Di cui acque sotterranee (pozzo)	78.196	75.244
Di cui risorse idriche di terze parti (acquedotto)	167	243

I consumi energetici

Il perseguimento dell'efficienza energetica rappresenta un impegno chiave per la Società, da sempre attiva nella ricerca di nuove soluzioni per migliorare le performance dei propri indicatori ambientali e introdurre nuove tecnologie e soluzioni efficienti da un punto di vista ambientale. In questo impegno, rientra l'implementazione di un sistema di trigenerazione e l'installazione di impianti fotovoltaici per l'autoproduzione di energia ed un complessivo monitoraggio dell'efficienza degli impianti attraverso interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

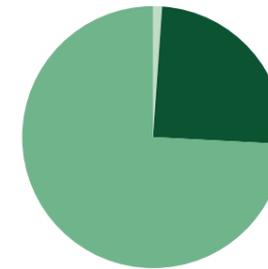
Nello specifico, negli ultimi mesi del 2023, è stato effettuato **un ampliamento del sistema fotovoltaico**, attraverso l'installazione di due ulteriori lotti per un totale di 520 kW di pannelli fotovoltaici, nonché il revamping dell'esistente impianto di 99 kW, installato nel 2009. Per tutti i pannelli installati, è stata curata in particolar modo l'attivazione di una diagnostica di funzionamento per il monitoraggio del sistema implementato.

Inoltre, come già citato all'interno della sezione relativa ai consumi idrici, l'azienda è dotata di un **impianto di trigenerazione**, ovvero un sistema in grado di generare tre aliquote: energia elettrica, energia termica ed energia frigorifera. A differenza di un impianto di cogenerazione, il quale produce solo energia elettrica ed energia termica, un impianto di trigenerazione presenta efficienze più elevate, dal momento che l'energia termica recuperata viene utilizzata per produrre energia frigorifera. In particolare, l'energia termica prodotta, sotto forma di calore, viene trasformata in acqua refrigerata.

Grazie alle eccellenti performance di rendimento del sistema (pari ad oltre l'80%), tale impianto permette alla Società di produrre circa l'85% dell'energia consumata e di ridurre sensibilmente il valore di tonnellate di CO₂ immesse in atmosfera nonché i consumi di acqua.

Il vettore energetico principale per l'organizzazione è rappresentato dal **gas naturale** (75% sul totale dei consumi), che viene impiegato per la produzione ed il riscaldamento degli ambienti (35.268 GJ nel 2023). Esso si presenta in **calo del 14% rispetto al 2022** (40.993 GJ), così come anche il **gasolio**, impiegato per la maggior parte per l'alimentazione della flotta aziendale e, in misura nettamente minore, per l'alimentazione del gruppo elettrogeno di emergenza; complessivamente, il gasolio **ha registrato un calo pari al 75% nel 2023** (con 7.126 GJ), da attribuire all'affidamento di una quota dei trasporti precedentemente gestiti internamente, ad un vettore esterno.

CONSUMI ENERGETICI 2023 PER CATEGORIA



75% - Gas Naturale 25% - Energia Elettrica 1% - Gasolio

ENERGIA ELETTRICA 2022-2023



Totale EE autoconsumata da fotovoltaico
Totale EE acquistata da rete

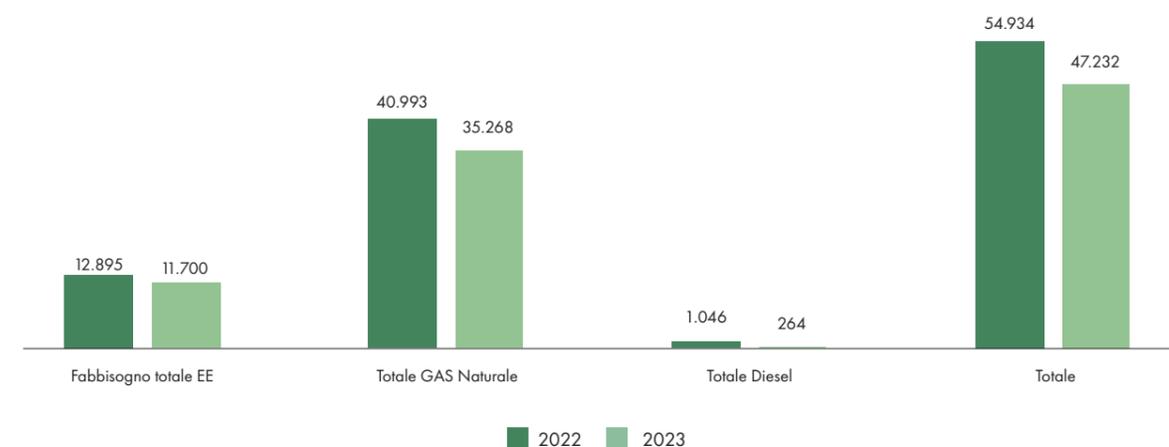
Per quanto riguarda invece i consumi di energia elettrica, nel biennio 2022-2023 si è assistito ad un aumento dell'energia elettrica importata (+29%) a causa dell'intervento di manutenzione ed ampliamento che ha riguardato il sistema fotovoltaico presente in azienda; l'energia elettrica autoprodotta, infatti, a causa della manutenzione effettuata nel 2023, è diminuita del 27% rispetto al 2022 e ciò ha di conseguenza portato la Società a doversi approvvigionare in misura maggiore dalla rete per l'anno 2023. Per il prossimo anno si prevede dunque un calo dei consumi relativi all'energia elettrica importata ed un ripristino della condizione di normalità dell'impianto fotovoltaico.

Nonostante ciò, comunque, nel 2023 si è as-

sistito ad una complessiva riduzione del fabbisogno di energia elettrica totale pari al 9% (con 11.700 GJ). Inoltre, l'impianto fotovoltaico ha permesso alla società di autoprodurre il 52% del fabbisogno di energia elettrica consumata nel 2023 (13% sul totale del fabbisogno energetico).

Nel grafico sottostante sono riprodotte le differenti voci rientranti nell'energia consumata all'interno dell'organizzazione. Il totale dei consumi energetici interni all'organizzazione, complessivamente in diminuzione del 14% nel biennio 2022-2023, risulta pari a 47.232 GJ per l'anno di riferimento 2023.

CONSUMI ENERGETICI 2022-2023



Nella tabella sottostante sono invece riportati i dettagli dei consumi energetici, secondo quanto richiesto dagli standard GRI:

CONSUMI DI ENERGIA INTERNI ALL'ORGANIZZAZIONE – Gj ⁹		2022	2023
Gas naturale	Gas naturale per produzione e riscaldamento	40.993	35.268
Energia elettrica	Energia elettrica acquistata dalla rete (mix nazionale)	4.317	5.579
	Energia elettrica autoprodotta e consumata	8.578	6.121
Gasolio	Gasolio per flotta aziendale	1.037	255
	Gasolio per gruppo elettrogeno	9	9
Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Totale	54.934	47.232

Di seguito si riporta, invece, l'indice di intensità energetica calcolato in relazione al volume di produzione della società. Tale indice fornisce la misura del fabbisogno energetico medio annuo legato al volume di produzione.

Come si può notare, esso dimostra un andamento positivo, ovvero un decremento del 17% rispetto al 2022, a sua volta legato sia alla riduzione dei

consumi energetici riscontrata nel 2023, sia all'aumento dei volumi di produzione registrato.

L'indice di intensità finale, importante indicatore di valutazione interno, verrà confrontato con i valori registrati nelle successive rendicontazioni di sostenibilità, al fine di valutarne l'andamento sul lungo periodo.

INTENSITÀ ENERGETICA	UDM	2022	2023
Totale consumi energetici	Gj	54.934	47.232
Volume di produzione	€	4.458.219	4.652.847
Indice di intensità		0,012	0,010

⁹ Fonte dei fattori di conversione:
 Gas naturale: Gas naturale: Tabella 1 Delibera EEN 9/11
 Gasolio: Tabella 1 Delibera EEN 9/11 - EN ISO 3675
 Energia elettrica: Calcolo con Fattore di conversione Energia kWh/GJ



Le emissioni di GHG

Proprio al fine di approfondire gli impatti ambientali dell'organizzazione, e nello specifico gli impatti legati alle emissioni di gas serra, **nel 2023 Casearia Monti Trentini ha deciso di effettuare uno studio di Carbon Footprint di Organizzazione**, che vedrà la conclusione dello nel primo semestre 2024. All'interno del perimetro di rendicontazione dell'inventario GHG, la Società ha deciso di concentrare lo studio sulle emissioni dirette (Scope 1) e sulle emissioni indirette da consumo energetico (Scope 2).

Tale analisi rappresenta dunque la formalizzazione dell'impegno della Società nel voler intraprendere un percorso di valutazione e riduzione dei propri impatti ambientali, partendo dalle fonti emissive di maggiore controllo interno (emissioni di Scope 1 e 2), per poi concentrarsi nel corso dei prossimi anni sulle emissioni di Scope 3.

Scope 1 – Emissioni dirette di GHG:

Emissioni derivanti dalla combustione diretta di combustibili fossili, quali gas utilizzati per il riscaldamento, per il rifornimento dei veicoli di trasporto, per la generazione diretta di energia elettrica ed emissioni fuggitive. Le fonti delle emissioni classificate come Scope 1 sono possedute o controllate direttamente dall'Organizzazione e le conseguenti emissioni avvengono direttamente all'interno dei confini scelti.

Scope 2 – Emissioni indirette di GHG da energia importata:

Emissioni derivanti dall'approvvigionamento e dalla combustione di carburanti per la produzione dell'energia elettrica o termica acquistata da terzi e consumata dall'Organizzazione;

Scope 3 – Altre emissioni indirette:

Emissioni dovute alla produzione di tutti i prodotti o servizi acquistati dall'organizzazione; processi di estrazione, produzione e trasporto dei combustibili e dell'energia utilizzata dall'organizzazione; emissioni legate al trasporto dei prodotti acquistati e dei prodotti finiti in uscita dallo stabilimento produttivo; emissioni dovute agli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti ed ai viaggi di lavoro; e emissioni legate allo smaltimento dei rifiuti sia solidi che liquidi.

Scope 1

La combustione stazionaria è la categoria che contribuisce in misura maggiore alla generazione di emissioni di Scope 1; infatti, come è stato presentato anche all'interno del paragrafo precedente relativo ai consumi, il gas naturale è il vettore energetico più rilevante (99% sul totale di Scope 1, con 2.082 tCO₂eq nel 2023).

Il restante 1% dello Scope 1 è invece generato dalla combustione mobile, ovvero tutte le emissioni di GHG legate all'utilizzo di autovetture e mezzi di proprietà aziendali e impiegati per attività quali ad esempio viaggi aziendali, trasferte, partecipazioni ad eventi e fiere¹⁰.

In totale, nel 2023 sono state generate 2.101 tCO₂eq, e tale numero risulta in diminuzione rispetto alle emissioni generate nel 2022, pari a 2.497 tCO₂eq.

Scope 2

Con riferimento allo Scope 2 il quantitativo delle emissioni di CO₂ equivalente risulta aumentato del 29%, registrando un totale di 497 tCO₂ eq nel 2023 e 385 tCO₂ eq nel 2022. Tale aumento è in linea con il decremento dell'energia elettrica prodotta dal sistema fotovoltaico nel 2023 a causa degli interventi di manutenzione, come evidenziato nel paragrafo precedente.

In conformità con quanto richiesto dal GRI (Informativa 305-1 e 305-2) si riportano i dati sulle emissioni prodotte dalle nostre attività rispetto agli anni 2022-2023:

EMISSIONI GHG SCOPE 1 – tCO ₂ e	2022	2023
Gas naturale	2.420	2.082
Combustibile	77	20
TOTALE SCOPE 1	2.497	2.101

EMISSIONI GHG SCOPE 2 – tCO ₂ e	2022	2023
Energia elettrica acquistata	385	497
TOTALE SCOPE 2	385	497

Dalla tabella riepilogativa emerge che per l'anno 2023 le emissioni totali relative a Scope 1 e 2 dell'inventario GHG sono state pari a 2.599 tCO₂eq. Nello specifico, le emissioni relative allo

Scope 1 incidono per un 81%, mentre le emissioni relative allo Scope 2 incidono per un 19%. **Rispetto al 2022, le emissioni totali (Scope 1 e 2) hanno registrato un calo del 10%.**

EMISSIONI GHG SCOPE 1 e 2 – tCO ₂ e	2022	2023
Scope 1	2.497	2.101
Scope 2	385	497
TOTALE SCOPE 1 e 2	2.882	2.599

¹⁰ Si considera escluso dal presente conteggio di Scope 1 il quantitativo di emissioni fuggitive generate dai gas refrigeranti.

OBIETTIVO 2024



Completare lo studio di CFO (Carbon Footprint di Organizzazione) nel primo semestre 2024 al fine di identificare nuove aree di miglioramento in termini di riduzione degli impatti ambientali.





Indice dei contenuti GRI e Tabella di correlazione

Dichiarazione d'uso	CASEARIA MONTI TRENTINI ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 2023 con riferimento agli Standard GRI.
Utilizzato GRI 1	GRI 1: Principi fondamentali 202

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	Nota metodologica
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica
	2-5 Assurance esterna	Il presente Report non prevede Assurance esterna
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	I prodotti e la filiera, La catena di fornitura
	2-7 Dipendenti	L'organico
	2-8 Lavoratori non dipendenti	L'organico
	2-9 Struttura e composizione della governance	La struttura organizzativa
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	La struttura organizzativa
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	La struttura organizzativa
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Compliance normativa
	2-28 Appartenenza ad associazioni	Adesione ad Associazioni
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Mappatura degli stakeholder
2-30 Contratti collettivi	L'organico	
GRI 3: Informativa su temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	I temi materiali
	3-2 Elenco di temi materiali	I temi materiali
	3-3 Gestione dei temi materiali	I temi materiali



STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Il valore economico generato e distribuito
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzioni di spesa verso fornitori locali	La catena di fornitura
GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	I consumi energetici
	302-3 Intensità energetica	I consumi energetici
	303-3 Prelievo idrico	I consumi idrici
	303-4 Scarico di acqua	I consumi idrici
	303-5 Consumo di acqua	I consumi idrici
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Le emissioni di GHG
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Le emissioni di GHG
	306-3 Rifiuti prodotti	I rifiuti
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	I rifiuti
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	I rifiuti
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Assunzioni e turnover
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-10 Malattie professionali	Salute e sicurezza sul lavoro
	GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	L'organico
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Compliance normativa
GRI 413: Comunità locali 2016	413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Il valore del territorio
GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	Compliance normativa





Casearia Monti Trentini S.p.A.
C.F. e P.IVA 01091580223
Sede legale
Zona Industriale, 1, 38055 Grigno TN
Contatti
tel: +39 0461 775800
mail: casearia@montitrentini.com
www.montitrentini.com