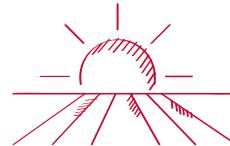




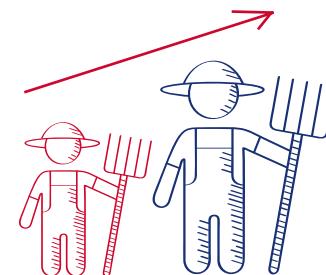
FILIERE

IL NOSTRO  
IMPEGNO  
VA DAL CAMPO  
ALLA TAVOLA

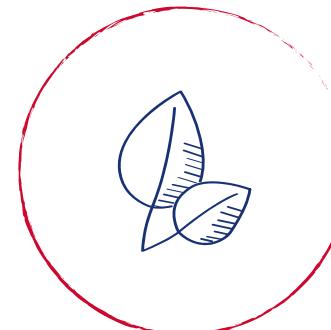
Una **filiera sostenibile**  
dal campo alla tavola,  
nel **rispetto delle persone**  
e del **pianeta**



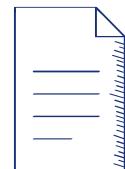
**9.000+** AZIENDE  
AGRICOLE COINVOLTE  
IN PROGETTI DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE



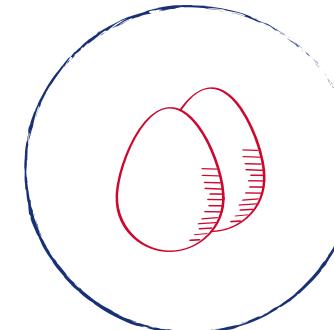
**80%**  
DEI VOLUMI DI PRODOTTO  
SOTTOPOSTI A LIFE CYCLE ASSESSMENT  
(LCA)



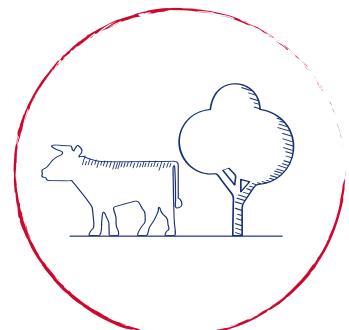
**72** ENVIRONMENTAL  
PRODUCT DECLARATIONS  
(EPDs) PUBBLICATI



**4** DISCIPLINARI  
PER LA CULTIVAZIONE  
**SOSTENIBILE** DEGLI INGREDIENTI  
PRINCIPALI: DECALOGO DEL GRANO DURO,  
CARTA DEL MULINO, CARTA HARRYS,  
CARTA DEL BASILICO



**100%** DELLE UOVA  
PROVENGONO DA GALLINE  
ALLEVATE A TERRA



**PREMIO BBFAW**  
PER LA LEADERSHIP NELLA CURA  
DEL BENESSERE ANIMALE

# MATERIE PRIME

“Barilla si impegna, da anni, ad acquistare **materie prime da filiere sostenibili**”

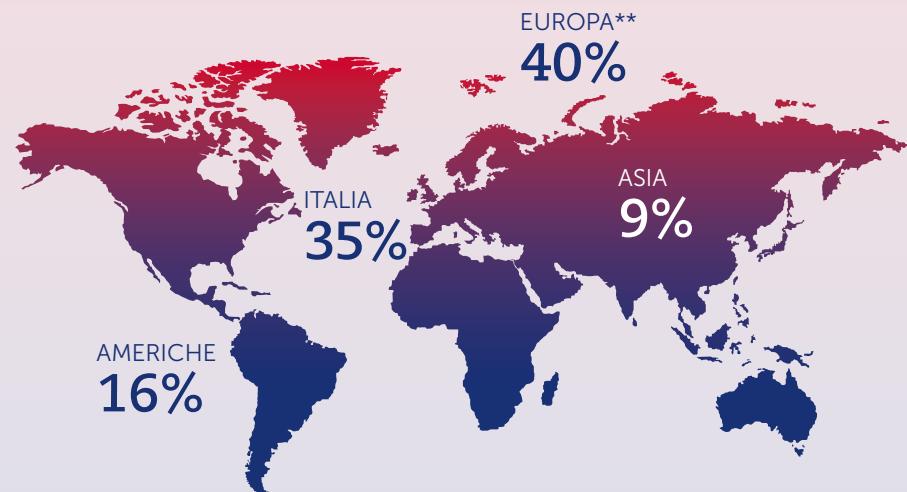
Garantire una filiera sostenibile, non solo dal punto di vista economico, ma anche sociale e ambientale è fondamentale per Barilla.

Per questo, il Gruppo ritiene fondamentale stabilire rapporti di lavoro duraturi con i propri fornitori, fondati sul dialogo, sulla trasparenza e sulla soddisfazione delle controparti. Tra i criteri utilizzati per la selezione dei propri fornitori, si prediligono: l'eccellenza della qualità, il rispetto per i diritti umani e per l'ambiente.

In tale contesto, al fine di rendere coerente l'approccio responsabile alle diverse filiere di materie prime e di materiali di confezionamento, Barilla si è dotata da anni di un **Codice di Agricoltura Sostenibile** (denominato SAC), di **quattro Disciplinari per la coltivazione sostenibile** (Decalogo del Grano Duro di qualità, Carta di Harrys, Carta del Mulino e Carta del Basilico), di una **Policy sul Benessere Animale** e dei **Principi per le Confezioni Sostenibili**.

Tali Codici e Principi rappresentano, inoltre, degli importanti presidi di controllo al fine di evitare o minimizzare possibili impatti negativi che possono manifestarsi lungo la filiera (per maggiori approfondimenti in merito ai potenziali rischi, le politiche e le modalità di gestione adottate, si rimanda al capitolo “Gestione dei rischi” del presente documento).

FORNITORI SUDDIVISI PER PAESE\*



\* Italia esclusa

FORNITORI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA\*\*\*

Materie prime strategiche	264
Materie prime critiche	15
Imballaggio di materie prime	228
Materiale indiretto****	8.463
Copacker	60
Materie prime non strategiche e non critiche	244
<b>Total</b>	<b>9.274</b>

\* Il dato riferito al numero di fornitori suddiviso per area geografica non coincide con il numero effettivo in quanto uno stesso fornitore può approvvigionare più Legal Entities Barilla nel Mondo.

\*\*\* Il dato riferito al numero di fornitori suddiviso per tipologia è stato conteggiato più volte nel caso di fornitura di prodotti e servizi di diversa natura.

\*\*\*\* Beni e servizi acquistati funzionali al processo produttivo, non già ricompresi in altre voci.

## IL CODICE BARILLA DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Barilla ha definito il **Codice di Agricoltura Sostenibile** (*Sustainable Agriculture Code, SAC*). Un insieme di buone pratiche basate su **cinque principi fondamentali**.

Il Codice di Agricoltura Sostenibile si concretizza nel ***Barilla Sustainable Farming (BSF)***, ovvero **un programma volto a garantire la corretta applicazione del Codice mediante l'utilizzo di sistemi di produzione più efficienti e innovativi**. In questo modo è possibile ottenere prodotti agricoli sicuri e di qualità, oltre a tutelare l'ambiente e le condizioni socio-economiche degli agricoltori.

### I 5 PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

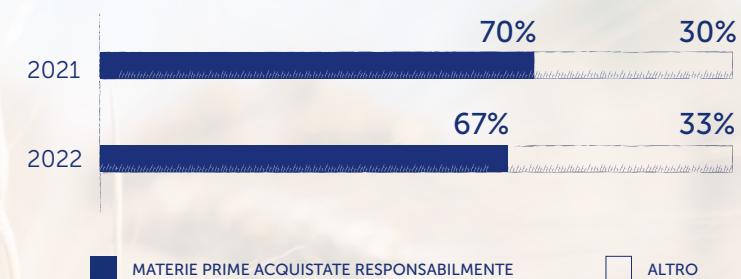
- migliorare l'efficienza e la competitività del sistema agricolo
  - agire con integrità, applicando il Codice Etico Barilla
  - credere nell'ascolto e nella collaborazione per un miglioramento continuo
  - ricercare la qualità e la sicurezza alimentare
  - ridurre l'impatto sull'ambiente
- 

Nel 2022 le filiere gestite con protocolli di sostenibilità e accordi di filiera hanno dimostrato grande resilienza, nonostante le difficoltà che hanno caratterizzato l'anno precedente. In particolare, il totale delle materie prime strategiche acquistate in linea con i citati Codici e i Principi è pari al 67%.

Il dato è in calo rispetto al 2021 a causa di:

- minore quantità di grano duro raccolto in Italia secondo il sistema granoduro.net;
- drastico calo di olio di girasole certificato a causa del conflitto Russia-Ucraina;
- riduzione del progetto di segale responsabile in Svezia.

### QUOTA DI MATERIE PRIME STRATEGICHE ACQUISTATE RESPONSABILMENTE 2022 VS. 2021



**MATERIE PRIME ACQUISTATE RESPONSABILMENTE**

Tonnellate totali acquistate		Tonnellate selezionate da filiere gestite in modo responsabile		Quota di acquisti selezionati da filiere gestite in modo responsabile sul totale	
t		t		%	
2022	2021	2022	2021	2022	2021

**MATERIE PRIME STRATEGICHE**

Grano duro	1.107.194	1.079.726	667.478	685.628	60%	64%
Semola di grano duro	403.397	383.681	267.212	222.590	66%	58%
Grano tenero	78.992	82.458	77.498	81.033	98%	98%
Farina di grano tenero	349.258	322.989	300.176	294.704	86%	91%
Segale	38.294	41.332	2.900	4.350	8%	11%
Farina di segale	27.349	23.228	247	11.300	1%	49%
Pomodori	70.544	63.891	70.306	63.395	100%	99%
Olio di semi di girasole	35.784	42.471	15.368	40.709	43%	96%
Olio di colza	8.745	7.901	8.603	7.119	98%	90%
Zucchero da barbabietola	48.299	55.721	48.299	55.721	100%	100%
Uova	20.259	22.445	20.191	22.435	100%	100%
Basilico	6.761	7.427	6.761	7.427	100%	100%

**MATERIE PRIME ACQUISTATE RESPONSABILMENTE**

Tonnellate totali acquistate		Tonnellate selezionate da filiere gestite in modo responsabile		Quota di acquisti selezionati da filiere gestite in modo responsabile sul totale	
t		t		%	
2022	2021	2022	2021	2022	2021

**MATERIE PRIME DA FILIERE CON CRITICITÀ AMBIENTALI E SOCIALI**

Zucchero di canna	6.233	2.060	6.233	2.060	100%	100%
Cacao	12.010	13.682	12.010	13.682	100%	100%
Carne bovina	766	782	732	716	96%	92%
Carne suina	1.951	1.952	1.869	1.943	96%	100%
Carne di pollo	11	8	0	0	0%	0%
Pesce pescato	32	21	32	21	100%	100%

**ALTRE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE**

Burro	6.913	7.219	0	0	0%	0%
Latte fresco	3.413	3.323	3.143	3.027	92%	91%
Prodotti caseari	7.334	7.728	350	348	5%	5%
<b>Totale</b>	<b>2.233.539</b>	<b>2.170.045</b>	<b>1.503.340</b>	<b>1.518.208</b>	<b>67%</b>	<b>70%</b>



## GRANO DURO

L'ingrediente principale per tutte le marche di pasta del Gruppo è il **grano duro di qualità** proveniente da **Italia, Grecia, Turchia e Nord America**.

Laddove possibile, **Barilla privilegia filiere di approvvigionamento locali**, oltre a portare avanti con i propri fornitori rapporti di collaborazione volti a diffondere pratiche agricole più efficienti, innovative e sostenibili, con l'intento anche di migliorare le condizioni socio-economiche di tutta la catena agro-alimentare.

**“Utilizzare materie prime di qualità, per Barilla, non è solo una necessità produttiva in chiave competitiva. È una responsabilità sociale ed etica.”**

Da oltre 20 anni, Barilla ha intrapreso un percorso di **ricerca**, studiando e analizzando le **varie tipologie di grano**, al fine di individuare la **migliore** in termini di **contenuto proteico e qualità di glutine**, elementi che permettono una cottura ottimale della pasta, oltre che di un **basso contenuto di ceneri** (sali minerali), necessario per ottimizzare il processo di macinazione.

Le verità di grano attualmente utilizzate sono: **Aureo, Svevo, Puro, Intenso**.

GRANO DURO										
	Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale				Tonnellate acquistate con contratti di coltivazione			
	t		t		%		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Italia	706.313	697.540	601.423	587.345	85%	84%	484.800	473.082	69%	68%
Grecia	53.615	52.141	53.615	52.141	100%	100%	19.600	22.000	37%	42%
Turchia	131.035	131.507	131.035	131.507	100%	100%	18.786	18.858	14%	14%
Nord America	216.231	204.708	216.231	204.780	100%	100%	0	0	0%	0%
<b>Total</b>	<b>1.107.194</b>	<b>1.085.896</b>	<b>1.002.304</b>	<b>975.773</b>	<b>91%</b>	<b>90%</b>	<b>523.186</b>	<b>513.940</b>	<b>47%</b>	<b>47%</b>

SEMOLA DI GRANO DURO						
	Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale			
	t		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Italia	127.807	107.275	98.269	104.736	77%	98%
Nord America	128.923	113.295	128.923	113.295	100%	100%
Messico	59.054	76.757	59.054	76.757	100%	100%
Russia	66.512	68.775	66.112	68.775	99%	100%
Turchia	21.101	17.578	21.101	17.578	100%	100%
<b>Total<sup>1</sup></b>	<b>403.397</b>	<b>383.680</b>	<b>373.459</b>	<b>381.141</b>	<b>93%</b>	<b>99%</b>

1. I valori all'esercizio 2021 hanno subito una modifica in considerazione del reperimento dei dati relativi alla Turchia.



IL **93%** DEL GRANO  
VIENE ACQUISTATO DAL  
MERCATO LOCALE

IL **47%** DEGLI ACQUISTI  
AVVIENE MEDIANTE  
CONTRATTI DI COLTIVAZIONE

**GRANO DURO “AUREO”**

Anno di registrazione	2009
Genealogia	Kofa/Svevo

**Caratteristiche agronomiche**

Aureo ha un ciclo di crescita medio-precoce con piante vigorose dotate di buona resistenza alla siccità. Adatto per gli areali dell'Italia centro-meridionale, presenta una buona tolleranza alle malattie più frequenti (in particolare l'oidio).

**Qualità del grano**

La semola ottenuta da questa varietà ha un'elevata qualità in quanto si distingue per l'alto contenuto proteico, della qualità del glutine e colore giallo. Queste caratteristiche rendono il grano duro "Aureo" particolarmente adatto per la produzione di pasta di alta gamma.

**Curiosità**

Aureo ha permesso di variare le origini di approvvigionamento di grano duro di qualità: dalle zone desertiche irrigate dell'Arizona all'Italia caratterizzata dalla sua piovosità. Ciò si traduce in una significativa riduzione dell'utilizzo di acqua.

**GRANO DURO “PURO”**

Anno di registrazione	2017
Genealogia	Alamo/Claudio

**Caratteristiche agronomiche**

Adatto per le aree dell'Italia centro-meridionale, ha un ciclo medio-precoce ed è mediamente tollerante a oidio e septoria. È di taglia media e ha una buona resistenza all'allettamento.

**Qualità del grano**

L'alto livello proteico, l'elevata qualità del glutine e il distintivo colore giallo lo rendono indicato per la produzione di pasta di ottima qualità.

**Curiosità**

È la varietà adatta per gli agricoltori in filiera che vogliono ottenere granella di ottima qualità ma con semplicità agronomica, vista la sua forte predisposizione a essere granella dalla elevata capacità di accumulo di proteine anche con bassi input tecnici.

**GRANO DURO “SVEVO”**

---

**Anno di registrazione** 1996**Genealogia** Cimmyt/Zenit Line

---

**Caratteristiche agronomiche**

Svevo ha una dimensione media, un ciclo di crescita molto precoce, punteruoli marrone e un buon potenziale produttivo. È coltivato principalmente nelle zone del Sud Italia adattandosi perfettamente al clima del bacino mediterraneo. Svevo ha un'eccellente resistenza genetica alle principali malattie delle piante, in particolare oidio.

**Qualità del grano**

Il grano duro Svevo è caratterizzato da ottime caratteristiche qualitative quali contenuto proteico costante, indice giallo e una straordinaria attitudine alla trasformazione industriale.

**Curiosità**

Esclusiva specie di grano Barilla “più antica” e “più internazionale”. I contratti di coltivazione con questa varietà sono realizzati in Italia, Grecia e Turchia.

**GRANO DURO “INTENSO”**

---

**Anno di registrazione** 2021**Genealogia** S353xGC21D10

---

**Caratteristiche agronomiche**

Intenso ha una taglia medio-alta, una buona resistenza all'allestamento e colore delle ariste chiaro. È adatto alla coltivazione nelle zone fertili della pianura padana e ha una buona tolleranza alla fusariosi della spiga ed alla ruggine bruna.

**Qualità del grano**

Il grano duro Intenso ha un livello proteico sempre in linea con le aspettative, un ottimo peso ettolitrico così come l'intensità del colore della semola.

**Curiosità**

Nuova varietà esclusiva della filiera Barilla per i contratti di coltivazione realizzati in Italia.

## ITALIA

Barilla porta da tempo avanti progetti volti a migliorare la qualità del grano e a valorizzare la filiera del grano italiana. Con questo obiettivo, sono state realizzate negli anni diverse collaborazioni da cui sono nati strumenti gratuiti a supporto degli agricoltori:

- **la collaborazione con HORTA<sup>2</sup> nel 2009**, grazie alla quale sono stati realizzati due strumenti per migliorare e supportare le pratiche agronomiche:

**Decalogo per la Coltivazione Sostenibile del Grano**: un insieme di 10 regole e consigli finalizzati alla diffusione di pratiche agricole più efficienti e sostenibili;

**Piattaforma GRANODURO.NET®**: strumento che permette di fornire agli agricoltori informazioni utili o segni di alert per la coltivazione dei campi mediante lo studio di parametri oggettivi, come le condizioni meteorologiche.

- **adozione dello strumento AgroSat** dal 2018, ovvero una piattaforma nata dalla collaborazione con CNR-IBE (Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per la BioEconomia). AgroSat è uno strumento innovativo e completamente gratuito in grado di supportare gli agricoltori nella gestione della concimazione attraverso tec-

#### ACQUISTI DI GRANO DURO DA COLTIVATORI IN ITALIA CHE UTILIZZANO GRANODURO.NET®

	Numero di aziende agricole che usano granoduro.net®		Tonnellate di grano coltivato con il supporto di granoduro.net®	
	2022	2021	2022	2021
Nord Italia	1.410	1.694	147.783	164.554
Centro Italia	2.171	2.190	159.365	161.831
Sud Italia	1.946	1.931	135.922	140.592
<b>Totale</b>	<b>5.527</b>	<b>5.815</b>	<b>443.070</b>	<b>466.977</b>

2. Spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Hort@ nasce nel 2008 a Piacenza come società di servizi nel campo delle produzioni vegetali. Offre soluzioni finalizzate alla maggiore competitività e sostenibilità delle imprese agricole e agro-alimentari.

niche di agricoltura di precisione. Sempre in collaborazione con il CNR e dedicato a tutti gli operatori della filiera del grano, nel 2021 è nato GranoScan<sup>3</sup>, l'Applicativo Barilla di Intelligenza Artificiale per il riconoscimento in campo delle principali avversità del frumento;

- **partnership dal 2019 con la Cooperativa Produttori Bieticoli (COPROB), Italia Zuccheri, il Consorzio Agrario dell'Emilia-Romagna, LEGAMBIENTE e l'Università di Agraria di Piacenza** al fine di studiare gli impatti positivi derivanti dalla rotazione tra grano duro e barbabietola da zucchero.

Grazie alle iniziative poste in atto il Gruppo ha potuto acquistare nel 2022 **oltre 443.000 tonnellate di grano duro coltivate in modo più responsabile**.

Infine, grazie ai diversi investimenti fatti per migliorare la filiera del grano duro in Italia, la pasta venduta nel mercato italiano è fatta **con 100% grano italiano**.

#### IL PROTOCOLLO PER IL GRANO DURO ITALIANO

Nel 2019 Barilla ha siglato insieme al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - MIPAAF - il **Protocollo per il grano duro italiano**, nel quale le parti si impegnano al fine di intraprendere un percorso di valorizzazione del grano duro italiano. In tale Protocollo, Barilla si impegna a:

- **incrementare** gli acquisti di grano duro italiano;
- **sottoscrivere** contratti di filiera per il 65% delle proprie forniture annuali complessive;
- **garantire** un premio aggiuntivo al prezzo di mercato legato al raggiungimento di parametri qualitativi.



3. GranoScan nasce dalla volontà di realizzare uno strumento sempre più vicino all'agricoltore che, partendo da una semplice foto scattata da smartphone o tablet, possa essere di supporto nell'identificare le principali avversità del grano e dunque aiutare nella determinazione degli interventi.

## IL MANIFESTO DEL GRANO DURO BARILLA

Barilla rinnova la sua pasta classica rendendola ancora più buona e corposa, realizzandola interamente con **grani duri 100% italiani**. Scelti tra le varietà migliori, sono caratterizzati da un **alto contenuto di proteine, elevata qualità del glutine, colore giallo dorato** e un **basso contenuto di sali minerali**. Gli ingredienti perfetti per condire una «ricetta tricolore» che dimostra lungimiranza, attenzione e **impegno concreto verso il nostro Paese**. Alla base, la stretta collaborazione con mugnai, cooperative e consorzi, agricoltori e istituzioni che hanno scelto di far convergere i propri patrimoni di conoscenze, strumenti ed esperienze per valorizzare la filiera agricola italiana e dare vita a una produzione di altissima qualità.

In virtù del proprio impegno, **Barilla ha posto una vera e propria dichiarazione d'intenti e obiettivi concreti**, un'innovativa visione di prodotto e di filiera all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione di risorse, comunità locali, territorio e ambiente. Questi principi si concretizzano in **un prospetto in dieci punti, Il Manifesto del Grano Duro**.



## MANIFESTO DEL GRANO DURO LE DIECI REGOLE PER LA COLTIVAZIONE

- È coltivato dalla comunità dei partner agricoli con cui collaboriamo per costruire insieme il futuro, ogni giorno.
- È ottenuto grazie al lavoro degli agricoltori a cui assicuriamo prezzi trasparenti e che premiano il loro lavoro.
- All'interno della nostra filiera, condividiamo strumenti innovativi al fine di promuovere pratiche di agricoltura di precisione più efficienti e rispettose dell'ambiente, rispetto ai metodi di coltivazione convenzionali.
- Attorno al nostro grano italiano c'è una intera comunità: aperta al dialogo, responsabile, che lavora ogni giorno per rendere più buono per tutti quello che è buono per il pianeta.
- È coltivato vicino ai nostri pastifici e moliti per sostenere l'agricoltura italiana e le comunità locali.
- Nasce da varietà di grano duro di elevata qualità, sviluppate per le diverse condizioni climatiche del nostro Paese.
- Ha il colore dorato del sole d'Italia ed è ricco di proteine per una pasta di qualità corposa e sempre al dente.
- Contribuisce a ridurre l'impatto sull'ambiente grazie alla diffusione di pratiche agricole responsabili.
- È seminato in campi in cui si alternano differenti coltivazioni per salvaguardare la naturale fertilità del suolo.
- È seguito lungo tutta la filiera per garantire la massima sicurezza alimentare.



## GRECIA

Barilla, da diversi anni porta avanti **accordi di collaborazione con attori locali** per promuovere una crescita sostenibile della filiera di grano duro in Grecia. In particolare, con l'**Università della Tessaglia**, il Gruppo ha studiato nuovi strumenti e modalità di coltivazione rispettosi dell'ambiente e che limitino gli impatti generati sulle risorse naturali.

Nel 2022, è **proseguito l'utilizzo di granoduro.net®** e la diffusione di **contratti di coltivazione per un totale di 19.600 tonnellate**. Grazie a tali iniziative, **404 agricoltori** hanno seminato **4.387 ettari di terreno** secondo i nuovi standard Barilla per un raccolto di oltre **18.200 tonnellate**.

## TURCHIA

Barilla, mediante la collaborazione con **Bahri Dağdaş International Agricultural Research Institute**, ha pubblicato e distribuito il **Manuale di Agricoltura Sostenibile**, oltre ad aver continuato quanto intrapreso con l'Istituto Namik Kemal. In particolare, la collaborazione con quest'ultimo è stata volta a porre in atto progetti che contribuiscono a creare un modello di filiera sostenibile, al pari di Italia e Grecia.

Nel 2022, **18.786 tonnellate** di grano duro sono state acquistate **tramite i contratti di coltivazione**.

## NORD AMERICA

Barilla nel 2022 ha continuato la diffusione delle migliori pratiche agronomiche, rispetto alle pratiche tradizionali, presso i fornitori al fine di migliorare le **conoscenze agronomiche** dei produttori locali e a sviluppare tecnologie per una agricoltura più sostenibile. In particolare, la Guida Agronomica sviluppata negli anni passati con l'**Università del Nord Dakota, Agrifood e SeCan**, raggruppa dentro di sé **un decalogo con le tecniche agricole più innovative per la coltivazione del grano duro**.

## RUSSIA

Barilla, avendo la Russia una filiera del grano ancora in fase di sviluppo, ha avviato un progetto per individuare quale sia la tipologia di grano duro più efficiente sotto il profilo della **resa agricola** e della **sostenibilità ambientale**.

## EUROPA

Barilla ha preso parte a **"Horizon Europe"**, ovvero il Programma quadro dell'Unione Europea per la ricerca e l'innovazione per il periodo 2021-2027, volto a:

- rafforzare le basi scientifiche e tecnologiche dell'Unione e promuovere la sua competitività in tutti gli Stati membri;
- attuare le priorità strategiche dell'Unione e concorrere alla realizzazione delle politiche europee, contribuendo a fronteggiare le sfide globali del nostro tempo, enunciate dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e dall'Accordo di Parigi sul clima;
- rafforzare lo spazio europeo della ricerca.

## NUOVE STRATEGIE DI VALIDAZIONE PER LA VALUTAZIONE DELL'ORIGINE GEOGRAFICA DEL GRANO DURO

La verifica della provenienza geografica del grano duro rappresenta un'importante sfida emergente, in considerazione del valore aggiunto che una denominazione d'origine potrebbe fornire alla materia prima stessa, e successivamente ai prodotti finali.

L'origine delle materie prime è uno dei principali criteri di selezione, per oltre l'85% dei consumatori italiani, nella scelta dei prodotti e in particolare della pasta. L'Europa è il maggior produttore e consumatore di grano duro al mondo.

L'obiettivo di questa attività di ricerca è stato quello di trovare delle impronte/marcatori chimici oggettivi per garantire la tracciabilità lungo la filiera del grano duro, avendo quindi la possibilità di:

- migliorare il vantaggio competitivo dei marchi di pasta di Barilla;
- assicurare il rispetto della nuova legislazione comunitaria in arrivo;
- limitare possibili frodi.



Sono stati effettuati dei campionamenti rappresentativi delle varie aree geografiche mondiali (per un totale di oltre 170 campioni suddivisi su 3 campagne granarie annuali) sulla base dei quali è

stata sviluppata, e successivamente approvata, una **metodologia di validazione della provenienza geografica** fondata su informazioni combinate di rapporto isotopico  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  e analisi multi-elementare.

Tale **metodologia permette di differenziare le diverse aree geografiche di provenienza del grano duro**: è possibile una **differenziazione** (indipendente dalla campagna di raccolta) **tra campioni italiani, europei e non europei**.



Per ampliare le potenzialità della strategia Barilla, in termini di costi/benefici, è stata inoltre fornita un'ulteriore **metodologia analitica** che utilizza la metabolomica mediante cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa ad alta risoluzione, **una selezione di marcatori chimici legati all'origine geografica del grano duro**.

Per maggiori informazioni:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814620302235>

## GRANO TENERO E FARINA DI GRANO TENERO

Il **grano tenero** e la relativa **farina** sono l'ingrediente principale per i prodotti da forno.

Barilla, al fine di promuovere lo sviluppo sostenibile della filiera del grano tenero, ha redatto la **Carta del Mulino** e la **Carta di Harrys**, che vengono fatte sottoscrivere a tutti i produttori.

**66%** AD OGGI, CIRCA IL  
VIENE ACQUISTATO DAL MERCATO LOCALE

E IL **61%** DELLA FARINA DI GRANO TENERO  
VIENE ACQUISTATO DAL MERCATO LOCALE



GRANO TENERO						
	Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale			
	t		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
<b>Italia</b>	77.498	81.033	50.847	52.766	66%	65%
<b>Svezia</b>	1.494	1.425	1.494	1.425	100%	100%
<b>Totale</b>	<b>78.992</b>	<b>82.458</b>	<b>52.847</b>	<b>54.191</b>	<b>66%</b>	<b>66%</b>

FARINA DI GRANO TENERO						
	Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale			
	t		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
<b>Italia</b>	185.856	177.479	51.191	48.309	28%	27%
<b>Francia</b>	124.321	113.199	12.321	113.199	100%	100%
<b>Germania</b>	10.344	9.247	10.344	9.247	100%	100%
<b>Svezia</b>	10.499	11.701	10.499	11.701	100%	100%
<b>Canada</b>	5.490	0	5.490	0	100%	0%
<b>Russia</b>	12.748	11.363	12.748	11.363	100%	100%
<b>Totale</b>	<b>349.258</b>	<b>322.989</b>	<b>214.593</b>	<b>193.819</b>	<b>61%</b>	<b>60%</b>

GRANO TENERO E FARINA DI GRANO TENERO DA COLTIVATORI CHE ADERISCONO ALLA “CARTA DEL MULINO”		
	Numero di imprese agricole che usano Carta del Mulino	Tonnellate di grano tenero coltivate secondo Carta del Mulino
<b>Italia</b>	1.397	119.700
<b>Francia</b>	804	144.900
<b>Altro</b>	263	50.400
<b>Totale</b>	<b>2.464</b>	<b>315.000</b>

ACQUISTI DI GRANO TENERO DA COLTIVATORI IN ITALIA CHE ADERISCONO ALLA “CARTA HARRYS”		
	Numero di imprese agricole che usano Carta Harrys	Tonnellate di grano tenero coltivate secondo Carta Harrys
<b>Francia</b>	607	119.572

## CARTA DEL MULINO

La **Carta del Mulino** nasce nel 2018 con l'obiettivo di sostenere la diffusione di pratiche agricole sostenibili lungo la filiera della farina di grano tenero in Italia e in Francia. Realizzata in collaborazione con **WWF Italia, Università di Bologna e Università della Tuscia**, contiene **10 regole pensate per garantire una qualità sempre maggiore dei prodotti, supportare il lavoro delle comunità di agricoltori e limitare l'impatto sul pianeta**, attraverso la tutela della biodiversità (il 3% dei campi di grano è infatti dedicato ai fiori), la riduzione dell'uso di sostanze chimiche e la salvaguardia degli insetti impollinatori.

Mulino Bianco si avvale di numerosi partner che nel tempo hanno aderito alla Carta del Mulino: ad oggi sono **2.464 agricoltori**, a cui si aggiungono decine di mulini italiani, un Mulino di proprietà Barilla, centinaia di centri di stoccaggio sparsi sul territorio nazionale e internazionale, per oltre **315.000 tonnellate** di grano tenero utilizzate per produrre le farine.

Tutti i membri della Carta del Mulino devono rispettare i requisiti della sostenibilità ISCC PLUS (International Sustainability and Carbon Certification).



## CARTA HARRYS

In Francia è stata realizzata la **Carta Harrys** nel 2018, sviluppata in collaborazione con diversi attori della filiera, esperti in agronomia ed enti di certificazione.

La Carta contiene al suo interno i principi di agricoltura sostenibile che la filiera del grano tenero è tenuta a rispettare. Si tratta di **40 regole agro-ecologiche basate sullo standard pubblico NF30-001**, che definiscono le buone pratiche per la coltivazione responsabile del grano in tutte le sue fasi, tenendo conto degli effetti positivi e negativi derivanti dalla coltivazione del suolo.

Harrys ha progressivamente aumentato il numero di **aziende agricole coinvolte, raggiungendone 607**, per circa **119.572 tonnellate di farina di grano tenero acquistato**.



## SEGALE E FARINA DI SEGALE

La farina di **segale** rappresenta l'ingrediente principale dei pani **crocanti**, prodotto che ha il vantaggio di **non richiedere un elevato utilizzo di acqua e fertilizzanti** per la coltivazione. Inoltre, negli anni sono state consolidate **pratiche agronomiche sostenibili** sia dal punto di vista ambientale che della resa agricola.

SEGALE						
Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale				
t		t		%		
2022	2021	2022	2021	2022	2021	
Svezia	38.294	41.332	100%	41.332	100%	100%
<b>Totale</b>	<b>38.294</b>	<b>41.332</b>	<b>100%</b>	<b>41.332</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

FARINA DI SEGALE						
Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale				
t		t		%		
2022	2021	2022	2021	2022	2021	
Svezia	247	431	247	431	100%	100%
Germania	26.243	22.117	26.243	22.117	100%	100%
Italia	498	484	0	0	0%	0%
Francia	362	284	0	0	0%	0%
Russia	0	4	0	4	0%	100%
<b>Totale</b>	<b>27.350</b>	<b>23.320</b>	<b>26.490</b>	<b>22.552</b>	<b>97%</b>	<b>97%</b>

## AGRICOLTURA RIGENERATIVA

L'**agricoltura rigenerativa** è uno dei metodi più efficaci per sfruttare la capacità delle **piante di catturare il carbonio dall'atmosfera e riportarlo al suolo**. Wasa ha portato avanti un progetto per sfruttare questo potere delle piante, mirando a ripristinare **le capacità naturali del suolo di assorbire le emissioni di CO<sub>2eq</sub>**, in maniera tale da ottenere un impatto positivo, oltre che sull'ambiente, anche sul processo produttivo del pane.

Il progetto, in collaborazione con **Indigo** e **Svensk Kolinlagring** ha coinvolto **14 agricoltori** in **Germania** e **Svezia**, ai quali è stato richiesto di applicare tecniche di agricoltura rigenerativa come cover crop, lavorazioni minime del terreno, rotazione delle colture, uso mirato di fertilizzanti e bestiame al pascolo libero.

Al termine del progetto, saranno analizzati i campioni di suolo al fine di misurare e verificare l'effettiva capacità di questo di assorbire carbonio e la quantità di emissioni ridotte durante il processo. Gli effetti delle pratiche rigenerative vanno misurati su diversi anni di applicazione per misurare l'effettivo effetto rigenerativo del terreno.

## POMODORI

La maggior parte dei **pomodori** comprati da Barilla per la produzione di sughi e salse proviene dall'**Italia (81%)**, mentre la restante parte è acquistata da produttori **americani (18,6%)**, **cinesi (0,3%)** e **canadesi (0,1%)** privilegiando i mercati locali.

Inoltre, Barilla si impegna ad acquistare esclusivamente pomodori con certificazione di buone pratiche agricole, come ad esempio **Global G.A.P.** o **disciplinari di produzione integrata regionali**.

In tutti i paesi, l'unica modalità di raccolta dei pomodori è quella meccanica.

POMODORI						
Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale				
	t		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Italia	57.090	50.298	57.090	50.298	100%	100%
Cina	221	212	221	212	100%	100%
Canada	17	0	17	0	100%	0%
Nord America	13.216	13.381	13.216	13.381	100%	100%
<b>Totale</b>	<b>70.544</b>	<b>63.891</b>	<b>70.544</b>	<b>63.891</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## BASILICO

Barilla utilizza **basilico** esclusivamente italiano per la preparazione sia del **Pesto alle Genovesi** che di **salse** e **sughi** a base di pomodoro.

Il basilico proveniente dall'Italia, e utilizzato principalmente nello stabilimento di Rubbiano (Parma), è gestito tramite rapporti di stretta collaborazione con pochi e selezionati fornitori. Ciò ha permesso nel tempo di sviluppare una **filiera particolarmente dedicata con importanti progetti di innovazione e sostenibilità**.

GRAZIE A QUESTI RAPPORTI  
DI LUNGO PERIODO **BARILLA**,  
INOLTRE, HA CREATO LA  
**CARTA DEL BASILICO BARILLA**



BASILICO						
Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale				
	t		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Italia	6.761	7.427	6.761	7.427	100%	100%

**Certificazione ISCC PLUS**

Il sistema di certificazione ISCC PLUS ha natura volontaria ed è utilizzato a livello internazionale per garantire il rispetto degli standard di sostenibilità nei settori alimentari. Secondo questo sistema di certificazione, essere sostenibili significa garantire: la conservazione delle aree di biodiversità, la conservazione di aree ad alto contenuto di carbonio, l'adozione delle Buone Pratiche Agricole Europee e la tracciabilità attraverso il metodo della segregazione.

## CARTA DEL BASILICO

Barilla, si impegna su tre fronti principali:

- **Approvvigionamento di basilico proveniente da agricoltura sostenibile:** ogni agricoltore della filiera del basilico viene sottoposto annualmente a specifici controlli, oltre a essere tenuto a rispettare i criteri di sostenibilità del sistema di certificazione ISCC PLUS.
- **Protezione della biodiversità:** Barilla per ottenere un basilico di qualità deve prendersi cura dei campi dove il basilico viene coltivato. Attraverso la rotazione delle colture e la creazione di aree di biodiversità è possibile aumentare la fertilità del terreno e contenere la presenza di parassiti.
- **Valorizzazione delle comunità di agricoltori:** i legami che si sono istaurati con gli agricoltori durano da anni. Questo permette a Barilla di essere sicura della qualità delle materie prime acquistate e agli agricoltori di pianificare il lavoro con una maggior sicurezza.



## NUOVO PESTO BASILICO E LIMONE

**Pesto Basilico e Limone** è la novità nella famiglia dei pesti. Il twist delle scorze di limone unito all'aroma intenso del **basilico 100% italiano da agricoltura sostenibile** rendono questo pesto il gusto fresco dell'estate che tutti amano.

Il tutto in un **vasetto 100% riciclabile**.



## OLII VEGETALI

Gli olii vegetali utilizzati da Barilla sono principalmente l'**olio di semi di girasole** e l'**olio di colza**.

La produzione dell'**olio di semi di girasole**, adoperato in maggior parte nel mercato italiano, avviene in **rotazione con il grano duro**. Barilla, con gli agricoltori, da anni porta avanti varie iniziative per definire le migliori pratiche agricole di coltivazione del girasole, in accordo con i principi del **Codice Barilla di Agricoltura Sostenibile**. Per essere fornitori di Barilla, i produttori di olio di semi di girasole devono essere certificati secondo lo **standard DTP 112 di CSQA o ISCC PLUS** (garantendo così una produzione sostenibile in termini ambientali, economici e sociali), oppure adottare la piattaforma **Girasole.net®** di HORTA.

Relativamente all'**olio di colza**, particolarmente diffuso in Francia, Barilla ha avviato diversi progetti in collaborazione con i fornitori al fine di portare avanti i principi di agricoltura sostenibile definiti dal Gruppo, oltre a richiedere ai produttori di essere certificati secondo lo **standard ISCC PLUS, o 2BSvs**. La grave crisi Ucraina nel 2022 ha costretto l'azienda a cambiare filiere di approvvigionamento. Seppur non derogando alcun parametro di sostenibilità, non è stato possibile garantire il 100% di certificazione.

Inoltre, in Italia viene utilizzato anche l'**olio di soia**, acquistato interamente da produttori che soddisfano i requisiti dello standard DTP 112 di CSQA.

### OLI VEGETALI

	Tonnellate totali acquistate		Tonnellate acquistate dal mercato locale			
	t		t		%	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Olio di semi di girasole	35.784	42.470	1.133	7.180	3%	17%
Olio di colza	8.745	7.102	1.420	1.704	16%	24%
<b>Totale</b>	<b>44.529</b>	<b>49.572</b>	<b>2.553</b>	<b>8.884</b>	<b>6%</b>	<b>21%</b>

## FILIERE CON POTENZIALI CRITICITÀ SOCIALI

Le filiere di **cacao e zucchero di canna**, oltre che quelle di fornitura di gadget e oggetti promozionali, sono considerate filiere con potenziali criticità legate ad aspetti sociali, quali **impiego di lavoratori minorenni e al mancato rispetto dei diritti umani**.

A tal fine, Barilla acquista questi prodotti esclusivamente da fornitori in possesso di certificazioni rilasciate da **soggetti indipendenti impegnati nella verifica del rispetto di standard etico-sociali internazionali**, oltre a richiedere l'iscrizione alla **piattaforma internazionale Sedex** (verificata trimestralmente, al fine per garantire il puntuale rispetto degli standard etici e sociali a cui il Gruppo si ispira) e l'accettazione del fornitore del Codice Etico.

	2022	2021
Totale fornitori considerati a potenziale rischio di violazione dei diritti umani	91	90
Rischio medio per settore e paese sulla base di database internazionali e <i>Self-Assessment Questionnaire (SAQ)</i>	4,75	4,75
<i>Self-Assessment Questionnaire (SAQ)</i> completati	86%	87%
Acquisti di gadget e materiale promozionale da fornitori in possesso di certificazione SA8000 sottoposti ad audit	100%	100%

### ZUCCHERO DI CANNA

Lo zucchero di canna proviene da zone geografiche con forti criticità di carattere sociale e pertanto **Barilla** acquista tale prodotto solo da fornitori certificati **Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA)**.

### CACAO

Barilla, attraverso il marchio Pan di Stelle, dal 2015 collabora con **Barry Callebaut**, principale fornitore di cacao, e la sua Fondazione, **Cocoa Horizons**, impegnata nel portare avanti progetti per migliorare le condizioni di vita dei coltivatori di cacao in Africa occidentale. Successivamente il Gruppo ha preso parte anche al progetto "**Transparence Cacao**" del fornitore Dipa Cemoi.

## IL NUOVO BISCOTTO GELATO BAIOCCHI

Quando la bontà di un biscotto che accompagna da sempre le giornate degli italiani si unisce alla freschezza del gelato, nasce un gusto davvero unico.

Barilla rinnova la collaborazione con **Algida\*** e apre per la prima volta il marchio Mulino Bianco al mondo dei gelati, creando i Baiocchi gelato. Un biscotto iconico, che in versione gelato presenta due biscotti che racchiudono un cremoso gelato al cacao e nocciole, realizzato con nocciole 100% italiane, il latte fresco italiano di alta qualità e un cacao sostenibile certificato RFA (*Rainforest Alliance Certified Cocoa*).



\* La collaborazione con Unilever, nello specifico con Algida, ha portato alla creazione dei gelati Pan di Stelle, Baiocchi, Ringo, Gocciale e Togo.

## SALVAGUARDIA DEL LAVORO FORZATO E MINORILE LUNGO LA FILIERA

**Il Gruppo rispetta i propri clienti, i fornitori, l'ambiente e le comunità locali in tutte le sue attività**, in quanto è convinta che la gestione di un business sostenibile sia il fondamento per il successo nel breve e nel lungo periodo. Come sancito nel proprio **Codice Etico**, Barilla garantisce la libertà di associazione dei lavoratori e riconosce il diritto alla contrattazione collettiva, inoltre si impegna a non usufruire, neppure indirettamente, né di lavoro forzato e obbligatorio, né di lavoro minorile. Infatti, da tempo, il Gruppo è attivo nella salvaguardia dei diritti dei propri lavoratori e di quelli della propria catena di fornitura per contrastare ogni pratica di lavoro minorile e di lavoro forzato soprattutto nelle aree geografiche maggiormente a rischio: l'Africa (produzione di cacao), Swaziland e Guatemala (produzione di zucchero di canna) e la Cina (materiale promozionale).

Il Gruppo al fine di mitigare i rischi sopra citati ha adottato i seguenti presidi:

- I fornitori di cacao sono membri della *World Cocoa Foundation* e tutti i siti di lavorazione del principale fornitore di cacao di Barilla in Africa sono certificati da audit sociale.
- I fornitori di zucchero di canna sono sottoposti alla verifica del possesso di una specifica certificazione che copre gli aspetti inerenti al lavoro minorile e forzato.
- I fornitori di materiale promozionale sono sottoposti ad audit periodici in conformità del Codice Etico.

Inoltre, tutti i fornitori sono tenuti a conoscere, comprendere e rispettare il Codice Etico del Gruppo e le leggi dei Paesi in cui Barilla opera comprese quelle relative al lavoro minorile e al lavoro forzato. Il Gruppo si riserva la possibilità di prendere le opportune misure nei confronti di qualsiasi fornitore che si riveli aver agito in modo improprio.

# BENESSERE ANIMALE

**“In linea con il nostro impegno dedichiamo particolare attenzione al benessere animale”**

## LE LINEE GUIDA SUL BENESSERE ANIMALE

Barilla è impegnata ad assicurare che tutti i fornitori di materie prime di origine animale rispettino non solo i requisiti di legge, ma anche i più elevati standard e criteri del benessere animale.

A supporto di tale impegno il Gruppo ha redatto, in collaborazione con l'organizzazione *Compassion In World Farming* (CIWF), le Linee Guida Barilla sul Benessere Animale.

Barilla pone attenzione alla definizione di precisi criteri di acquisto con riferimento a tutte le filiere di origine animale, con particolare riguardo alle filiere di grandi volumi, come quelle di uova, carne, pesce e latticini provenienti da Europa, Nord e Sud America, Russia e Turchia.

Barilla riconosce gli animali come esseri senzienti in accordo con il **Trattato di Lisbona del 2009** pertanto le politiche per il benessere degli animali sono parte integrante della strategia aziendale e vengono gestite e monitorate dal *Sustainability Board*, un tavolo di lavoro composto dai Direttori delle Unità Globali maggiormente coinvolte.

Il *Board* definisce gli obiettivi a lungo termine, gli obiettivi annuali ed è responsabile della verifica del raggiungimento degli stessi. I rapporti con le filiere, per garantire la corretta implementazione nelle operazioni quotidiane, sono gestiti dall'Unità *Global Supplier Quality Management e Purchasing*.

All'interno delle Linee Guida, sono definite le **cinque libertà**, il cui rispetto è fondamentale per assicurare il **benessere fisico e mentale degli animali nonché la loro capacità di esprimere comportamenti specie-specifici**.



## STANDARD DEGLI ALLEVATORI DELLE FILIERE BARILLA

Le Linee Guida dettagliano, inoltre, specifici **standard che gli allevatori delle filiere Barilla sono tenuti a rispettare**. In particolare:

- tutti gli animali allevati nelle filiere devono avere accesso appropriato a mangimi e acqua, soddisfacendo così i loro bisogni e riducendo in questo modo le aggressioni;
- le densità devono garantire il benessere e il comfort degli animali, devono essere garantiti arricchimenti ambientali appropriati, consentendo l'espressione di comportamenti specie-specifici;
- le mutilazioni di routine devono essere evitate, se non strettamente necessarie, per preservare il benessere degli animali;
- il trasporto deve sempre essere condotto minimizzando potenziali cause di stress e limitandone il più possibile la durata;
- i trasporti di oltre otto ore devono sempre essere evitati;
- gli animali devono sempre essere storditi prima della macellazione;
- gli antibiotici devono essere sempre utilizzati in modo responsabile, riducendone l'uso, ove possibile. L'uso profilattico è vietato;
- l'uso di tutte le sostanze che favoriscono la crescita, come la somministrazione di ormoni e di antibiotici, non è consentito;
- l'ingegneria genetica o la clonazione su animali da allevamento e/o sulla loro progenie non è consentita;
- la scelta delle razze è da promuovere sulla base di tratti a sostegno di un maggiore benessere e non solo per l'aumento della produttività.

Il rispetto di tali standard, periodicamente verificati attraverso audit specifici, è parte integrante del **100% dei contratti con i fornitori di uova, carne e latte fresco** in tutto il mondo. Nel caso il fornitore non sia conforme agli standard, Barilla definisce un piano di rientro in relazione alla gravità del caso.

Barilla, grazie ai suoi fornitori di carne suina e uova, si impegna a far allevare tutti gli animali con arricchimento ambientale specie-specifico, al fine di consentire l'espressione di comportamenti naturali.

Inoltre, al fine di formare le persone sul benessere animale, Barilla ha svolto internamente un corso formativo, realizzato da **Compassion In World Farming** a favore di tutti i dipendenti coinvolti nella gestione della catena di fornitura, in particolare nelle **Unità Globali Vendor Assurance e Purchasing**.

### APPROVVIGIONAMENTO DI UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Barilla ritiene che il confinamento delle galline sia una pratica dannosa per il benessere degli animali e pertanto ha deciso di abbandonare questa modalità di allevamento lungo la catena di fornitura e di **utilizzare esclusivamente uova da allevamento a terra**.

Dal 2019, le uova utilizzate per i prodotti di tutte le marche del Gruppo, presenti in tutte le aree geografiche coinvolte, provengono da catene di approvvigionamento esenti da gabbia.

### APPROVVIGIONAMENTO DI PRODOTTI A BASE CARNE

Dal 2014 Barilla ha avviato un importante progetto con i fornitori di carne per la produzione di sughi e di pasta ripiena con l'obiettivo di sviluppare nuove Linee Guida sul Benessere Animale che coprono tutti gli **approvvigionamenti di carni suine e bovine**. Tali Linee Guida rispettano tutte le pratiche sopra citate.

Nel 2022 le Linee Guida coprono il **100% delle forniture di carni suine e bovine** utilizzate per salse e paste ripiene prodotte **in Italia** e il **97% della carne totale utilizzata a livello globale**.

## APPROVVIGIONAMENTO DI CARNE DI POLLO

Barilla acquista una quantità molto limitata di **carne di pollo** per la produzione dei suoi prodotti. Tuttavia, si impegna a garantire che entro il 2024 l'acquisto provenga da fornitori che si impegnano ad attuare specifiche pratiche per il benessere animale.

Nello specifico, è in corso un progetto con cui si intende garantire:

- la transizione verso razze che dimostrino risultati di benessere più elevati, come quelli approvati dall'organizzazione internazionale RSPCA o dal *Global Animal Partnership* (GAP) sulla base di risultati misurabili di miglioramento del benessere;
- la riduzione della densità a un massimo di 30 Kg/m<sup>2</sup>, vietando l'uso di gabbie e sistemi a più livelli;
- la fornitura di ambienti arricchiti agli animali che soddisfino i nuovi standard GAP o simili, compresa la lettiera (almeno due metri di spazio utile per posatoi e due substrati per beccare, ogni 1.000 uccelli) e la gestione della luce;
- l'eliminazione della manipolazione pre-stordimento e adozione di stordimento atmosferico controllato, utilizzando gas inerte o sistemi multifase, o stordimento elettrico efficace senza inversione di animali vivi;
- il rispetto degli standard definiti da Barilla per la tutela del benessere animale, mediante audit di terza parte.

## APPROVVIGIONAMENTO DI LATTE FRESCO

Il **latte fresco** è un ingrediente fondamentale per molti prodotti Barilla ed è sempre stato **acquistato dal Gruppo da filiere locali, tracciabili e controllate**.

Sin dal 2018, Barilla, in collaborazione con il suo principale fornitore, ha avviato un processo di valutazione del benessere animale e biosicurezza per l'allevamento bovino (bovini da carne e da latte).

Nel 2022 la valutazione è stata fatta in conformità con ***ClassyFarm***, **sistema integrato** finalizzato alla **categorizzazione dell'allevamento in base al rischio**, riconosciuto e approvato dal Ministero della Salute italiano. Tale sistema fornisce una *checklist* che consente la rilevazione, la raccolta e la elaborazione dei dati relativi alle seguenti aree di valutazione:

- biosicurezza;
- benessere animale;
- parametri sanitari e produttivi;
- alimentazione animale;
- consumo di farmaci antimicrobici;
- lesioni rilevate al macello.



A fine 2022, il **100% dei volumi di latte fresco acquistati in Italia corrispondenti al 92% dei volumi di latte fresco acquistati globalmente dal Gruppo** proveniva da aziende valutate con sistema ***ClassyFarm***.

### CARNE DI POLLO

Tonnellate totali acquistate			Tonnellate acquistate dal mercato locale								
			t			t			%		
2022	2021	2020	2022	2021	2020	2022	2021	2020			
Cina	11	8	16	11	8	16	100%	100%	100%		
<b>Totale</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>		



## RICONOSCIMENTI ESTERNI

A marzo 2022 è stato presentato il **nuovo rapporto del benchmark globale sul benessere degli animali da allevamento, BBFAW (Business Benchmark on Farm Animal Welfare)**. Un'iniziativa che cresce ogni anno, con un numero complessivo di aziende analizzate pari a 150 in 23 diversi Paesi.

Il Benchmark BBFAW sta diventando uno strumento sempre più diffuso, utilizzato da investitori e operatori del settore per valutare le politiche, le performance e la trasparenza delle aziende alimentari in materia di benessere animale. In particolare, per garantire una comunicazione chiara e trasparente, il BBFAW analizza e valuta le comunicazioni pubbliche delle aziende alimentari leader del settore a livello internazionale, al fine di esaminare il modo in cui gestiscono e comunicano le loro politiche e pratiche in materia di benessere degli animali da allevamento.

---

**Barilla conferma la sua *leadership* nella cura del benessere animale, l'unica azienda italiana al il secondo livello della piramide definita dal BBFAW** confermando il risultato dal 2020. Un importante risultato raggiunto grazie a una comunicazione dettagliata e trasparente in tema di benessere animale, che comprende non solo la definizione di obiettivi più concreti, ma anche la comunicazione dei progressi compiuti di anno in anno per raggiungerli.

A giugno 2021, Barilla si è aggiudicata il **Premio Special Recognition, nella categoria Planet Friendly** dei Premi Benessere Animale di **Compassion In World Farming**. Un importante riconoscimento al costante impegno dell'Azienda alla creazione di un sistema alimentare sostenibile e che preveda, al contempo, un miglioramento continuo degli standard di benessere animale. Grazie alla collaborazione con CIWF, Barilla ha infatti raggiunto l'importante obiettivo di rimuovere globalmente le gabbie dalla filiera delle uova; inoltre, negli ultimi anni, ha lanciato diversi prodotti con alti contenuti di proteine vegetali riducendo il consumo di uova.

---

Il 24 giugno 2021, a testimonianza dell'impegno e dell'approccio olistico al benessere animale dalla progettazione di prodotti a base di proteine vegetali al miglioramento delle filiere di approvvigionamento, Barilla è stata insignita anche della Special Recognition da parte di CIWF ed è stata l'unica azienda al mondo nel 2021 a ricevere questo riconoscimento. Il riconoscimento va ad aziende che dimostrano innovazione, impegno e risultati eccellenti per il benessere animale.

## LE FILIERE DI ORIGINE ANIMALE: UOVA, CARNE SUINA E BOVINA

### UOVA E OVOPRODOTTI



**Barilla utilizza ingredienti a base di uova per i suoi prodotti da forno e formati di pasta all'uovo.** Dal 2012 il Gruppo ha avviato un processo di conversione della filiera, attraverso il graduale abbandono dell'allevamento in gabbia e favorendo l'acquisto da produttori che allevano le galline a terra. Grazie a questo impegno, tutte le uova acquistate a livello globale provengono da allevamenti a terra e il 99% delle galline ha accesso ad ambienti arricchiti, come posatoi e lettiere.



Negli Stati Uniti conferma l'impegno a mantenere un approvvigionamento di uova a terra. Infine, Barilla svolge audit periodici su tutti i produttori di uova con allevamenti a terra, al fine di verificare l'effettivo allineamento con i sistemi di allevamento alternativo. Ad oggi tali verifiche sono state effettuate sui fornitori europei.

Con riferimento agli altri paesi non europei, il Gruppo si avvale di fornitori che rispettano i sistemi di allevamento nazionali. In caso di assenza di schemi nazionali, un *Animal Welfare Officer* è incaricato di svolgere un'attività di audit su un campione di allevatori, al fine di verificarne l'allineamento con uno schema di garanzia riconosciuto.

Nel corso del 2021 Barilla ha concordato insieme a CIWF i criteri per la definizione delle voliere combinate che verranno escluse dalla filiera nel 2023.

UOVA E OVOPRODOTTI												
	Tonnellate totali acquistate				Tonnellate acquistate dal mercato locale					Percentuale di uova acquistate da allevamenti a terra		
	t		t		% 2022 2021 2020			%			%	
	2022	2021	2020	2022	2021	2020	2022	2021	2020	2022	2021	2020
<b>Italia</b>	15.951	18.392	18.895	13.706	18.392	18.895	86%	100%	100%	100%	100%	100%
<b>Francia</b>	3.776	3.571	3.768	3.776	3.498	2.638	100%	98%	70%	100%	100%	100%
<b>Stati Uniti</b>	42	10	17	42	10	17	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<b>Canada<sup>4</sup></b>	26	-	-	26	-	-	100%	-	-	0%	-	-
<b>Brasile</b>	446	446	450	446	446	450	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<b>Grecia</b>	3	6	3	-	-	-	0%	0%	0%	100%	100%	100%
<b>Turchia</b>	15	20	29	-	-	-	0%	0%	0%	100%	100%	100%
<b>Totale</b>	20.258	22.445	22.957	17.996	22.346	22.000	89%	99%	95%	86%	100%	100%

4. Nel 2022 il perimetro di riferimento è incrementato includendo il Canada, come Paese fonte di approvvigionamento, per cui è in corso il processo di transizione (26 t).

## CARNE SUINA E BOVINA

Le **carni di origine suina e bovina** sono ingredienti alla base dei ragù pronti Barilla e della pasta ripiena prodotta in Italia, dove viene utilizzato il 96% della carne acquistata a livello mondiale.

Il Gruppo, in linea con la sua politica in materia di benessere animale, acquista **carni provenienti da produttori che rispettano le cinque libertà in materia di benessere animale**.

Con riferimento all'approvvigionamento di carni suine, il Gruppo ha intrapreso un percorso, in condivisione con i propri fornitori italiani e l'organizzazione *Compassion in World Farming*, per eliminare le pratiche di taglio della coda degli animali lungo la filiera.

Un progetto nato con l'**obiettivo di migliorare le condizioni di benessere degli animali** e, allo stesso tempo, **incrementare la sensibilità degli allevatori sul tema**, nonché **promuovere lo sviluppo di pratiche di allevamento alternative** che possano ridurre il rischio di incidenti legati al cannibalismo e all'aggressività tra gli animali.

Dopo una prima fase di controllo e miglioramento degli standard ambientali in tutti gli allevamenti suini, **Barilla ha coinvolto gli allevatori in specifiche sessioni formative sulle corrette pratiche di allevamento dei suini a coda lunga**. Parallelamente, tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017, il Gruppo ha effettuato test e valutazioni sui migliori materiali per l'arricchimento ambientale degli allevamenti, al fine di soddisfare in modo migliore le esigenze comportamentali degli animali e prevenire l'aggressività. Nel 2020 **Barilla ha implementato questi standard di allevamento lungo tutta la filiera**.



CARNE BOVINA									
	Tonnellate totali acquistate			Tonnellate acquistate dal mercato locale					
	t			t			%		
	2022	2021	2020	2022	2021	2020	2022	2021	2020
Italia	766 (95,8%)	716 (91,6%)	907 (91,8%)	766 (95,8%)	716 (91,6%)	907 (91,8%)	100%	100%	100%
Cina	34 (4,3%)	66 (8,4%)	81 (8,2%)	34 (4,3%)	66 (8,4%)	81 (8,2%)	100%	100%	100%
Total	800	782	988	800	782	988	100%	100%	100%

CARNE SUINA									
	Tonnellate totali acquistate			Tonnellate acquistate dal mercato locale					
	t			t			%		
	2022	2021	2020	2022	2021	2020	2022	2021	2020
Italia	1.910 (97,9%)	1.943 (99,5%)	2.044 (99,4%)	1.910 (97,9%)	1.943 (99,5%)	2.044 (99,4%)	100%	100%	100%
Cina	41 (2,1%)	9 (0,5%)	13 (0,6%)	41 (2,1%)	9 (0,5%)	13 (0,6%)	100%	100%	100%
Total	1.951	1.952	2.057	1.951	1.952	2.057	100%	100%	100%

## L'INDAGINE SUL BBFAW

Nel 2018 Barilla ha completato l'analisi della propria filiera della carne al fine di individuare possibili aree di miglioramento in linea con i parametri inclusi nel ***Business Benchmark on Farm Animal Welfare*** (BBFAW). Tale analisi ha portato nel 2019 alla definizione di Barilla di un piano di miglioramento da attuare in collaborazione con gli allevatori, un miglioramento nel rispetto dei principi del BBFAW.

Nel 2022 Barilla ha realizzato l'indagine annuale che coinvolge i fornitori di carni italiani, da cui provengono il 97% dei volumi utilizzati dal Gruppo, al fine di verificare il rispetto dei parametri inclusi nel ***Business Benchmark on Farm Animal Welfare*** (BBFAW), con i seguenti risultati:

### Carne Suina

- le gabbie di gestazione per le scrofe sono utilizzate per le prime 4 settimane di gestazione; successivamente il 100% degli animali sono trasferiti in box collettivi per il periodo rimanente;
- il 100% degli animali allevati non è soggetto al mozzamento della coda e ha accesso alla paglia per tutta la durata del ciclo di produzione (confermato il 100% del 2021);
- il 100% dei suini vengono trasportati dall'allevamento al macello in meno di 8 ore, comprese le operazioni di carico e scarico;
- il 100% dei prodotti che contengono carne suina provengono da animali che vengono storditi prima di essere macellati. Il primo stordimento è efficace al 99,7% quindi, nel caso sia necessario, si procede con un secondo tentativo, con la pistola a proiettile captivo (dicembre 2022).

### Bovini

- il 100% dei bovini vengono trasportati dall'allevamento al macello in meno di 8 ore con un tempo medio di 3 ore, comprese le operazioni di carico e scarico;

- 100% dei prodotti contenenti carne bovina provengono da animali storditi prima della macellazione. Primo stordimento inefficiente per l'1% a dicembre 2022, a questi animali è stato quindi effettuato un secondo stordimento;
- il 100% dei bovini allevati lungo la filiera non sono soggetti a mutilazioni di routine di alcun tipo (corna, castrazione, coda) e non presentano lesioni cutanee, coerentemente con quanto già osservato nel 2021;
- il 39% dei bovini viene allevato con lettiera di paglia nelle stalle;
- nessuno degli animali presenta zoppia.

Inoltre, Barilla ha avviato un sondaggio con **fornitori di latte fresco e uova**. Nello specifico:

- per il latte fresco:
  - il 91% del latte fresco acquistato a livello globale proviene dall'Italia;
  - il 4% degli animali della filiera di latte fresco italiana presenta zoppia;
  - il 100% delle vacche da latte della filiera di latte fresco italiana non sono soggette al taglio della coda né al taglio delle corna dopo che sono spuntate;
  - il 100% delle vacche da latte della filiera di latte fresco italiana sono allevate in allevamenti a stabulazione libera, non legate alla posta fissa.
- per le uova:
  - le uova prodotte in Italia e Francia rappresentano il 98% delle uova e degli ovoprodotti globali;
  - in Italia e in Francia il 100% degli allevamenti di uova esenti da gabbia e da sistemi combinati, secondo delle specifiche definite e concordate con CIWF nel corso del 2021.

## GLI ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Le ricette Barilla utilizzano anche altri prodotti di origine animale, come pesce pescato, latte e prodotti lattiero-caseari. Con riferimento a questi ingredienti, il **Gruppo si impegna a promuovere acquisti in linea con quanto definito nell'ambito della politica di benessere animale e a privilegiare le forniture da parte di allevatori operanti nei Paesi in cui è presente Barilla.**

Per quanto riguarda il latte, Barilla si impegna a sostituire il latte in polvere nei suoi processi di produzione con latte fresco proveniente da filiere locali, tracciabili e certificate. Il **latte fresco** è utilizzato principalmente **in Italia**, dove viene **consumato** circa il **91% delle forniture globali di latte fresco** e il **99% dei prodotti lattiero-caseari**.

Il Gruppo acquista solo latte fresco nel Nord Italia da un unico fornitore che fornisce l'91% del latte consumato a livello globale e il 15% dei prodotti lattiero-caseari. Quest'ultimo è attivamente impegnato nell'applicazione delle Linee Guida per il Benessere Animale di Barilla e i punti della checklist Ministero della Salute italiano Classyfarm.



ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE									
	Tonnellate totali acquistate			Tonnellate acquistate dal mercato locale					
	t			t			%		
	2022	2021	2020	2022	2021	2020	2022	2021	2020
Pesce pescato	32	21	64	-	0	-	0%	0%	0%
Burro	6.913	7.219	7.810	156	628	969	2%	9%	12%
Latte fresco	3.143	3.324	3.576	3.143	3.324	3.576	100%	100%	100%
Prodotti caseari	7334	7.728	8.184	3.625	4.009	3.051	49%	52%	37%
<b>Totale</b>	<b>17.693</b>	<b>18.292</b>	<b>19.634</b>	<b>7.194</b>	<b>7.961</b>	<b>7.596</b>	<b>41%</b>	<b>44%</b>	<b>38%</b>

REQUISITI DI ANIMAL WELFARE								
	Catene di app.to animali	Uova e ovo-prodotti***	Bovino	Suino	Pollame	Latte fresco	Burro e latticini	Pesce pescato
Certificazione di terze parti, comprese le norme sul benessere degli animali	65%	99%****	96%*	98%**	0%	92%	2%	100%***
Arricchimento	56%	99%	36%	98%	0%	92%	2%	N/A
Nessun taglio della coda	56%	N/A	96%	98%	N/A	92%	2%	N/A
Trasporto inferiore alle otto ore	68%	100%	96%	98%	0%	92%	2%	100%

\* Classyfarm

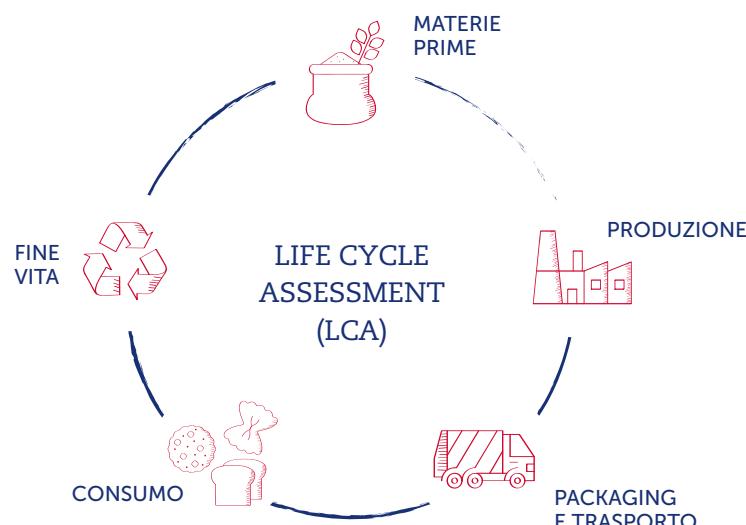
\*\* KIWA DT40

\*\*\* MSC

\*\*\*\* Barilla requisiti fornitura uova e ovoprodotti

## L'IMPATTO AMBIENTALE DEI PRODOTTI

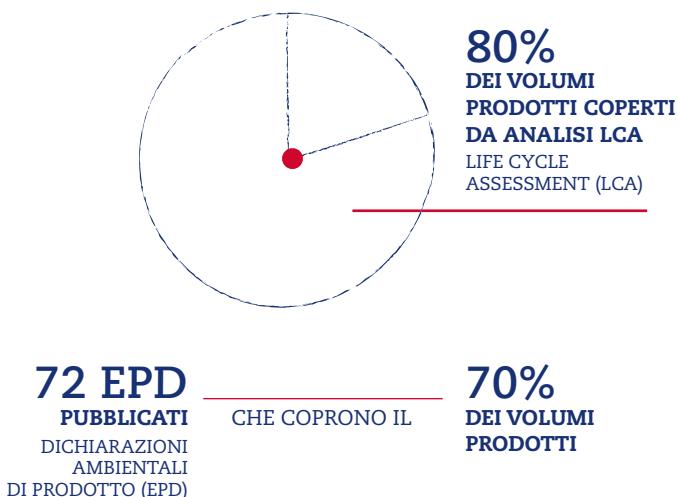
Barilla analizza periodicamente l'impatto ambientale dell'intero ciclo di vita dei propri prodotti attraverso la metodologia **Life Cycle Assessment (LCA)**. Questo strumento consente di valutare gli impatti ambientali dei prodotti in termini di CO<sub>2eq</sub>, consumi idrici e superficie di suolo utilizzata, prendendo in considerazione tutte le fasi della vita del prodotto dalla coltivazione delle materie prime fino al loro consumo.



La percentuale di prodotti sottoposti alle analisi dell'impatto ambientale è pari all'80% dei volumi di produzione.

I risultati delle analisi LCA condotte vengono comunicati attraverso le **Dichiarazioni Ambientali di Prodotto (Environmental Product Declaration – EPD)**, uno strumento di comunicazione internazionale conforme allo standard ISO 14025. Ogni EPD viene sottoposta a controlli interni prima della pubblicazione; inoltre, Barilla ha implementato un "EPD Process System" che viene sottoposto a verifica annuale da parte di un ente terzo indipendente. L'implementazione di tale sistema consente di effettuare la valutazione dell'impatto ambientale in modo rapido, semplice e affidabile, fornendo risultati idonei alla certificazione e alla pubblicazione.

Tutte le EPD di Barilla sono pubblicate sul sito <https://www.environdec.com/>.



La Commissione Europea ha avviato dei progetti pilota, denominati PEF (*Product Environmental Footprint*), per sviluppare una metodologia comune sulla valutazione quantitativa degli impatti ambientali dei prodotti, durante tutto il loro ciclo di vita, al fine di supportare la valutazione e l'etichettatura dei prodotti. **Barilla ha partecipato al PEF "Pasta Pilot"** e ha applicato e attestato la metodologia PEF per il calcolo dell'impatto del suo prodotto iconico: la pasta di semola in scatola di cartone.

## IMPATTO AMBIENTALE DEGLI INGREDIENTI ACQUISTATI NEL 2022

	Carbon Footprint
	kt CO <sub>2</sub> eq
Grano duro	518
Semolina	204
Grano tenero	34
Farina di grano tenero	163
Segale	14
Farina di segale	11
Barbabietola da zucchero	55
Olio di semi di girasole	86
Olio di colza	21
Pomodori	49
Uova	60
Basilico	1
Zucchero di canna	<1
Cacao	6
Carne bovina	18
Carne suina	6
Pesce pescato	<1
Carne di pollo	<1
Burro	11
Latte fresco	4
Prodotti caseari	71
<b>Totale impatti</b>	<b>1.332</b>

## LIFE MAGIS

**LIFE MAGIS - Made Green in Italy Scheme** è un progetto co-finanziato dal Programma LIFE dell'Unione Europea, al quale Barilla ha preso parte, per supportare la diffusione dello schema **"Made Green in Italy"**, promosso dal Ministero della Transizione Ecolologica per valorizzare i prodotti italiani con le migliori prestazioni ambientali, e della *Product Environmental Footprint*. I partner di LIFE MAGIS sono enti di ricerca e università, associazioni di categoria, consorzi e cooperative. Nel progetto sono rappresentati il settore agroalimentare, quello dei serramenti e quello della pelle.

LIFE MAGIS collabora anche con altri progetti che si occupano di comunicazione ambientale trasparente e corretta e di calcolo dell'impatto ambientale di prodotti e servizi.



## OBIETTIVI

Vogliamo aiutare a rendere riconoscibili sul mercato i prodotti Made in Italy di alta qualità ambientale.

## AZIONI

Definiamo Linee Guida per il calcolo degli impatti ambientali, comunichiamo in modo trasparente ad aziende e cittadini, trasferiamo la nostra esperienza ad altri settori e paesi.

## RISULTATI

Mettiamo a disposizione documenti, strumenti, dati e materiale di comunicazione per facilitare la conoscenza e l'adozione dello schema *"Made Green in Italy"*.