



## Capitelli

Capitelli, fondata nel 1976 a Borgonovo Val Tidone (Piacenza), produce prosciutto cotto di fascia premium (il "San Giovanni" è stato premiato come miglior cotto d'Italia per l'anno 2019 e riconfermato per il 2020 dalla "Guida Salumi d'Italia" dell'Espresso), caratterizzato da un'attenta scelta di carni di origine selezionata e da un procedimento di lavorazione artigianale e originale, che ne fanno un prodotto ricercato e di nicchia posizionato fra le eccellenze alimentari italiane. Fa parte del Gruppo Italmobiliare da dicembre 2019, come **società controllata con una quota dell'80%**.

Italmobiliare e Capitelli riconoscono gli aspetti sensibili del settore delle commodity di origine animale. In particolare, il settore dei salumi evidenzia temi di rilievo per il successo sostenibile del business, economici, sociali e ambientali, che coprono l'intero ciclo del valore, dall'approvvigionamento della materia prima alla promozione del consumo responsabile.

Capitelli abbraccia pienamente la strategia sostenibile del Gruppo Italmobiliare, traguardando politiche, gestione, modalità operative e iniziative declinate secondo le proprie specificità, contribuendo a promuovere un'economia globale sana, inclusiva e sostenibile, rispettosa dei diritti umani e del lavoro, capace di salvaguardare l'ambiente e coinvolta attivamente per l'integrità del business, in ogni suo aspetto.

Così facendo, Capitelli supporta l'impegno del Gruppo Italmobiliare con il Global Compact, confermando il sostegno ai Dieci Principi e contribuendo ai Sustainable Development Goals così come agli obiettivi più ampi delle Nazioni Unite.

## UN GLOBAL COMPACT & SDGS

Capitelli supporta l'impegno del Gruppo Italmobiliare con il Global Compact, confermando il sostegno ai Dieci Principi e contribuendo ai Sustainable Development Goals.



Responsabilità e integrità nella **catena di fornitura** per favorire pratiche in equilibrio con gli ecosistemi, resilienti ai cambiamenti climatici, dignitose per tutti le donne e gli uomini che lavorano nella filiera e attente al benessere animale.



Efficienza della **produzione** per ridurre l'impronta ambientale diretta e indiretta, dalle energie rinnovabili alla valorizzazione degli scarti, e garantire la sicurezza alimentare.



Attenzione alle **persone** attraverso la promozione di salute, sicurezza e benessere in un ambiente di lavoro inclusivo ed evolutivo.



Coinvolgimento della **comunità**, anche di quella dei consumatori, con prodotti e iniziative capaci di promuovere stili di vita e consumo responsabili.



**Integrità** del business come leva di successo, dall'adozione del Codice Etico alla cooperazione con enti, organizzazioni, istituzioni e autorità.

**Consiglio di Amministrazione**

- 3 membri

## GOVERNANCE

### GOVERNANCE E INTEGRITÀ

La composizione e la gestione degli organi di governance, a partire dal Consiglio di Amministrazione, garantiscono rappresentatività, competenze e assenza di conflitti di interesse, mirando alla massima efficienza operativa e integrità.

In allineamento con l'approccio del Gruppo, nel 2020 Capitelli ha iniziato la stesura del Codice Etico, che richiami esplicitamente i principi del Global Compact delle Nazioni Unite, riconosciuti come riferimento avanzato a livello internazionale anche in tema di corporate governance. Attraverso un approccio sostenibile mirato a creare valore condiviso per la società e l'ambiente, Capitelli intende esplorare ulteriori leve di successo per incrementare fatturato e margini economici, mitigare il rischio d'impresa, attrarre capitali e investitori, motivare le proprie persone e consolidare il brand.

Sempre sulla base di quello della Capogruppo e considerate le specificità relative a natura, dimensione, tipo di attività o struttura delle deleghe interne, Capitelli sta definendo un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, previsto ai sensi di legge ma non obbligatorio, funzionale alla prevenzione del rischio di commissione di specifici reati rilevanti, principalmente in materia di corruzione, concussione, frode ai danni dello Stato, reati societari, ricettazione, omicidio colposo o gravi lesioni colpose con violazione delle norme antinfortunistiche, reati ambientali gravi, ma anche terrorismo o delitti contro la personalità individuale, abuso di mercato e altri. L'attività di controllo spetterà all'Organismo di Vigilanza, nominato con criteri di autonomia e indipendenza. Oltre a specifica formazione periodica, l'approccio include la procedura di *whistleblowing* per la segnalazione dei comportamenti illeciti, al fine di offrire a dipendenti e terze parti canali confidenziali per far risalire preoccupazioni o violazioni della procedura stessa, senza paura di ritorsioni, discriminazione o azioni disciplinari.

Capitelli ha già implementato il sistema di Enterprise Risk Management, secondo lo schema di gestione e il catalogo dei rischi definiti a livello di Gruppo, che integrano le tematiche ESG. Il processo adottato permette l'identificazione, la misurazione, il monitoraggio e la gestione dei rischi a cui la società risulta esposta, allo stesso tempo contribuendo a consolidare l'approccio del Gruppo.

L'integrazione dei processi aziendali contribuisce al consolidamento delle modalità organizzative, tecnologiche e comportamentali implementate.

### APPROVVIGIONAMENTI E CATENA DI FORNITURA

L'approvvigionamento di carni suine di qualità costituisce oltre il 60% dello spending complessivo di Capitelli, in larga prevalenza da fornitori nazionali, concentrati sul territorio emiliano e lombardo, scelti in base a criteri di qualità e sicurezza alimentare certificata.

In aggiunta, nel 2020 è stato avviato il progetto "**Filiera Capitelli**", con l'obiettivo fondamentale di condividere con gli allevatori tecniche e buone pratiche per il raggiungimento dei più elevati standard etici, socio-ambientali e di benessere animale. Capitelli sceglie di premiare gli sforzi di tutti gli allevatori che condividono la sua visione di qualità responsabile con un contributo economico aggiuntivo, condizione imprescindibile per l'ottenimento di una materia prima che soddisfi gli standard qualitativi ricercati per i prodotti di fascia premium. Grazie a tale politica, Capitelli intende inoltre attenuare la dipendenza degli allevatori da logiche di mercato consolidate che impongono l'adeguamento dell'offerta all'andamento dei listini, a favore di una contrattazione diretta tra l'impresa di trasformazione, gli allevatori e i macelli. La piena operatività è prevista nel 2021, con la redazione di un disciplinare e di linee guida per gli allevatori in materia di nutrizione, benessere animale, riduzione dell'impronta ambientale e tutela dei diritti dei lavoratori.

Anche i fornitori di materiali di imballaggio e sussidiari sono chiamati al rispetto di standard ambientali e al possesso preferenziale di certificazioni in materia, pur senza una procedura formalizzata.

**Filiera Capitelli**

- Obiettivo comune: assicurare una crescita sostenibile, attraverso equità sociale, attenzione all'ambiente e al benessere animale, informazione trasparente al consumatore.
- Condivisione e fiducia: valori, responsabilità e benefici, in un rapporto diretto che integra esigenze e specificità dei singoli attori.
- Inclusione: apertura a tutti gli allevatori che rispettino e condividano i valori, gli standard qualitativi e le best practice di Capitelli, indipendentemente dalle razze suinicole presenti nel proprio allevamento.
- Indipendenza dal mercato: fissazione di un prezzo adeguato, vantaggioso e sostenibile per tutti i soggetti coinvolti, che consenta loro di investire risorse nel miglioramento e nell'innovazione delle pratiche di allevamento.

## SOCIETÀ

### SVILUPPO DEL CAPITALE UMANO

Capitelli beneficia del valore di persone motivate (turnover complessivo 20%, con 9 nuove assunzioni) e specializzate, prevalentemente e per elezione raccolte dal bacino territoriale, inclusa una buona rappresentanza di cittadini extra-comunitari. Significativo il ricorso a collaboratori<sup>28</sup>, 58 nel 2020.

28 In larga prevalenza agenti

Il dialogo continuo con i collaboratori ha consentito una gestione agile della pandemia, tutelando la salute dei lavoratori e la continuità delle attività, attraverso i necessari protocolli sanitari, turni modificati nel reparto produttivo e lo *smart working* per una parte degli impiegati amministrativi, poi stabilizzato nel modello aziendale. L'attività formativa è attualmente limitata all'ambito tecnico.

È in corso una revisione organica del modello di organizzazione aziendale che prevede una ridefinizione puntuale di funzioni, responsabilità e procedure interne, con completamento previsto agli inizi del 2021. È previsto anche l'ampliamento dell'offerta formativa e la definizione di un modello aziendale di valutazione delle performance individuali articolato in un set di obiettivi e criteri qualitativi, con particolare riferimento all'acquisizione e al mantenimento delle competenze attese per le posizioni specifiche, e quantitativi.

	2018			2019			2020		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
<b>Personale</b>									
<b>TOTALE</b>	-	-	-	-	-	-	13	37	50
<i>Dirigenti</i>	-	-	-	-	-	-	0	1	1
<i>Quadri</i>	-	-	-	-	-	-	0	0	0
<i>Impiegati</i>	-	-	-	-	-	-	8	3	11
<i>Operai</i>	-	-	-	-	-	-	5	33	38
<b>Contratti</b>									
Tempo indeterminato / determinato	-	-	-	-	-	-	7 / 6	22 / 15	29 / 21
Tempo pieno / parziale	-	-	-	-	-	-	6 / 7	24 / 13	30 / 20
<b>Formazione (ore pro capite)</b>									
<b>TOTALE</b>	-	-	-	-	-	-	0	0,6	0,5
<i>Dirigenti</i>	-	-	-	-	-	-	-	0	0
<i>Quadri</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Impiegati</i>	-	-	-	-	-	-	0	0	0
<i>Operai</i>	-	-	-	-	-	-	-	0,7	0,6

## SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE

Capitelli promuove la salute, la sicurezza e il benessere di tutti i dipendenti, includendo nell'approccio anche le imprese, i fornitori, i visitatori, i clienti e la comunità locale.

La gestione adottata è allineata alle normative nazionali applicabili, partendo da una solida valutazione dei rischi, aggiornata periodicamente con il supporto di terze parti qualificate. Le lavorazioni con utensili da taglio, le superfici potenzialmente scivolose, l'interazione tra persone e mezzi mobili e le macchine di processo con parti meccaniche in movimento sono le condizioni di rischio prevalente identificate. Una struttura interna dedicata, la presenza del medico e il coinvolgimento formale delle parti sociali costituiscono l'organizzazione di riferimento. La segnalazione preventiva da parte di tutti delle condizioni anomale o di rischio, l'accurata analisi degli eventi accidentali, anche non gravi, e un'adeguata attività di formazione supportano il miglioramento continuo.

In linea con le Politiche del Gruppo Italmobiliare, è intenzione di Capitelli fare evolvere ulteriormente la modalità gestionale, trovando fondamento nella leadership manageriale che supporta gli elementi motivazionali, le strutture organizzative e gli strumenti operativi necessari, quali la valutazione dei rischi e l'analisi degli eventi accidentali. Ben al di là della semplice conformità legislativa, tale approccio mira a costruire una vera cultura della sicurezza, tutelando l'incolumità di chiunque sia coinvolto nelle attività operative e, allo stesso tempo, migliorando managerialità e motivazioni per il raggiungimento di più ampi obiettivi di risultato.

29 Con assenza dal lavoro per almeno 180 giorni

30 Con assenza dal lavoro per almeno 24 ore

31 Numero di infortuni (con assenza dal lavoro per almeno 24 ore) per milione di ore lavorate

32 Agenti e lavoratori autonomi

	2018	2019	2020
<b>Dipendenti</b>			
Infortuni mortali	-	-	0
Infortuni gravi <sup>29</sup>	-	-	0
Infortuni <sup>30</sup>	-	-	2
Indice di frequenza <sup>31</sup>	-	-	37,6
<b>Collaboratori<sup>32</sup></b>			
Infortuni mortali	-	-	0
Infortuni gravi <sup>29</sup>	-	-	0
Infortuni <sup>30</sup>	-	-	0
Indice di frequenza <sup>31</sup>	-	-	0,0

## GESTIONE RESPONSABILE DI PRODOTTI E SERVIZI

L'obiettivo finale dell'intera attività di Capitelli è l'eccellenza qualitativa ripetutamente apprezzata dal mercato. Nel 2020 il cotto "San Giovanni" ha visto confermata l'assegnazione dei cinque spilli da parte della Guida ai Salumi d'Italia de L'Espresso, unico prosciutto cotto in Italia a ottenere questo risultato fin dalla prima edizione. La spalla cotta "Proibita" è stato l'unico salume italiano premiato all'International Taste Award di Bruxelles. Tali riconoscimenti sono il risultato di un'attenta ricerca condotta sul campo fino dalla fondazione dell'azienda da parte di Angelo Capitelli, partendo dalla riscoperta dei metodi di lavorazione tradizionali per perseguire un affinamento progressivo delle singole fasi.

Il valore sostenibile dei prodotti nasce dalla filiera, con scelte responsabili per gli approvvigionamenti che saranno ulteriormente consolidate con la "Filiera Capitelli". Prosegue con le iniziative mirate a ridurre l'impronta ambientale della produzione, dalle energie rinnovabili alla ricerca di partner commerciali per la valorizzazione degli scarti di lavorazione. Inoltre, grazie allo stretto rapporto con i fornitori, Capitelli tiene monitorate le opportunità tecnologiche per l'introduzione di materiali di packaging e sussidiari riciclati e riciclabili.

## MERCATO E COMUNITÀ

La ricerca dell'eccellenza qualitativa si coniuga in modo imprescindibile con il rispetto dei massimi standard di sicurezza alimentare.

I principali fornitori di carni suine di cui si avvale Capitelli sono dotati di certificazioni in materia di sicurezza alimentare (BRC/IFS). La conformità al sistema HACCP delle singole fasi di lavorazione svolte in stabilimento è assicurata da piani analitici di controllo delle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche della carne e dall'effettuazione bimestrale di analisi a campione sul prodotto finito da parte di un laboratorio di analisi esterno. Con cadenza bimestrale si effettuano, inoltre, analisi su campioni di carne in ingresso e tamponi su superfici di lavorazione, celle frigorifere e attrezzature tecniche. Per la linea del cotto "San Giovanni" è inoltre prevista, su base semestrale, un'analisi addizionale di unità campione per la ricerca di batteri e agenti patogeni, oltre a controlli per la determinazione del contenuto di nitriti e nitrati. Le cosce suine sono sottoposte a pastorizzazione, garantendo una migliore conservabilità.

Oltre alla produzione diretta, per una quota marginale del proprio volume di attività Capitelli distribuisce salumi nazionali realizzati da produttori selezionati e con le massime garanzie di qualità e sicurezza alimentare.

L'azienda partecipa attivamente agli audit effettuati periodicamente dalle catene della grande distribuzione organizzata, i cui parametri specifici di valutazione sono di volta in volta integrati nel protocollo di autocontrollo HACCP. Al fine di garantire un maggiore controllo della fase di distribuzione, l'impresa ha introdotto un sistema di tracciamento puntuale dei lotti, che nel corso del 2021 sarà interamente digitalizzato.

Capitelli adotta i massimi criteri di trasparenza nella comunicazione di prodotto, per consentire ai propri clienti e al consumatore finale di apprezzarne le caratteristiche distintive e promuoverne il consumo responsabile. Oltre alle informazioni obbligatorie sull'etichetta del prodotto, il sito web aziendale mette a disposizione elementi aggiuntivi, quali valori nutrizionali, ingredienti e provenienza delle materie prime, eventuali allergeni, materiali di imballaggio, consigli per l'utilizzo e modalità di conservazione.

In virtù del proprio modello di business B2B, la società non raccoglie dati sensibili relativi ai consumatori finali.

## AMBIENTE

### USO RESPONSABILE DELLE RISORSE

Oltre alle cosce di suino, Capitelli consuma materiali di packaging, durante le fasi sia di cottura e pastorizzazione che di stampaggio e confezionamento. La lavorazione delle carni produce una significativa quantità di prodotti secondari. Presso il macello viene separata una prima frazione destinata all'utilizzo da parte di altri soggetti della filiera alimentare. Presso Capitelli, rifilature, ossa, grasso e gelatina sono affidate a operatori specializzati per usi commerciali diretti o per la trasformazione in prodotti utili per l'alimentazione animale, per l'industria chimica, per la produzione di biocarburanti e per la produzione di fertilizzanti.

Il consumo di acqua, proveniente da pozzi interni, è principalmente destinato alla sanificazione quotidiana dei reparti. Inoltre, Capitelli è consapevole della significativa impronta idrica della propria filiera stimata<sup>33</sup> per il 2020 in quasi 7 milioni di m<sup>3</sup> di acqua, ovvero 4.200 m<sup>3</sup> per tonnellata di carni lavorate.

#### **BRC (British Retail Consortium)**

Lo Standard BRC Food definisce i requisiti per la produzione di alimenti sicuri e i criteri per la gestione della qualità dei prodotti proposti da fornitori e rivenditori, al fine di soddisfare le aspettative dei clienti e tutelare il consumatore.

#### **IFS (International Food Standard)**

L'International Food Standard è un sistema di controllo unificato dei sistemi di qualità e sicurezza igienico-sanitaria applicato a tutti i livelli della produzione alimentare.

#### **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

Il sistema HACCP è un insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione in tutte le fasi di lavorazione prima ancora dell'analisi del prodotto finito.

<sup>33</sup> Engineering - Grandi Salumifici Italiani - Coop, Life cycle assessment applicato alla produzione salumi, 2011.

**Materie prime sostenibili**

- 94% rinnovabili
- Packaging riciclabile al 76%
- 52% di riciclato nel packaging

**Energie rinnovabili**

L'impianto fotovoltaico produce quasi 200.000 kilowattora elettrici all'anno, per oltre il 70% utilizzati direttamente nello stabilimento.

**Acque**

Prelievi e scarichi non interessano aree a stress idrico. Un impianto di depurazione a fanghi attivi presidia lo scarico in corpo d'acqua superficiale sulla base di parametri migliorativi rispetto agli standard minimi previsti dalla normativa nazionale.

	unità	2018	2019	2020
<b>Materie prime</b>				
Carne di maiale		-	-	1.632
Altri ingredienti		-	-	77
Packaging	<b>t</b>	-	-	84
<i>Alluminio</i>		-	-	2
<i>Cartone</i>		-	-	62
<i>Plastica</i>		-	-	20
<b>Energia</b>				
TOTALE consumata		-	-	8.650
<i>Termica: gas naturale da rete</i>		-	-	4.914
<i>Elettrica: acquistata da rete</i>	<b>GJ</b>	-	-	2.581
<i>Elettrica: autoprodotta rinnovabile</i>		-	-	649
<i>Autotrazione: gasolio</i>		-	-	507
<b>TOTALE autoprodotta rinnovabile</b>		-	-	693
<i>Ceduta alla rete</i>		-	-	44
<b>Acqua</b>				
TOTALE consumata		-	-	376
<i>Prelevata da pozzo</i>	<b>m³</b>	-	-	9.782
<i>Scaricata in fognatura</i>		-	-	406
<i>Scaricata in corpo d'acqua superficiale</i>		-	-	9.000

Per la cottura e pastorizzazione “fuori stampo” delle cosce sono richieste buste in materiali polimerici resistenti alla temperatura, attualmente disponibili solo in materia vergine e non riciclabili se non come recupero energetico. Accordi con i fornitori prevedono l'introduzione entro il 2025 di prodotti con componente riciclata. I prodotti finiti di Capitelli vengono confezionati in buste composte da poliaccoppiati in materiali vergini, che possono essere avviate a recupero di materia previa differenziazione o a recupero energetico. I prodotti confezionati vengono consegnati al vettore con un imballaggio in cartone certificato FSC MIX, ovvero parzialmente riciclato e completamente riciclabile.

Attualmente i rifiuti generati sono interamente avviati a destinazioni di smaltimento controllato, nelle quali è possibile, almeno parzialmente, la valorizzazione energetica.

	unità	2018	2019	2020
<b>Valorizzazione dei rifiuti generati</b>				
Rifiuti non pericolosi		-	-	214,88
% <i>Recupero di materia o energia</i>	<b>t</b>	-	-	0%
% <i>Smaltimento</i>		-	-	100%

## TRANSIZIONE LOW-CARBON

L'impronta di carbonio dipende in larga parte dalla gestione degli allevamenti suinicoli. In attesa di una valutazione analitica delle emissioni della catena del valore (Scope 3), Capitelli si impegna a mitigare gli effetti climateranti della sua attività.

Con l'ingresso di Italmobiliare nel capitale, nel 2020 ha preso avvio un programma di rinnovamento degli impianti di riscaldamento e refrigerazione che prevede l'adozione delle migliori tecnologie disponibili per il settore. Il completamento è previsto per il 2021.

Oltre all'efficiamento dei processi produttivi, presso lo stabilimento è attivo un impianto fotovoltaico che produce quasi 200.000 kilowattora elettrici all'anno, in buona parte riutilizzati direttamente.

	unità	2018	2019	2020
<b>Impronta di carbonio</b>				
Scope 1		-	-	321
Scope 2 market based		-	-	334
				(241)
	(location based)			
Scope 3 stima <sup>34</sup>	t CO <sub>2</sub>	-	-	8.002
TOTALE		-	-	8.564
<b>Emissioni evitate (location based)</b>				
Da produzione fotovoltaico		-	-	90
<b>Intensità di carbonio</b>				
Scope 1+2 market based	t CO <sub>2</sub> /M€ MOL	-	-	172

34 Engineering - Grandi Salumifici Italiani - Coop, Life cycle assessment applicato alla produzione salumi, 2011.

### Scope 1

Emissioni dirette da combustibili

### Scope 2

Emissioni indirette da acquisto energia elettrica

### Scope 3 (stima)

Le emissioni di CO<sub>2</sub> della catena del valore sono stimate sulla base di dati di letteratura consolidati da player del settore. Mediamente la distribuzione dell'impronta di carbonio è la seguente:

Scope 1+2	7%
Scope 3	93%
Allevamento	77%
Packaging	9%
Macellazione	4%
Trasporto e altro	3%