

04

Una filiera di
qualità





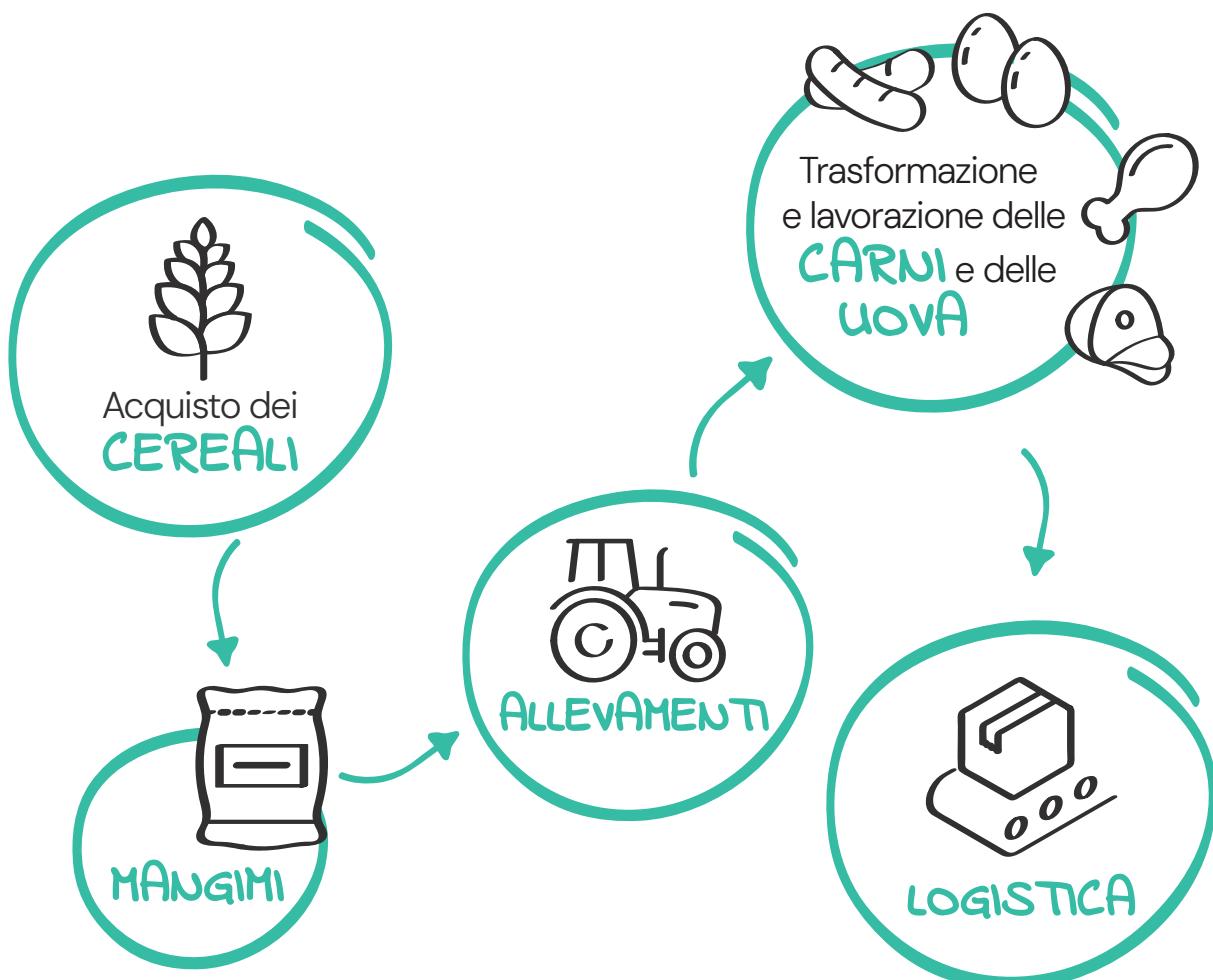
La nostra filiera, il nostro orgoglio

Ci prendiamo cura di ogni dettaglio della nostra filiera per assicurarci che ogni prodotto che arriva sulle tavole racconti una storia di grande qualità.

Questo impegno ci ha permesso di guadagnarci la fiducia quotidiana dei nostri clienti e di chi ogni giorno ci sceglie portandoci ad essere una realtà leader nei mercati in cui siamo presenti.

La nostra attività produttiva parte dalla selezione accurata delle materie prime per i nostri mangimi e si completa con la trasformazione e la distribuzione di carni, uova e salumi che rappresentano un'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, esportata anche in oltre 70 paesi al mondo.

Siamo convinti che la qualità, che il mercato ci riconosce, si costruisca con il miglioramento continuo e per questo ci impegniamo ogni giorno nello sviluppo e nella crescita delle competenze di chi lavora con noi, consapevoli che sia la chiave per garantire prodotti sani, sicuri e buoni sugli scaffali dei nostri clienti e sulle tavole di chi ci sceglie ogni giorno.



Mangimi: dove è cominciato tutto

La nostra storia inizia nel 1958 come produttori di mangimi e la visione di dare valore ai residui della produzione molitoria: questo ha dato il via alla produzione di mangimi per animali. Il nostro approccio su questo settore si basa sull'innovazione tecnologica, il monitoraggio continuo dei processi e una ricerca all'avanguardia per assicurare la massima qualità e sicurezza dei prodotti finiti.

Le nostre certificazioni **ISO 9001:2015**, **QS** e **GLOBAL GAP** sono alla base dei nostri processi, così come l'**HACCP** e la norma **ISO 22000:2018** sono fondamentali per valutare e controllare i rischi e migliorarci ogni giorno. Il nostro **Team della Qualità**, composto da oltre 20 professionisti tra periti chimici, tecnici di laboratorio e laureati in discipline scientifiche, lavora senza sosta per assicurare un costante controllo qualitativo in ogni fase produttiva.



Una consulenza a 360°

Grazie all'esperienza maturata negli anni nella guida della filiera e alla professionalità dei servizi che offriamo, i nostri oltre **130 consulenti tecnici e commerciali**, specializzati per specie animale, offrono una consulenza personalizzata e un supporto completo ai nostri clienti a libero mercato.

Attraverso le loro competenze verticali sono in grado di affiancare gli allevatori guidandoli verso le migliori performance e verso le scelte più adatte rispetto alle loro specificità aziendali.

L'acquisto delle materie prime: le nostre competenze

Il nostro percorso inizia dalla **selezione dei cereali, dei semi oleosi e delle granaglie**: gli ingredienti alla base dei nostri mangimi.

La funzione acquisti rappresenta il primo anello della filiera. Anno su anno ha il compito di prevedere e gestire efficacemente le fluttuazioni del mercato delle materie prime attraverso un **approccio multidisciplinare** e competenze specializzate in campo economico-finanziario. Questa strategia ci consente di effettuare acquisti mirati delle principali materie agricole che sono alla base degli alimenti zootecnici.

Il 2023 ha visto una siccità significativa in aree chiave per la produzione di cereali, che ha influito negativamente sui raccolti, impattando sulla qualità e disponibilità delle materie prime.

Nonostante le complessità del panorama attuale, caratterizzato da tensioni geopolitiche in grado di influire sulle catene logistiche ed eventi climatici imprevedibili, la nostra esperienza nella selezione delle materie prime ci ha permesso di **Mantenere costante l'elevata qualità dei nostri mangimi**.

GESTIONE DEI FORNITORI E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Nel corso degli anni abbiamo costruito un bacino di fornitori solido e qualificato favorendo, dove possibile, aziende italiane. Il prerequisito per poter diventare nostri partner è la sottoscrizione a contratti che prevedono l'**adesione al nostro Codice Etico e agli standard qualitativi** richiesti e verificati in tempo reale dai laboratori interni ai mangimifici su ogni singolo arrivo e l'adesione a condizioni generali di fornitura. La scelta dei nostri fornitori non è vincolata a criteri ambientali e sociali, pertanto nessun nuovo fornitore è stato valutato secondo questi criteri.

I nostri fornitori possono vantare certificazioni secondo i più importanti standard internazionali come ad esempio **FAMI QS, GMP+, QS** e per i prodotti ittici **ASC e Marine Trust**, conformemente alle esigenze espresse dai clienti.

Il Gruppo ha implementato un sistema interno di valutazione dei fornitori al fine di assicurare la conformità ai suoi standard di qualità distintivi, anche attraverso la conduzione di audit regolari.

VERSO UNA SOIA PIÙ SOSTENIBILE

La soia è una leguminosa utilizzata per la produzione degli alimenti zootecnici in virtù del valore proteico ed energetico indispensabile per la corretta nutrizione degli animali. Il nostro Paese non riesce purtroppo a coltivarne una quantità sufficiente a coprire i fabbisogni nazionali, per questo motivo anche il nostro Gruppo, pur privilegiando da anni le produzioni italiane, deve necessariamente aprirsi a mercati esteri.

Oltre 15 anni fa il Gruppo si è fatto promotore e sostenitore della coltivazione della soia in Italia, contribuendo a far nascere il **DTP 112**, che certifica i requisiti per una soia sostenibile ed italiana. Siamo inoltre impegnati per l'acquisto di soia certificata sostenibile deforestation free.

○ Disciplinare Tecnico Produttivo (DTP) 112 per la soia

Il Gruppo da diversi anni ha sostenuto e adottato lo Standard Tecnico Produttivo 112 per la soia italiana, il quale **stabilisce criteri rigorosi di sostenibilità per l'acquisto di seme, farina ed olio di soia**. Un progetto innovativo e autorevole tanto che, a partire dal 2022, il suo valore è stato ufficialmente riconosciuto anche a livello europeo dall'associazione Fefac tra gli schemi più autorevoli in materia.

○ La soia deforestation free

Aderiamo come primo produttore in Italia all'iniziativa promossa da Fefac per l'utilizzo esclusivo di soia certificata sostenibile e deforestation free entro il 2025. Per raggiungere tale obiettivo, dal 2022 siamo diventati membri della Round Table on Responsible Soy Association (RTRS). Dove necessario seguiamo anche altri standard come SSAP (Soy Sustainability Assurance Protocol).



Tra eccellenza e innovazione LEAN: la nostra produzione

Una volta acquistati, i cereali arrivano nei nostri mangimifici e, prima di entrare nel processo produttivo, vengono analizzati per verificare il rispetto dei parametri contrattuali. Solo se l'esito è positivo possono essere scaricati ed iniziare il processo di trasformazione dando vita agli oltre **1.700 mangimi marchiati Veronesi**.

Il 2023 è stato caratterizzato da uno sviluppo dell'approccio **LEAN** nei nostri processi; tutti gli investimenti sono stati destinati al consolidamento dell'efficienza produttiva e all'ottimizzazione dei processi nei nostri siti. Grazie ad avanzati sistemi di lavoro abbiamo migliorato sia il carico dei silos sia la trasformazione degli ingredienti in pellet di prima qualità, mantenendo la fluidità del flusso produttivo. Abbiamo inoltre affinato la gestione dei silos di prodotto finito per **un miglioramento continuo**, mentre metodologie analitiche sempre più sofisticate hanno garantito l'eccellenza qualitativa che contraddistingue la nostra offerta.

Tra eccellenza e innovazione LEAN: la nostra produzione

7

MANGIMIFICI

800

FORMULAZIONI

OLTRE **1.700** REFERENZE


70.000
**ANALISI
ESEGUITE**

240.000
**PARAMETRI
TESTATI** 000

UNA PRODUZIONE SENZA SPRECHI

Tutti i nostri mangimifici producono su **diretto ordine del cliente**, immesso a sistema attraverso un applicativo specifico. Grazie alla **produzione "just in time"** abbiamo ridotto al minimo lo stoccaggio dei prodotti nei nostri magazzini e, attraverso un software interno, **"Sequenze di Produzione"**, siamo in grado di mappare ogni processo produttivo, con l'obiettivo di garantire mangimi sicuri e conformi ai più stringenti requisiti legislativi.

GESTIONE RECLAMI, IL FEEDBACK PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO

Analizziamo costantemente i reclami dei clienti per affinare i nostri prodotti e servizi. Le azioni correttive e i progetti di miglioramento sono guidati dal loro feedback, con l'obiettivo di incontrare le necessità del mercato e garantire piena soddisfazione dei clienti.

TRACCIABILITÀ TOTALE

Ogni materia prima che giunge nei nostri stabilimenti è sottoposta a un'approfondita serie di analisi di laboratorio, conformi ai nostri rigorosi standard di qualità e sicurezza alimentare.

Ogni campione analizzato viene attentamente conservato e archiviato, garantendo così una **tracciabilità completa** di tutto il processo produttivo: i parametri analizzati sono oltre 240.000, mentre le analisi effettuate ogni anno circa 70.000.

IL BARCODE EAN 128

Attualmente, oltre il 90% degli ingredienti aggiuntivi e il 50% delle referenze catalogate sono gestiti mediante codici a barre, che forniscono informazioni dettagliate quali il tipo di prodotto (GTIN), il fornitore, il numero di lotto e la data di scadenza. Questa tecnologia all'avanguardia assicura una tracciabilità accurata che copre l'intera catena di approvvigionamento, dalla materia prima all'articolo finito.



In prima linea per una ricerca continua

La nostra Ricerca&Sviluppo è costantemente impegnata nel miglioramento delle formule dei mangimi con l'obiettivo di **fornire sempre l'apporto nutrizionale più adatto** ad ogni fase di vita dell'animale. Il nostro impegno è anche verso la **ricerca di un minor impatto** attraverso, ad esempio, l'introduzione, in alcune tipologie di mangimi, di sottoprodotti delle aziende alimentari – come la melassa, la farina di soia o i "biscotti" – per creare mangimi che valorizzino ogni risorsa, sostenendo un **approccio circolare**.

L'uniformità dei mangimi è essenziale per offrire performance costanti e promuovere una crescita sana negli animali. Grazie a oltre cinquant'anni di esperienza assicuriamo la piena costanza nutrizionale nei mangimi sfruttando le più avanzate tecnologie e strumentazioni disponibili per l'analisi.



Il nostro packaging premiato per la sostenibilità

Il 95% dei nostri mangimi viene trasportato sfuso negli allevamenti attraverso i camion Veronesi. La restante parte viene confezionata utilizzando specifici pack che siano in grado di garantire la costanza della qualità dei nostri mangimi.

Fiore all'occhiello sono le confezioni per l'acquacoltura che, grazie alla composizione in un unico materiale (mono PE) sono state rese **riciclabili al 95%** e hanno guadagnato il **Worldstar Award** della World Packaging Organization.

Forniamo inoltre chiare indicazioni per lo smaltimento degli imballaggi e adottiamo specifiche severe in termini di sicurezza e igiene per le cisterne dei trasporti che lavorano per noi.

Logistica

Quasi un terzo delle materie prime viaggia su rotaia sfruttando i collegamenti ferroviari che arrivano in ben 4 dei nostri 7 mangimifici.

Una volta pronti, una flotta di circa **200 mezzi con la livrea giallo/blu "Veronesi"** consegna puntualmente i mangimi negli allevamenti in filiera e su libero mercato.

Per ridurre l'impatto dei mezzi su gomma vengono utilizzati anche mezzi alimentati a metano liquido in grado di ridurre le emissioni di monossido di azoto del 70%, di particolato del 99% e di Co2 del 15% rispetto ad un diesel equivalente¹.

¹ La % di riduzione delle emissioni riportate dei mezzi alimentati a metano liquido è stimata da Cryogas M&T Poland S.A. per Iveco (fonte di riferimento).

Verso la dematerializzazione

Nel corso del 2023 è iniziato l'importante percorso di dematerializzazione dei documenti di trasporto e delle fatture immediate accompagnatorie coinvolgendo, come primo anello della filiera, la divisione mangimistica.

Questo processo ha portato a numerosi vantaggi come:

- integrazione dei sistemi di archiviazione
- facilità nel reperimento delle informazioni
- miglioramento nella gestione delle difformità
- miglior servizio al cliente



Gli allevatori: un patrimonio della nostra comunità

Il Gruppo si impegna da sempre nella promozione di una moderna zootecnia e rappresenta un motore per la crescita delle comunità e dei territori in cui è attivo. La collaborazione con centinaia di aziende agricole in Italia, legate a noi da un contratto agrario associativo, rappresenta una componente centrale della nostra filiera integrata.

Gli allevatori sono un patrimonio di cultura e di esperienza familiare del Paese: grazie al lavoro quotidiano portato avanti insieme al nostro servizio tecnico/veterinario rappresentano **uno dei compatti più significativi dell'industria agroalimentare italiana**. Numerose aziende agricole familiari sono infatti cresciute al nostro fianco, trasmettendo valori di qualità, affidabilità e responsabilità attraverso le generazioni: questo ci ha portato al miglioramento continuo delle condizioni di allevamento, degli standard di biosicurezza e igiene seguiti dagli allevatori "in filiera" che lavorano ogni giorno in un percorso di **crescita condivisa** che mette insieme formazione, benessere animale, biosicurezza, competitività, innovazione e sostenibilità.



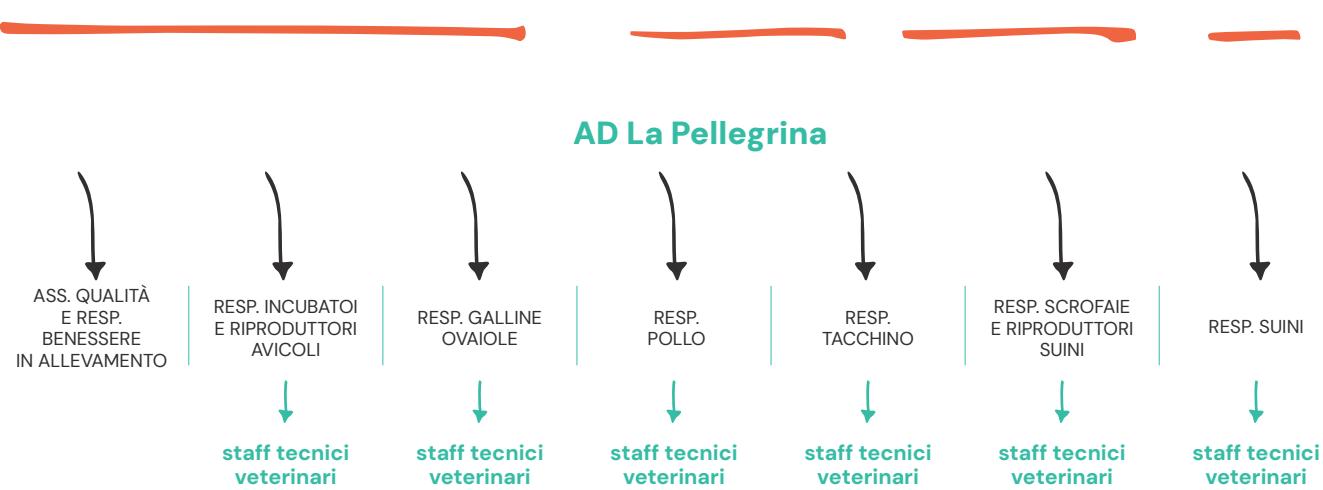
La nostra organizzazione

Il rapporto con gli allevatori è affidato alla Società La Pellegrina, una struttura organizzativa con competenze specifiche per specie animale che opera attraverso un team altamente qualificato. Questo gruppo di lavoro, distintivo nel panorama italiano per struttura e ampiezza di competenze, è composto da tecnici, agronomi e veterinari specializzati.



Ogni giorno, i membri di questo team si dedicano non solo al supporto tecnico e operativo, ma anche a un attento percorso di formazione continua, permettendo così uno scambio di conoscenze e best practice con tutti gli allevatori con cui collaboriamo. La nostra rete di allevatori è al centro anche del nostro percorso formativo, che combina metodi tradizionali con soluzioni digitali.

Nel corso del 2023 abbiamo valorizzato la formazione in presenza, organizzando sessioni per piccoli gruppi di 10-15 allevatori, per discutere temi cruciali per il settore. Questa iniziativa, frutto dell'impegno di una squadra dedicata, ha portato all'erogazione di **circa 2.100 ore di formazione a beneficio di circa 1.200 allevatori**.



Il benessere animale

Il benessere animale rappresenta una priorità in tutte le fasi del nostro processo: per questo abbiamo istituito delle figure dedicate che monitorano, attraverso indicatori specifici, le nostre performance in questo importante ambito.

Questi dati ci permettono di correlare direttamente le condizioni ambientali e le pratiche di allevamento con la salute e il benessere degli animali, con l'obiettivo di promuovere un miglioramento continuo in tutta la filiera. Le informazioni raccolte dal nostro sistema di monitoraggio sono inoltre condivise con gli allevatori, che beneficiano di un supporto costante e di un riscontro oggettivo relativo al loro operato.

Riconosciamo le cinque libertà fondamentali come principi guida universali nella gestione degli allevamenti.

Le cinque libertà per la tutela del benessere animale

- 1** Libertà di accesso costante ad acqua e cibo di qualità sapientemente studiato in modo da assicurare che le necessità alimentari di ogni animale siano soddisfatte in ogni fase di crescita
- 2** Libertà di vivere in un ambiente fisico adeguato che fornisca un rifugio e una zona di riposo
- 3** Libertà da dolore, lesioni o malattie attraverso diagnosi tempestive e trattamenti adeguati
- 4** Libertà da paura e stress attraverso azioni che creino un ambiente sicuro e la formazione del personale per una corretta gestione degli animali
- 5** Libertà di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche grazie alla presenza di strutture adeguate

> In allevamento

Il ruolo primario nella salvaguardia del benessere animale è assunto dagli allevatori che custodiscono gli animali e che ricevono una formazione approfondita per implementare le migliori pratiche di allevamento.

Per assicurare che gli standard siano seguiti, possiamo contare su un **Responsabile Assicurazione Qualità** dedicato a questo anello della filiera e **una squadra di oltre 90 tecnici e veterinari**, suddivisi in team specializzati per ogni specie: insieme lavorano a stretto contatto con gli allevatori per la gestione degli animali, il loro benessere e la biosicurezza. I loro responsabili hanno il compito di riportare direttamente all'Amministratore Delegato di La Pellegrina, garantendo così un flusso di comunicazione diretta.

- Le strutture sono inoltre regolarmente ispezionate dai servizi veterinari delle **Aziende Sanitarie Locali**, in linea con il Piano Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) stabilito dal Ministero della Salute.
- Gli allevamenti che aderiscono a standard volontari di certificazione, sono sottoposti anche a controlli e audit esterni condotti da enti terzi. Tali verifiche comprendono il rispetto delle certificazioni come **QS, Tierwohl e Global Gap**, considerate tra le più significative e autorevoli nel settore in ambito internazionale.



> Nella fase di **trasporto**

DURANTE IL CARICO

Un momento fondamentale è quello del carico degli animali, per il quale offriamo consulenza e formazione agli addetti. Crediamo fermamente in questo servizio di assistenza, essenziale per mantenere elevati standard e per rafforzare le competenze di tutti gli operatori coinvolti nella catena di fornitura.

Gli allevatori, che hanno la responsabilità diretta del processo di carico, possono optare per l'**uso di sistemi meccanizzati o manuali** con il supporto di personale da loro direttamente scelto.

In ottica di servizio, mettiamo a disposizione degli allevatori un **elenco di fornitori selezionati** e valutati secondo criteri di qualità, affidabilità e biosicurezza che possono autonomamente e direttamente essere contatti per quest'attività.

Le procedure di carico sono soggette a un **monitoraggio sistematico** da parte dei nostri esperti, che effettuano controlli periodici negli allevamenti e ispezioni mirate negli impianti di trasformazione.

I risultati delle ispezioni vengono inseriti nella piattaforma **Web Farm**, che consente di valutare il benessere animale durante il carico e la conformità della documentazione associata.

OTTIMIZZAZIONE DEI TEMPI DI TRASPORTO

L'ufficio Programmazione del Gruppo pianifica con precisione ed efficacia l'arrivo dei mezzi di trasporto in linea con la nostra policy volta a minimizzare la durata dei viaggi e delle soste. Tra le diverse iniziative intraprese nel 2023 spicca la **formazione specifica per gli autisti**, incentrata sulla biosicurezza e sul trasporto degli animali. Questo è particolarmente rilevante per affrontare sfide sempre più complesse del settore.

| Tempo medio di viaggio compreso carico e scarico (ore) | |
|--|------|
| Coniglio | 3:40 |
| Pollo | 2:30 |
| Tacchino | 2:14 |
| Suino | 4:26 |

> Negli impianti di trasformazione

All'interno dei nostri siti produttivi assicuriamo l'applicazione di un controllo scrupoloso dei parametri relativi al benessere animale.

Queste misurazioni vengono registrate e monitorate attraverso i nostri sistemi gestionali interni, diventando fondamentali per il nostro Servizio Tecnico Veterinario che le utilizza per promuovere un miglioramento continuo in collaborazione con tutti gli attori coinvolti.

Periodicamente, il **Responsabile del Benessere Animale compila un report dettagliato che viene presentato al Servizio Tecnico Veterinario**: questo documento non solo valuta i parametri rilevanti per ciascuna specie animale, ma è anche il fondamento, dove necessario, per la progettazione di piani di intervento mirati e di azioni migliorative.



Formazione: al centro del nostro impegno

La formazione costituisce il **pilastro del nostro impegno** verso la qualità e la consapevolezza professionale all'interno della filiera del Gruppo. Ogni persona, dal management ai tecnici, dai veterinari agli allevatori, svolge un ruolo cruciale nel garantire l'eccellenza dei nostri prodotti, ed è per questo che la **formazione** è considerata una **priorità imprescindibile**.

Nel corso del 2023 abbiamo erogato oltre **5.400 ore di formazione** coinvolgendo sia le aziende agricole sia la nostra squadra interna toccando temi cruciali quali la biosicurezza, il benessere animale e l'inserimento dell'allevamento nel suo contesto paesaggistico.

Riteniamo che l'ascolto attivo e il dialogo aperto con gli allevatori siano essenziali per stimolare un progresso costante e una sempre più moderna zootecnia.

Regolarmente, tutti coloro che sono coinvolti nella fase di allevamento partecipano a corsi di formazione, che possono essere svolti sia in presenza sia a distanza. Questi programmi sono attentamente aggiornati ogni anno per assicurare la trasmissione delle competenze più attuali e rilevanti. Riserviamo una particolare attenzione ai ruoli di vertice nella gestione degli animali, che negli anni sono stati invitati a partecipare al programma di formazione manageriale "**Smart Leadership**". Questo programma è stato concepito per fornire loro gli strumenti necessari alla gestione organizzativa e alla complessità della filiera.

La formazione continua degli allevatori è centrale nel nostro impegno per le migliori pratiche zootecniche. Attraverso visite regolari in allevamento, sistemi di autovalutazione come Web Farm, e audit periodici, ci assicuriamo che vengano rispettati i parametri di qualità stabiliti dal Gruppo, nonché gli standard imposti dalle certificazioni.





Web Farm

Web Farm rappresenta concretamente il nostro impegno verso l'innovazione digitale in questo settore e offre un sistema di monitoraggio in tempo reale degli indicatori di performance dell'allevamento. Una **piattaforma digitale condivisa con gli allevatori** che si estende alla valorizzazione dell'immagine dell'allevamento, con particolare attenzione alla tutela del paesaggio rurale italiano e alla qualità dei contesti ambientali in cui le aziende agricole sono inserite.

Questa piattaforma dà ad operatori, tecnici e veterinari la possibilità di seguire con precisione i dati legati alla gestione degli animali nelle varie fasi dell'allevamento. Essenziale è anche la funzionalità di **Autovalutazione** che Web Farm mette a disposizione degli allevatori, consentendo loro di effettuare una valutazione autonoma dei principali aspetti della loro attività. Questo strumento non solo contribuisce significativamente alla loro formazione ma è anche vitale per stimolare la crescita e il miglioramento continuo.



Il farmaco in allevamento: l'approccio One Health

Sensibili alla visione olistica One health, basata sul riconoscimento che la salute umana, la salute animale e la salute dell'ecosistema siano legate indissolubilmente, siamo costantemente impegnati nella gestione responsabile del farmaco in allevamento. Come azienda siamo impegnati in prima linea per dare il nostro contributo, consapevoli che si tratta di un problema ambientale, di sistema e multifattoriale che deve essere affrontato da tutti i soggetti coinvolti, come indicato da OMS e Unione Europea.

Grazie al nostro laboratorio interno di diagnostica animale **siamo in grado di offrire agli animali le migliori cure, di effettuare scelte terapeutiche mirate** e modulate in base allo stato di salute degli animali, garantendo così il loro diritto alla salute. Questo approccio ci consente di assicurare un impiego consapevole e misurato dei farmaci utilizzati, che avviene esclusivamente a scopo terapeutico e mai come profilassi o come promotori per la crescita.

La somministrazione dei farmaci segue una procedura rigorosa che prevede l'emissione di una Ricetta Elettronica da parte del veterinario di riferimento, con una copia inviata **all'Ufficio Acquisti Medicinali del Gruppo**. I medicinali vengono poi acquistati nelle farmacie selezionate dal Gruppo e somministrati in conformità alle prescrizioni del veterinario.

La tracciabilità completa del processo assicura una gestione trasparente e scrupolosa, riflettendo l'alta priorità data alla salute degli animali all'interno della nostra filiera.

Il nostro modello di lavoro consente di intervenire tempestivamente in caso di necessità e offrire la miglior cura possibile per gli animali; negli anni ha portato ad importanti risultati in termini di diminuzione volontaria dell'uso dei farmaci in zootecnica: oggi infatti arriviamo ad avere allevamenti in grado di completare l'intero ciclo di vita degli animali senza ricorrere all'uso di antibiotici. Abbiamo così contribuito attivamente al risultato nazionale raggiunto dal comparto avicolo che ha visto **una riduzione pari al 93,5% dal 2011** dell'uso degli antibiotici in allevamento (dato Unaltalia), grazie al piano volontario nazionale di riduzione del farmaco per la produzione di polli e tacchini, in collaborazione con Unaltalia ed il Ministero della Salute. Un risultato importante e raggiunto grazie ad un impegno di lungo periodo che ha coinvolto tutti gli attori del settore.



Il nostro impegno per l'innovazione

Il nostro Gruppo da sempre investe notevoli risorse sull'innovazione in tutti gli ambiti dell'azienda, in un'ottica di lungo periodo e miglioramento continuo.

Grazie a questa visione e al costante lavoro svolto insieme a tutti gli attori della filiera, in linea con i continui progressi in ambito zootecnico abbiamo sviluppato e sono a disposizione tipologie di allevamento con caratteristiche che vanno ben oltre gli standard minimi di legge.

La filiera avicola: pollo e tacchino

Il nostro impegno nel settore avicolo è dimostrato dalla nostra partecipazione alla **certificazione QS**, al **programma Tierwohl** per il benessere animale e all'adesione al **Disciplinare di etichettatura volontaria** delle carni di pollame promosso da **Unalta** e autorizzato dal **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**.

L'adesione a questi standard si traduce in un impegno continuo per:

- TRACCIABILITÀ
- BENESSERE ANIMALE
- ALIMENTAZIONE E ABBEVERATA
- SALUTE ANIMALE
- IGIENE
- MONITORAGGIO SANITARIO E DEL BENESSERE
- TRASPORTO

> AIA Oro Natura e AIA Bio

AIA Oro Natura e AIA Bio sono due programmi che riflettono il nostro impegno verso protocolli agricoli distintivi



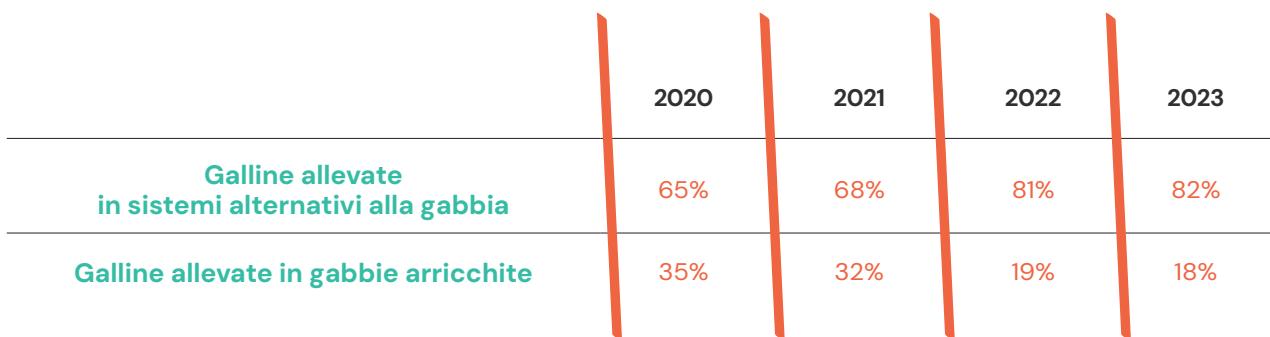
AIA Oro Natura identifica prodotti provenienti da polli cresciuti senza antibiotici fin dalla nascita, alimentati con una dieta vegetale non OGM, cresciuti con più spazio oltre quello previsto dai limiti di legge in ambienti con esposizione alla luce naturale e materiali manipolabili.



AIA Bio, un progetto che si sviluppa prevalentemente nel Sud Italia, segue i rigorosi standard del disciplinare biologico, con mangimi certificati e accesso a parchetti esterni per gli animali.

La filiera avicola: le Galline ovaiole

In linea con le esigenze del mercato, negli anni abbiamo sviluppato tutte le tipologie di allevamento in grado di soddisfare le diverse richieste di uova ed ovoprodotti dei mercati, sino a impianti BIO e all'aperto.



Oggi la quasi totalità degli allevamenti utilizza un'illuminazione a led. Il nostro Gruppo si è posto come obiettivo strategico il passaggio di tutti gli allevamenti di galline ovaiole presenti nella nostra filiera a strutture alternative alla gabbia. Un obiettivo è stato stabilito nel rispetto degli impegni già presi con gli allevatori.

La filiera suina

Dal 2004 i settori di produzione zootechnica del nostro Gruppo hanno aderito volontariamente allo **standard Global Gap**, che definisce schemi di certificazione volontari riconosciuti in tutto il mondo.

L'attestazione prevede rigorosi controlli su vari aspetti, tra cui la tracciabilità, gli impatti ambientali e la biodiversità, la salute animale, il controllo di mangimi e di acqua, le attrezzature all'interno dell'allevamento, il benessere degli animali – e quindi la presenza di materiale manipolabile – la formazione degli operatori in allevamento. Attualmente, il **100% della filiera suina del Gruppo è certificato Global Gap**. In nessuno degli allevamenti in filiera inoltre viene effettuato il taglio degli incisivi.

Anche nella filiera suina siamo impegnati in una serie di innovazioni mirate a promuovere pratiche zootecniche all'avanguardia. Abbiamo iniziato a dotare le nostre scrofaie di gestazioni e sale parto libere, con l'obiettivo di estendere questo sistema a tutte le strutture nei prossimi anni. Abbiamo introdotto il **DTP 109**, un disciplinare tecnico produttivo volontario certificato da CSQA, che certifica gli animali allevati senza l'uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni di vita. Un altro progetto importante è il **DTP 144**, che prevede la gestazione libera delle scrofe e il divieto di taglio della coda. Inoltre, il **DTP 129 BENESSERE IN ALLEVAMENTO** per l'uso responsabile di farmaci, la gestazione libera e il monitoraggio certificato dell'uso degli antibiotici.

La filiera cunicola

Anche nella filiera cunicola promuoviamo, oltre ai modelli tradizionali, alcuni modelli innovativi; la nostra esperienza ha portato alla certificazione di un **modello di allevamento all'avanguardia** perché **basato sull'utilizzo di park**, ovvero recinti sopraelevati che consentono agli animali di essere allevati in piccoli gruppi con maggior spazio. Il nostro Gruppo è stato il primo in Italia a introdurre questo modello di allevamento.



Trasformazione e Lavorazione delle carni e delle uova

Soddisfare il gusto e le aspettative di chi ogni giorno ci sceglie con fiducia è il nostro impegno quotidiano, anticipare e superare i suoi desideri la nostra sfida. Ogni giorno lavoriamo con l'obiettivo di poter offrire cibo di qualità, buono e, grazie alla vasta offerta, accessibile a tutti. Ogni anello della filiera è da sempre chiamato a lavorare seguendo questo principio, con particolare enfasi nella fase di lavorazione dei prodotti alimentari. Per questo tutte le persone che lavorano con noi vengono sensibilizzate sull'importanza del loro ruolo e coinvolte nella promozione quotidiana della cultura della sicurezza alimentare.

Da oltre 50 anni i nostri marchi rappresentano un punto di riferimento nel panorama agroalimentare e il nostro saper fare è riconosciuto da molti partner commerciali con cui collaboriamo. Alla base del nostro operato c'è un modello di lavoro che mette insieme tecnologia e competenze, impianti all'avanguardia e passione e conoscenza delle nostre persone.

Nel perimetro del Gruppo rientrano 18 siti produttivi alimentari caratterizzati dalle più moderne tecnologie: le linee produttive sono progettate sulle nostre specificità, attraverso l'utilizzo di layout dedicati e realizzati in collaborazione con i migliori esperti e fornitori a livello internazionale. La qualità delle nostre carni, delle uova e dei salumi è garantita da processi di lavorazione avanzati e migliorati continuamente, studiati per assicurare la massima igiene e sicurezza.





LA TRASPARENZA E LA COLLABORAZIONE SONO PER NOI UNA PRIORITÀ: LE PORTE DEI NOSTRI STABILIMENTI SONO SEMPRE APERTE PER LE VISITE DA PARTE DEI NOSTRI STAKEHOLDER PRINCIPALI, IN UN'OTTICA DI PARTNERSHIP E CONTINUO CONFRONTO

106
visite
presso i nostri
stabilimenti

CIRCA
3,3
milioni di euro
investiti in
analisi di laboratorio

404.240
parametri di sicurezza
verificati

156.454
analisi complessive effettuate
di cui

143.245 test
microbiologici
eseguiti

13.209 analisi
chimiche
realizzate

I nostri fornitori, una rete d'eccellenza

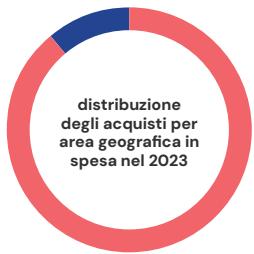
Per ottenere prodotti che rispettino gli alti standard del Gruppo è fondamentale selezionare con cura gli ingredienti e le materie prime. I fornitori sono essenziali per garantire la sicurezza alimentare e rispettare gli elevati standard qualitativi imposti dalla nostra azienda. Il loro processo di selezione è rigoroso e multidisciplinare, monitorato anche attraverso visite periodiche dei nostri esperti e il Portale Fornitori: una piattaforma digitale che raccoglie diversi elementi per promuovere il rispetto dei diritti umani, la tutela dell'ambiente, l'impegno contro la corruzione, compresa l'adesione al nostro Codice Etico, nel rispetto del Modello 231/O1 ("Responsabilità amministrativa delle persone giuridiche").



| | |
|-----------------------------|-----|
| Packaging | 31% |
| Investimenti e manutenzioni | 19% |
| Servizi | 15% |
| Consumi energetici | 20% |
| Ingredienti | 11% |
| Materiali di consumo | 4% |



| | |
|-----------------------------|-----|
| Packaging | 6% |
| Investimenti e manutenzioni | 45% |
| Servizi | 33% |
| Consumi energetici | 1% |
| Ingredienti | 5% |
| Materiali di consumo | 10% |



| | |
|--------|-----|
| Italia | 89% |
| Esteri | 11% |



| | |
|--------|-----|
| Italia | 93% |
| Esteri | 7% |

L'evoluzione continua dei Profili nutrizionali

Il nostro impegno nella ricerca del miglioramento continuo dei profili nutrizionali dei nostri prodotti non si ferma mai. Nel corso del 2023 il nostro dipartimento di Ricerca & Sviluppo ha continuato a perseguire quest'obiettivo: oggi l'intera gamma di salumeria è senza glutine e assicuriamo l'assenza di latte e derivati in un'ampia selezione di salami, mortadelle e prosciutti cotti, oltre a garantire l'assenza di nitriti e nitrati nei prosciutti crudi.

Continua il nostro impegno anche nella riduzione di sale e zuccheri aggiunti in molte referenze, senza compromettere il sapore unico e la sicurezza dei nostri prodotti. La nostra adesione ai consorzi di tutela delle DOP e IGP testimonia l'alto livello di qualità e il rispetto per la tradizione dell'alta salumeria italiana, che avviene sotto la supervisione di rigorosi controlli esterni a garanzia del rispetto dei disciplinari produttivi.

Packaging, un anno di riconoscimenti

Il packaging ha un ruolo fondamentale nel mantenimento della salubrità dei prodotti alimentari ancora di più se si tratta di carni fresche e salumi. È per questo che, prima di sostituire un materiale di imballaggio, dobbiamo essere certi che non venga meno la promessa di portare sulle tavole di tutti un prodotto sicuro.

Nel 2023 il nostro percorso verso un **"buon packaging"** si è rafforzato grazie all'impegno del team multidisciplinare focalizzato sulla ricerca di soluzioni a minor impatto ambientale. Senza scendere a compromessi sulla qualità, abbiamo esplorato strade innovative mirate alla riduzione, riutilizzo e riciclo dei materiali, assicurando sempre la sicurezza alimentare e un'efficace conservazione dei nostri prodotti.

Il CONAI ha riconosciuto il nostro impegno premiando i nostri vassoi in polistirolo espanso in ATM arricchiti con il **30% di materiale riciclato** con l'**EcoPack 2023** nella categoria "Prodotti confezionati con vassoio", un passo importante, che ha permesso nell'anno un risparmio di oltre 280 tonnellate di plastica vergine. Sempre nel corso del 2023 abbiamo proseguito lo studio di materiali sempre più sostenibili focalizzandoci sul monomateriale e soluzioni come polipropilene e PET tutt'ora in analisi.

Il Gruppo utilizza principalmente due materiali di imballo*:

CARTA per circa il

67%

PLASTICA per il restante circa

33%

* I dati riportati si riferiscono ai soli prodotti alimentari e sono frutto di una stima



Assicurazione e controllo qualità, un Percorso di integrazione e innovazione

Il nostro team di **Assicurazione e Controllo Qualità**, formato da oltre 60 specialisti, prevede una funzione centrale che coordina anche ogni figura responsabile della qualità di stabilimento e ha l'importante compito di garantire la sicurezza dei nostri prodotti. Mantenendo una stretta collaborazione con tutti gli attori della catena produttiva, sia interni che esterni, promuove la Cultura della Sicurezza Alimentare. Numerosi sono i controlli quotidianamente effettuati: **analisi visive e campionamenti durante il processo produttivo, prove di shelf life, test organolettici e sensory test**.

La funzione ha inoltre il compito di garantire la tracciabilità e seguire l'iter delle certificazioni volontarie di processo, di sistema e di prodotto.

La formazione ha un ruolo fondamentale nel diffondere la cultura della qualità. Tutte le persone che entrano a far parte del Gruppo devono seguire un corso di **"Buone Pratiche Alimentari"** che ha l'importante funzione di insegnare quelle che sono le regole fondamentali per la sicurezza alimentare.

Nel 2023 abbiamo organizzato un importante appuntamento formativo che ha visto coinvolti oltre **30 responsabili del Controllo Qualità** di tutti gli stabilimenti alimentari. Partendo dall'analisi del nostro sistema HACCP, in conformità ai requisiti richiesti dalla ISO 22000, abbiamo organizzato oltre **160 ore di formazione** per migliorare la qualità e la sicurezza dei processi igienico sanitari.

La nostra volontà di migliorarci passa anche dalle relazioni con i nostri clienti, con un incremento delle **visite e audit**, passando dalle 86 nel 2022 alle **106 nel 2023**.

Sempre in ascolto

L'attenzione a clienti e consumatori continua anche dopo la vendita dei prodotti alimentari attraverso la gestione delle segnalazioni che consente un continuo dialogo e la raccolta di utili informazioni per un miglioramento continuo.

L'Assicurazione e Controllo Qualità, in collaborazione con la forza vendita e il servizio clienti, ha gestito oltre 1.200 contatti quest'anno, impegnandosi in una risposta pronta e puntuale.

Il nostro Servizio consumatori riceve le segnalazioni relative alla qualità che vengono gestite direttamente con il consumatore finale o con il cliente. Ogni segnalazione viene analizzata e registrata, in collaborazione con le eventuali funzioni aziendali coinvolte al fine di garantire la massima soddisfazione dei consumatori..

Dal campo alla tavola

Tracciabilità totale con il **lotto GV**

Il nostro avanzato software di tracciamento dei processi è il frutto di anni di esperienza e sviluppo tecnologico e permette una precisa ricostruzione della storia di ogni prodotto fino alla distribuzione finale. Con il sistema Lotto GV, garantiamo una tracciabilità dettagliata che assicura la fedeltà alle dichiarazioni di etichetta e nei contratti con i clienti grazie a puntuali verifiche e registrazioni che il nostro sistema consente di effettuare.





assaggiare la Qualità

Il nostro **sensory test**

Non ci limitiamo ad analizzare i parametri relativi alla qualità dei nostri prodotti ma controlliamo anche la loro "bontà" grazie al sensory test. Un'analisi che mette al centro i 5 sensi ed analizza la bontà e la qualità dei prodotti attraverso i cinque sensi.

L'analisi sensoriale si svolge in una struttura dedicata e rigorosamente progettata secondo le norme ISO. La sala è debitamente illuminata, areata ed insonorizzata nel rispetto delle regole previste dalla disciplina dell'analisi sensoriale. Il nostro gruppo di "esperti assaggiatori", composto da 80 collaboratori interni che hanno frequentato un apposito corso al termine del quale viene rilasciato l'attestato specifico, nel 2023 sono state eseguite oltre 20 analisi sensoriali.

La nostra Logistica alimentare

La nostra logistica rappresenta il fondamentale ultimo miglio della filiera. Ogni giorno e ogni notte, dalle nostre piattaforme centrali, si snoda una capillare rete di distribuzione che garantisce la consegna dei prodotti freschi, dei salumi e delle uova ai nostri clienti finali.

Il 2023 è stato contrassegnato da una ripresa dei volumi di trasporto, rispetto al calo del 2022 dovuto all'aviaria. Una crescita realizzata in un contesto di sfide significative, come l'incremento dei costi del gasolio e della manodopera, che hanno imposto un adeguamento dei processi per contenere l'inflazione in questo settore.



L'ottimizzazione nella Supply chain

Abbiamo risposto a queste sfide con l'estensione del gestionale **"Palinsesto Consegne"** su scala nazionale, uno strumento che ha permesso di massimizzare l'efficienza operativa e di sincronizzare la logistica con le attività di pianificazione e commerciale. Attraverso quest'approccio si è potuto ridurre l'incidenza dei costi logistici e aumentare il livello di servizio, consentendo un numero minore di viaggi e un incremento dei km percorsi totali, ottimizzando i carichi e minimizzando gli sprechi.

Attraverso l'utilizzo di applicazioni e sistemi gestionali all'avanguardia, possiamo **ottimizzare i percorsi** e mantenere una comunicazione costante e sicura con gli autisti: possiamo così avere la conferma istantanea delle consegne, monitorare in tempo reale i veicoli – dalla geolocalizzazione al controllo delle condizioni di trasporto – migliorando così l'efficienza e la pianificazione operativa. Ciò ci permette anche di monitorare ogni aspetto della consegna, dal momento della partenza fino all'arrivo, garantendo che ogni prodotto raggiunga il destinatario finale nelle migliori condizioni.

Il nostro impegno, tra partnership collaudate e sviluppo

Il Gruppo ha potuto contare sull'impegno e la **collaborazione di circa 500 imprese** fortemente fidelizzate del settore trasporti, partnership di valore in un contesto dove è sempre più complesso reperire manodopera qualificata. Per affrontare la sfida demografica, che vede l'80% degli autisti europei oltre i 50 anni, abbiamo investito in politiche capaci di attrarre i giovani, stabilendo convenzioni con scuole guida e promuovendo l'ingresso nel settore logistico.

Abbiamo incentivato inoltre l'ingresso dei giovani nella nostra logistica attraverso le collaudate partnership con **ITS Academy e Fondazione ITS Academy LAST** e consolidando la nostra relazione con il Politecnico di Milano, aprendo le porte a visite guidate e percorsi mirati.



La nostra organizzazione: la qualità in viaggio

Il trasporto dei prodotti del Gruppo segue due direttive principali: il **trasporto primario**, che si estende dalle nostre piattaforme centrali ai centri di distribuzione o ai transit point, e il **trasporto secondario**, che copre il tragitto fino ai singoli punti vendita. Il nostro impegno è quello di assicurare che ogni articolo preservi freschezza e qualità impeccabile durante il viaggio.

Le piattaforme centrali

Le piattaforme centrali del Gruppo sono il cuore pulsante della nostra rete logistica, in cui vengono centralizzate tutte le produzioni della nostra azienda in funzione della tipologia prodotto e del mercato di riferimento e da cui partono quotidianamente le nostre spedizioni. Attraverso l'utilizzo di modelli complessi, in questi HUB avvengono tutte le attività di picking ordini, fatturazione e spedizione prodotto. Negli HUB vengono stoccati tutti i nostri prodotti, compresi i freschissimi con una rotazione massima garantita entro 12 ore.

I centri di distribuzione e i Transit Point

Per raggiungere capillarmente tutti i nostri clienti, possiamo contare su 6 centri di distribuzione e 22 transit point dislocati su tutto il territorio nazionale e in alcuni Paesi esteri, dove ottimizziamo la preparazione degli ordini prima della loro consegna.

Ogni sito logistico, sotto la supervisione di audit periodici effettuati anche da società esterne, si impegna nel miglioramento continuo delle operazioni e nella formazione del personale. Abbiamo alzato il livello di controllo delle nostre strutture attraverso investimenti significativi in sicurezza e tecnologia, che permettono un monitoraggio da remoto e avanzato delle nostre celle frigorifere. La sicurezza dei siti di proprietà e a gestione diretta, in questo modo, è garantita 24 ore su 24, sette giorni su sette, riflettendo non solo i requisiti di certificazioni "Food defense" ma anche l'impegno complessivo del Gruppo per la sicurezza di prodotti e persone.





Sostenibilità e digitalizzazione

Il nostro impegno per la sostenibilità logistica si manifesta anche nella produzione di energia solare, grazie all'impianto fotovoltaico di Vallese di Oppeano in grado di produrre fino a 500.000 kwatt/ora di produzione annua. In parallelo, il progetto di digitalizzazione dei documenti di consegna segna un passo avanti verso un sistema logistico più sostenibile ed efficiente: l'obiettivo è di eliminare l'uso della carta nella consegna sia nella grande distribuzione organizzata che nella micro-distribuzione.

Inoltre, la ricerca di modalità di trasporto alternativo, come il trasporto marittimo, sottolinea la nostra dedizione a ridurre l'impatto ambientale. In linea con la nostra visione, tutti i transpallet utilizzati per la movimentazione interna sono a tecnologia litio.

Tutto questo si integra in un sistema evoluto di fleet management che ci permette di monitorare ogni aspetto della consegna, dal momento della partenza fino all'arrivo, garantendo che ogni prodotto raggiunga il destinatario finale nelle migliori condizioni.



*Sono esclusi dal perimetro del presente report in quanto in affitto non a gestione diretta del Gruppo e non di proprietà del Gruppo.



16 TRANSIT POINT OUTSOURCING*

- ATENA LUCANA (SA)
- BERTINORO (FC)
- CADORAGO (CO)
- GIAVERA DEL MONTELLO (TV)
- LOCRI (RC)
- MISILMERI (PA)
- MONASTIR (CA)
- PALAZZOLO (UD)
- PONTEDASSIO (IM)
- RAGUSA
- RIVALTA DI TORINO (TO)
- TRAVERSETOLO (PR)
- TRENTO 1
- TRENTO 2
- VALTELLINA (SO)
- VEROLI (FR)

6 CENTRI DISTRIBUTIVI

- BARI
- CATANIA
- GUIDONIA MONTECELIO (RM)
- NOLA (NA)
- OLBIA (OT)
- TERMOLI (CB)

3 PIATTAFORME

- NOGAROLE ROCCA (VR)
- SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
- VALLESE DI OPPEANO (VR)

2 PIATTAFORME OUTSOURCING*

- ISOLA RIZZA (VR)
- CAMPOGALLIANO (MO)

6 TRANSIT POINT IN GESTIONE DIRETTA

- ASSISI (PG)
- CIVITANOVA MARCHE (MC)
- COPERTINO (LE)
- GENOVA
- RODANO (MI)
- SIGNA (FI)

Garanzie di competenza e imparzialità: i laboratori di analisi

I nostri laboratori di analisi sono un punto di riferimento per il Gruppo grazie a 3 team di specialisti altamente qualificati: a partire dal **Laboratorio di Microbiologia e Diagnostica**, accreditato da Accredia dal 2012 con codice 756L con 46 metodi e oltre 150 metodi validati, in grado di supportare i diversi ambiti produttivi dalla Sicurezza Alimentare alla sicurezza degli alimenti destinati agli animali e alla tutela della loro salute. Dal 2018, il **Laboratorio Centrale di Chimica** ha unificato le operazioni di tre precedenti laboratori (Quinto, Magreta e Corte Pellegrina) garantendo il supporto relativo alle necessità di verifica e approfondimento della qualità delle acque e degli alimenti zootecnici a quella dei prodotti alimentari, dei controlli di processo, dei parametri nutrizionali e degli additivi. Nel 2023 il nostro Laboratorio Centrale di Chimica ha confermato la sua eccellenza con l'accreditamento 1863L di Accredia che in linea con la normativa ISO/ IEC 17025 garantisce i più elevati standard di competenza e imparzialità.



Affidabilità, qualità e impegno: le nostre certificazioni

L'eccellenza nella sicurezza alimentare è una nostra priorità assoluta che perseguiamo superando gli standard richiesti dalle normative nazionali e internazionali.

Nel 2023 le nostre procedure interne sono state nuovamente validate da audit di certificazione, compresi controlli a sorpresa, confermando il rispetto degli impegnativi criteri di certificazione volontaria a livello globale. Ogni anno, i nostri siti produttivi e centri di distribuzione ottengono i più alti riconoscimenti per la loro costante affidabilità e qualità.

Certificazioni di **sistema**

ISO 9001: 2015¹ISO 22000: 2018²ISO 22005: 2018³

Certificazioni **ambientali**

UNI EN ISO 14001: 2015⁴

Certificazioni **principi etici** lungo la supply chain



Certificazioni del **sito Produttivo/Filiera**

IFS⁶
(International
Food Standard)BRC e IFS logistic⁷BRC Global
Standard
for Food Safety⁸

Plant-based feed



Non-GMO product

Global Gap –
CFM¹⁰VLOG
"Ohne Gentechnik"
Standard

QS



Tierwohl

Cereali e
semi oleosi
sostenibili¹¹Alimentazione
priva di OGMUova da galline
allevate senza
uso di antibioticiSuino allevato
senza
antibioticoFiliera avicola
controllata

Disciplinare



Altre certificazioni



1. Aquanegra Cremonese (CR), Fossano (CN), Ospedaletto Euganeo (PD), Putignano (BA), Quinto di Valpantena (VR), S. Polo di Torrile (PR), San Pietro in Gu' (PD), Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), S. Maria di Zevio (VR), San Daniele del Friuli (UD), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano Val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla di Castegnero (VI), Zibello (PR)

2. San Martino Buon Albergo (VR)

3. S. Polo di Torrile (PR), S. Giorgio in Bosco (PD), Caselle di Sommacampagna (VR)

4. Caselle di Sommacampagna (VR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, San Martino Buon Albergo (VR), Verona (VR), Villaganzerla di Castegnero (VI), Lab. Centrale di Chimica, Lab. Corte Pellegrina, Vazzola (TV), Villafranca (VR), S. Giorgio in Bosco (PD), Correggio (RE), S. Maria di Zevio (VR), Tizzano Val Parma (PR)

5. Tizzano Val Parma (PR), Correggio (RE), Magreta di Formigine (MO), San Daniele del Friuli (UD), Cremona (CR)

6. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), S. Maria di Zevio (VR), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano Val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla Di Castegnero (VI), Zibello (PR)

7. San Martino Buon Albergo (VR), Oppeano (VR)

8. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla di Castegnero (VI), Zibello (PR), S. Maria di Zevio (VR), Oppeano (VR)

9. Quinto di Valpantena (VR)

10. Fossano (CN), Quinto di Valpantena (VR), San Pietro in Gu' (PD), Aquanegra Cremonese (CR), San Polo di Torrile (PR)

11. Aquanegra Cremonese (CR), Putignano (BA), Villaganzerla di Castegnero (VI), Nogarole Rocca (VR), San Martino Buon Albergo (VR), Vazzola (TV)

12. Si specifica che il disciplinare in questione è riferito alla soia acquistata.