BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2021

FARCHIONI
1780

Indice

Lettera agli Stakeholder 3
Nota Metodologica 6
I numeri di Farchioni 1780 8
1 Farchioni 1780 12
1.1 Profilo 14
1.2 Valori 24
1.3 Prodotti 26
2 Governance 34
2.1 Sistema di amministrazione e controllo 37
2.2 Codice Etico 39
2.3 Lotta alla corruzione 41
2.4 Gestione dei rischi 42
3 Sostenibilità Contadina 48
3.1 Sostenibilità contadina 50
3.2 “Field to Field”, l’ecosistema Farchioni 1780 51
3.3 “Autarchia aperta” ed economia circolare 52
3.4 Contributo Farchioni agli SDGs ONU 2030 53
3.5 Analisi di materialità 55
3.6 Inclusività degli stakeholder 61
4 Sostenibilità economica 63
4.1 Sostenibilità Economica 65
4.2 Creazione di valore sostenibile 66
4.2.1 Valore economico generato e distribuito 66
4.2.2 Composizione fatturato per prodotto 67
4.2.3 Il nostro export 68
4.2.4 Condivisione del valore 69
5 Sostenibilità Sociale 70
5.1 Sostenibilità sociale 73
5.2 Attenzione alle persone 74
5.2.1 Le nostre persone 74
5.2.2 Selezione, formazione e crescita 75
5.2.3 Diversità e inclusione 77
5.2.4 Salute e sicurezza 79
5.3 Attenzione ai consumatori 85
5.3.1 Qualità 85
5.3.2 Sicurezza alimentare 88
5.3.3 Comunicazione e marketing 91
5.4 L’impegno di Farchioni in attività di riscatto sociale 92
6 Sostenibilità ambientale 93
6.1 Sostenibilità ambientale 96
6.2 Innovazione per un’agricoltura sostenibile 97
6.2.1 Tutela della biodiversità 97
6.2.2 Produzioni biologiche e biodinamiche 102
6.2.3 Altre attività di miglioramento ambientale 104
6.3 Filiere responsabili 106
6.3.1 Catena di fornitura 106
6.3.2 Residuo Zero 109
6.4 Le risorse 113
6.4.1 L’acqua 115
6.4.2 L’energia 120
6.4.3 I materiali 123
6.4.4 I rifiuti 127
Indice dei contenuti GRI e correlazione con gli SDGs 129
Relazione di revisione 138

Forte attenzione agli sprechi ed alla altissima qualità dei nostri prodotti ad un giusto prezzo

Questo nostro secondo bilancio di sostenibilità, integrato con tutta la nostra filiera agricola, certificato secondo standard internazionali e primo al mondo per un'azienda olearia, ci ha fatto comprendere l'effettivo valore di questo progetto. Il primo bilancio infatti ci ha permesso di misurarci, questo secondo ci ha permesso anche di migliorarci.

Tredici generazioni legano la nostra azienda al territorio italiano e umbro, quasi due secoli e mezzo di vita che hanno radicato l'amore per la terra nel DNA del gruppo, la nostra famiglia è arrivata in Umbria dall'Austria nel 1500 mentre la storia della nostra impresa inizia nel 1780. In quell'anno, infatti, sui registri del comune di Spoleto, in Umbria, dove ancora oggi l'azienda si trova, sono annotate le prime imposte produttive pagate come la tassa sul macinato, per il frantoio e la cantina. Il tema fiscale per noi è uno degli aspetti etici che guida le scelte della società, vogliamo creare sviluppo, investire in continuità ed avere migliori opportunità di progredire e contribuire allo sviluppo delle nostre imprese e di tutto il territorio. Negli ultimi anni abbiamo investito più di 100 milioni di euro in ricerca e innovazione, nel miglioramento dei nostri impianti di produzione e conseguentemente nel miglioramento della qualità della vita dei nostri dipendenti.

Oggi la nostra filiera produttiva coinvolge imprese su tutto il territorio italiano e all'estero, già all'inizio della nostra storia imprenditoriale facevamo filiera e rete in tutta l'Umbria, nei nostri terreni avevamo persino una cascata che veniva utilizzata per produrre energia per il mulino, per il frantoio e per la cantina. Nel corso dei decenni siamo cresciuti sia come azienda agricola che come azienda di trasformazione dei prodotti che arrivavano da tutta la regione e poi da tutta l'Italia, fino ad aprirci anche all'estero. Un percorso che non ha fatto mai perdere di vista la qualità.

Chi collabora con noi deve avere una lunga e comprovata esperienza. Deve dimostrare di essere all'altezza sia per la qualità del prodotto, che deve essere indiscutibile, sia per il un equo rapporto con il territorio. Anche in altre produzioni, che nel corso del tempo hanno affiancato l'olio, abbiamo mantenuto intatto lo stesso spirito: trasferire il benessere dei prodotti buoni e di qualità ai nostri clienti, ai dipendenti, ai nostri affezionati consumatori.

Consideriamo il mercato dell'olio extra vergine di oliva come un mercato "salutistico", che si sta sviluppando sempre di più. Siamo leader nel mondo, sia nella categoria dei classici con il marchio "Farchioni", sia in quella degli oli premium con il marchio "Il Casolare", ma vogliamo diventare leader anche nel recupero di oliveti abbandonati, abbiamo per questo ideato un progetto denominato "Olivicoltura Eroica" proprio per sostenere la produzione di olio extra vergine da oliveti eroici, coltivati in zone impervie ed esistenti da oltre 100 anni. Stiamo migliorando le nostre produzioni di vini dell'azienda agraria "Terre de la Custodia" che coltiva uve autoctone dell'Umbria, come il Sagrantino che uscirà il prossimo anno con una rinnovata veste grafica ma soprattutto con un profilo gustativo nuovo e coinvolgente.

Prosegue la crescita irresistibile della nostra birra artigianale realizzate dal birrificio agricolo dei Mastri Birrai Umbri che ha raggiunto, con la malteria, un'eccellente produzione di birra italiana, anzi Umbra! Siamo convinti che, se produciamo birra nelle nostre terre e usiamo la nostra acqua, la birra avrà una sua caratteristica distintiva che la rende unica, diversa da tutte le altre. Ecco perché promuoviamo la produzione di materie prime di eccellenza come il malto d'orzo realizzato con i nostri orzi umbri nella nostra malteria. Il Bilancio di Sostenibilità 2021 ci ha consentito di misurarci e porre in essere i nostri obiettivi per migliorare il nostro impatto nell'ambiente e nella vita economica e sociale delle 15 imprese dell'ecosistema Farchioni e dei territori a noi vicini. Il fatturato delle nostre filiere è aumentato del 3%, abbiamo raggiunto una parità di genere tra gli impiegati e gli operai, sia per quanto riguarda lo stipendio base, sia per riguarda la retribuzione media, un risultato questo che ci riempie di orgoglio, i nostri uomini e le nostre donne lavorano nelle nostre imprese a pari dignità lavorativa e retributiva. Abbiamo aumentato le ore di formazione per tutti i nostri dipendenti passando da 15 ore medie di formazione per dipendente a 86 e l'indicatore sugli infortuni, segna una diminuzione di circa il 34% premiando così la nostra aumentata attenzione alla sicurezza dei lavoratori.

L'impegno verso il controllo dei consumi di energia elettrica e la razionalizzazione dei nostri processi produttivi, ci ha premiato con una diminuzione del 5% dei consumi elettrici complessivi per chilogrammo di prodotto realizzato rispetto all'anno precedente. Per questo specifico ambito abbiamo obiettivi importanti per il biennio 2022/2023 con la realizzazione di impianti fotovoltaici per la generazione di energia elettrica da fonti alternative, pari ad 1 Megawatt (MW). Il controllo dei consumi energetici, quali, energia elettrica, gas naturale ed il carburante, nonché, il controllo dell'impiego dei gas refrigeranti ci ha consentito di abbattere le emissioni totali di gas ad effetto serra (tCO_2eq) del 6,4%, passando da 5.314 tCO_2eq per l'anno 2020 a 4.975 tCO_2eq per l'anno 2021.

Questo anno abbiamo superato un milione di piante a dimora e questo è un contributo determinante per mitigare ulteriormente le nostre emissioni di gas ad effetto serra con la realizzazione di un progetto di acquisizione di crediti di carbonio sul mercato volontario dei crediti.

Con la nostra attività perseguiamo da sempre l'obiettivo di soddisfare i fabbisogni presenti, cercando di non compromettere quelli futuri; utilizziamo con la massima efficienza tutte le risorse che la natura mette a disposizione, a partire dalla terra e lungo tutto il ciclo di vita degli alimenti che produciamo, creando valore e mettendo al centro la qualità dei prodotti ed il benessere delle persone. Qui in Farchioni ci piace definire questo approccio "Sostenibilità Contadina" ed oggi la nostra azienda, guidata da me e mio cugino Roberto, continua la sua storia con le nostre nuove generazioni e lo stesso amore per la terra.

Questo nostro secondo Bilancio di Sostenibilità ci stimola a continuare per questa strada intrapresa per affrontare le importanti sfide che abbiamo davanti.

Pompeo e Roberto Farchioni

Nota Metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità di Farchioni 1780, redatto su base volontaria per l'anno 2021, rappresenta la prima pubblicazione aziendale organica in materia di sostenibilità, che verrà aggiornata su base annuale.

Nel presente documento sono rendicontati dati e informazioni inerenti alle attività di Farchioni 1780 relativi all'anno solare 2021 (01.01.2021 – 31.12.2021), fatto salvo per i dati finanziari, per i quali la rendicontazione dei dati è stata allineata all'anno fiscale (01.07.2020 – 30.06.2021).

Fanno parte del Gruppo Farchioni le seguenti società che concorrono alla produzione di olio, farina, vino e birra, incluse le società agricole (richiamate e consolidate nel Bilancio di Sostenibilità come "Gruppo Agrario"):

Direzione e produzione di olio, farina, vino e birra:

- **Farchioni S.p.A.,** azienda controllante la Farchioni Olii Spa
- **Farchioni Olii S.p.A.,** azienda principale e sede della Direzione, con produzione di olio e farina
- **Società Agricola Terre De La Custodia S.S.,** produzione di vino
- **F.lli Farchioni - Società Agricola – S.S.,** frantoio
- **Società Agricola Mastri Birrai Umbri S.S.,** produzione di birra

Aziende agrarie a servizio delle produzioni Farchioni 1780 - "Gruppo Agrario":

- **Farchioni Giampaolo Azienda Agraria**
- **Farchioni Marco Azienda Agraria**
- **Società Agricola Semplice La Palma dei F.lli Farchioni G. e M.**
- **Agricola Terrececcona S.r.l.**
- **Società Agricola Le Mole Di Castel Del Monte S.r.l.**

Contratti di rete con finalità specifiche:

- **Rete d'Impresa Agroindustria Umbria**
- **Rete d'Impresa Colline di Federico**
- **Rete Agro Futuro Bio**
- **Life Cycle Assessment**
- **Rete - Inno.V.O.**

I dati e le informazioni contenute in questo Bilancio fanno riferimento al Gruppo Farchioni, eccetto per il perimetro della Sostenibilità Economica che rimane circoscritto alla capogruppo Farchioni Olii S.p.A. Questo secondo Bilancio di Sostenibilità è stato redatto in continuità con quello dell'anno 2020, primo Bilancio pubblicato dal Gruppo, ed è quindi stato possibile effettuare comparazioni sui trend prestazionali per gli indicatori proposti.

Il Bilancio è stato redatto in conformità ai "GRI Standards" definiti nel 2016 e successivi aggiornamenti apportati dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "Core". Alla sezione "Indice dei contenuti GRI e correlazione con gli SDGs" del documento è possibile consultare l'Indice dei GRI selezionati con i riferimenti alle sezioni del Bilancio ove trovano collocazione e con indicazione degli SDGs target corrispondenti. I principi GRI di rilevanza, inclusività, contesto di sostenibilità e completezza sono stati i presupposti essenziali per l'individuazione e la rendicontazione dei contenuti nel presente Bilancio di Sostenibilità di Farchioni 1780.

La redazione del documento è stata preceduta da una attività di ingaggio delle parti interessate interne ed esterne, con la conduzione di una prima analisi di materialità al fine di individuare e rendicontare i temi di sostenibilità ritenuti rilevanti dai propri Stakeholder.

In parallelo alla selezione degli indicatori GRI si è proceduto a individuare a quali tra i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (Sustainable Development Goals – SDGs) e relativi target specifici, il Gruppo contribuisce direttamente grazie al presidio dei temi materiali individuati. È stata svolta un'analisi di raccordo tra i GRI selezionati e gli SDGs, seguendo primariamente le indicazioni del documento "Linking the SDGs and the GRI Standards" (nella sua versione aggiornata a Marzo 2020) redatto dal GRI. Tale documento mappa i 17 SDGs e i relativi 169 target ad essi connessi rispetto agli Standard e alle informative GRI applicabili a ciascuno di essi, con l'obiettivo di guidare le organizzazioni nel valutare al meglio il proprio contributo al raggiungimento degli SDGs.

Per ulteriori informazioni consultare il sito **www.farchioni1780.com**

I numeri di Farchioni 1780

ANNO 2021

Il fatturato della filiera

137,1

milioni di euro

Le coltivazioni

1.013.683

piante coltivate tra olivi, viti e rimboschimenti

La formazione dei dipendenti

20.016

ore di formazione

I dipendenti

232

La produzione

25.961

tonnellate di Olio

732

tonnellate di Vino

17.135

tonnellate di Farina

2.121

tonnellate di Birra

Gli impianti produttivi

6

impianti produttivi

oleificio, frantoio, molino, malteria, birrificio, cantina

I numeri di Farchioni 1780

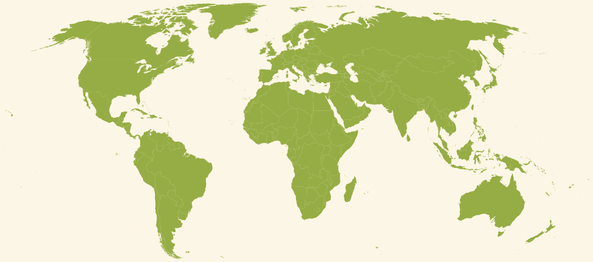
ANNO 2021

1° in Italia per volumi di vendita e fatturato

nella categoria
Olio Extra Vergine di Oliva

1° in Italia per volumi di vendita e fatturato

nella categoria
birre artigianali



Export dei nostri prodotti in 44 paesi

Austria, Belgio, Bulgaria, Bosnia Erzegovina, Bielorussia, Brasile, Svizzera, Cile, Canada, Cina, Colombia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca, Spagna, Francia, Hong Kong, Croazia, Irlanda, Israele, Giappone, Corea Del Sud, Kuwait, Lituania, Montenegro, Malta, Paesi Bassi, Pakistan, Romania, Russia, Serbia, Slovenia, Taiwan, Gran Bretagna, Ucraina, Ungheria, Stati Uniti, Vietnam, Messico, Svezia, Guatemala, Albania, Repubblica Dominicana, Polonia.

I principali miglioramenti della nostra sostenibilità

Farchioni redirige il proprio Bilancio di Sostenibilità certificato dal 2020

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto in conformità agli standard internazionali e all'agenda 2030 dell'ONU

Farchioni, prima azienda olearia a dotarsi di un Bilancio di Sostenibilità certificato

Farchioni, prima azienda a dotarsi di un Bilancio di Sostenibilità integrato alle sue produzioni agricole e relativi processi produttivi

Nel 2021 abbiamo diminuito le emissioni totale di gas ad effetto serra del 6,4%

Abbiamo diminuito i rifiuti totali del 15%

Nel 2021 abbiamo diminuito "Tasso di infortuni sul lavoro" del 34%

Nel 2021 la formazione media per i dipendenti è aumentata del 440%

I principali miglioramenti della nostra sostenibilità

Emissioni di anidride carbonica	-9%
Consumi di carburante e lubrificante	-6%

Emissioni di anidride carbonica	-12%
Consumi di carburante e lubrificante	-16%
Perdite di acqua	-19%
Energia utilizzata per la movimentazione di acqua	-90%
Risparmio energetico dovuto all'adozione di tecnologie evolute	-28%

Emissioni di anidride carbonica	-7%
Emissioni di metano	-6%
Emissioni di ossido di azoto	-8,3%
Consumi di carburante e lubrificante	-36%

1 Farchioni 1780

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2 SCONFIGGERE LA FAME

FARCHIONI 1780

2 SCONFIGGERE LA FAME

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

2.4 Entro il 2030, raggiungere la gestione eco-compatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti durante il loro intero ciclo di vita, in conformità ai quadri internazionali concordati, e ridurre sensibilmente il loro rilascio in aria, acqua e suolo per minimizzare il loro impatto negativo sulla salute umana e sull'ambiente.

1.1

Profilo

Il futuro è nelle nostre radici, da secoli dedichiamo il nostro talento a ciò che naturalmente cresce intorno a noi per scoprire ogni giorno piaceri da condividere.

Le origini dell'azienda risalgono al 1780, quando Luigi Farchioni avviò la propria attività a Magliano di Spoleto dando il via, con il primo giro di macina di un piccolo mulino a pietra, alla produzione di olio e farina. È qui che il sogno ha preso forma, gettando le basi di una lunga storia agroalimentare fatta di tradizione e innovazione. Sfruttando tutti gli elementi classici dell'agricoltura umbra, come cereali, olivo e vite da allora Farchioni crea prodotti famosi per la loro qualità, sempre nel pieno rispetto dell'ambiente circostante.

1780

La storia del gruppo Farchioni ha inizio con Luigi Farchioni, che avvia la sua attività a Magliano di Spoleto, nelle campagne umbre, con un piccolo molino a pietra e acqua, producendo olio e farina.

1851

Grazie al matrimonio di Davide Farchioni con Chiara Boni, la famiglia acquisisce nuovi terreni e dà il via alla coltivazione di vigneti.

1899

Nasce Pompeo Farchioni e l'attività si espande ulteriormente. Viene avviato un allevamento di suini e vacche da latte e introdotto il servizio di consegna a domicilio dei prodotti nella zona di Spoleto. Non solo, i Farchioni, che coltivavano ortaggi, provvedevano giornalmente alla consegna dei loro prodotti freschi fino alla capitale, dove grande importanza aveva la farina speciale che producevano, utilizzata per il tipico pane romano, la rosetta.

1920

Dopo alcuni anni passati al fronte, Pompeo torna in Umbria e sposa Ines Valentini, proprietaria di un casolare e di vari terreni coltivati a uliveti, vigneti e cereali a Gualdo Cattaneo; dal loro matrimonio nasceranno Domenico Jr e Lanfranco.

1932

La famiglia Farchioni sceglie Giano dell'Umbria come sede per la propria attività e si sposta nei terreni di Ines, costruendo un nuovo frantoio elettrico, alimentato dalla centrale appena realizzata nelle vicinanze.

1950

Dopo la seconda guerra mondiale, i commerci con Roma vengono incrementati; grazie ai nuovi camion Fiat venivano trasportati rapidamente olio e vino in damigiane da 50l e farine in sacchi di juta da 100kg. L'impianto di produzione viene ancora rinnovato con la costruzione di un molino elettrico laminatoio e di un avanzato frantoio Rapanelli a presse da 400 atmosfere.

1951

Nasce il Farchioni Classico nel formato 2l, il cui gusto è rimasto tale fino ad oggi, e con esso il primo imbottigliamento a mano.

1954

Nasce Pompeo Farchioni Jr seguito nel 1961 dal cugino Roberto.

1960

Prende avvio la prima linea di imbottigliamento industriale di olio.

TERRE DE
LA CVSTODIA
AZIENDA AGRARIA

1968

Inizia l'imbottigliamento di vino a marchio "La Palombara", pochi anni dopo, nel 1972, viene avviato il primo commercio internazionale di import-export dei prodotti con la Grecia.

1975

Pompeo crea l'Umbro, il primo olio con certificazione di origine del mondo.

1977

Grazie al grande spirito imprenditoriale di Pompeo, viene introdotto anche il Novello: "nato dall'esigenza dei consumatori del centro Italia di avere un olio da stoccare", differenziandolo da quello precedente. Il Novello infatti si distingue per il suo sapore più fresco e intenso, tipico dell'olio appena spremuto.

1978

Pompeo sposa Tosca Sibella e dal loro matrimonio nasceranno Giampaolo, Marco e Cecilia.

1983

Forti di un'esperienza di due secoli e dall'importante cifra creativa di Tosca, nasce il Casolare con la sua inconfondibile immagine, il primo olio non filtrato al mondo ad essere venduto nei supermercati.

FARCHIONI
SECOLI DI QUALITÀ
DAL 1780
Il Casolare®

1985

Ascoltando ancora le richieste della gente, vengono introdotti gli oli regionali, creati per portare agli emigranti del Nord Italia i prodotti tipici delle loro terre di origine.

1990

Viene realizzato l'attuale molino a grano, risultato di una tecnologia ancora oggi non superata.

2000

Nasce all'interno della zona di Montefalco la nuova cantina Terre de la Custodia, per la diffusione in tutto il mondo delle eccellenze enologiche dell'Umbria, come Sagrantino e Grechetto.

2004

La famiglia Farchioni inaugura l'innovativo stabilimento di produzione dell'olio, tutt'ora il più efficiente e tecnologico tra quelli esistenti.

2006

La famiglia Farchioni inaugura la nuova cantina Terre de la Custodia, immersa nell'area DOCG Motefalco Sagrantino e completamente integrata nei vigneti dell'omonimo vitigno autoctono.

2010

La differenziazione dei prodotti continua e viene creato il birrificio Mastri Birrai Umbri, il micro birrificio più grande d'Italia, mettendo a frutto in questo modo gli oltre mille ettari di campi coltivati ad orzo della famiglia.

2014

La famiglia Farchioni partecipa al Cibus, portando con sé le persone e la terra grazie alle quali creano i loro prodotti dal 1780.

2017

Viene inaugurato il nuovo birrificio Mastri Birrai Umbri con malteria.

2020

Pandemia COVID-19: è stata garantita la business contiuity delle imprese Farchioni grazie a specifici protocolli a tutela della sicurezza dei lavoratori.

Farchioni 1780, rappresenta un *ecosistema* di imprese controllate dalla Famiglia Farchioni e che trovano nella società Farchioni Olii SpA in località Bastardo a Giano dell'Umbria (PG) un *punto di riferimento* operativo e gestionale.

Le società appartenenti all'ecosistema Farchioni 1780

DIREZIONE E PRODUZIONE DI OLIO, FARINA, VINO E BIRRA:

- **Farchioni S.p.A.**, azienda controllante la Farchioni Olii Spa (Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Roberto Farchioni)
- **Farchioni Olii S.p.A.**, azienda principale e sede della Direzione, con produzione di olio e farina (Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)
- **Società Agricola Terre De La Custodia S.S.**, produzione di vino (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)
- **F.lli Farchioni - Società Agricola – S.S.**, frantoio (Gualdo Cattenao, PG / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)
- **Società Agricola Mastri Birrai Umbri S.S.**, produzione di birra (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Roberto Farchioni)

Le società appartenenti all'ecosistema Farchioni 1780

AZIENDE AGRARIE A SERVIZIO DELLE PRODUZIONI FARCHIONI 1780:

- **Farchioni Giampaolo Azienda Agraria**
  (Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)
- **Farchioni Marco Azienda Agraria**
  (Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Marco Farchioni)
- **Società Agricola Semplice La Palma dei F.lli Farchioni G. e M.**
  (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Marco Farchioni)
- **Agricola Terrececcona S.r.l.**
  (Todi, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)
- **Società Agricola Le Mole Di Castel Del Monte S.r.l.**
  (Andria, BA / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)

Le società appartenenti all'ecosistema Farchioni 1780

CONTRATTI DI RETE CON FINALITÀ SPECIFICHE:

- **Rete d'Impresa Agroindustria Umbria**
  (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)
- **Rete d'Impresa Colline di Federico**
  (Andria, BA / rappresentante legale Pompeo Farchioni)
- **Rete Agro Futuro Bio**
  (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)
- **Life Cycle Assessment**
  (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)
- **Rete - Inno.V.O.**
  (Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

Le aziende del gruppo concorrono annualmente alla produzione di oltre 50.000 ton di prodotti, tra Olio, Birra, Farina e Vino:

	2021	2020
Olio	25.961 ton	24.493 ton
Vino	732 ton	901 ton
Farina	15.135 ton	17.546 ton[1]
Birra	2.121 ton	1.600 ton

1 *Si segnala che il dato del 2020 è stato rettificato a seguito di un controllo di accuratezza relativo ai dati di produzione della farina*

I marchi del gruppo

I dipendenti

232

Il fatturato totale

137,147
milioni di euro

Le coltivazioni

Giano Dell'Umbria (UMBRIA)
Oleificio (50.000 mq di superficie coperta), frantoio, cantina, malteria, birrificio artigianale, oliveto 128.39 ha, vigneto 179.39 Ha

Castiglion Fiorentino / Cortona (TOSCANA)
Oliveto (174 Ha)

Tuscania (LAZIO)
Oliveto (109.28 Ha)

Ruvo di Puglia (PUGLIA)
Oliveto (177 Ha)

1.013.683 piante coltivate tra olivi, viti e rimboschimento

Le aziende agrarie

Tipologia di uso agricolo	2021 (Ha[2])	2020 (Ha[2])
Vigneto	179	157
Orticole	180	200
Leguminose	250	200
Cereali	598	650
Olivi	589	661
Aree conservazione biodiversità	137	150
Noccioleto e altofusto Quercus	50	50
Bosco	300	300
Totale aziende gruppo Farchioni	2.283	2.368

2.282,69
ettari complessivi suddivisi tra vigneti, uliveti, altri usi agricoli e boschi.

2 *"Ha" = ettari*

1.2

Valori

I seguenti valori guidano ed animano ogni giorno le scelte, le attività e l'operato delle persone di Farchioni 1780:

RESPONSABILITÀ

al centro mettiamo le persone

TRASPARENZA

verso tutti gli stakeholders

FIDUCIA

nutriamo fiducia e coltiviamo il futuro

RISPETTO

per la terra, l'ambiente, le persone

La declinazione di tali valori nel nostro modo di fare impresa trova anche compimento nel Codice Etico, parte integrante del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo sviluppato in accordo al D.Lgs. 231/2001.

Farchioni Olii Spa aderisce a Compagnia delle Opere Agroalimentare, una associazione verticale di Compagnia delle Opere, composta da persone e imprese che operano nella filiera agroalimentare, dal settore della produzione agricola alla trasformazione, dai servizi alla commercializzazione. CdO Agroalimentare è sorta dall'idea di alcuni di noi, perchè nella nostra attività, nel lavoro di ogni giorno vi è un desiderio, un bisogno che va oltre la carriera, il potere, i soldi. La risposta a questo desiderio, a questo bisogno, genera nel lavoro una gratuità non calcolata, capace di creare una nuova sensibilità e una diversa espressività. Abbiamo scoperto che è una compagnia concreta e il modo per sostenere questo bisogno e questa passione.

Farchioni Olii Spa è volontario di Banco Alimentare, una rete di Fondazione Banco Alimentare ONLUS, che ha l'obiettivo di promuove il recupero delle eccedenze alimentari e la redistribuzione alle strutture caritative. Il Banco Alimentare organizza la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e altre Collette Alimentari a cui Farchioni partecipa attivamente sia con risorse umane sia con la donazione di prodotti alimentari.

Farchioni 1780 aderisce inoltre alle seguenti associazioni e consorzi:

CONFINDUSTRIA

ITALMOPA Associazione Industriali Mugnai d'Italia

COLDIRETTI

cdo

MONTEFALCO

ITALIA DEL VINO

ARTIGIANALE DA FILIERA AGRICOLA ITALIANA

FILIERA ITALIA COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI

Prodotti

Attraverso i diversi marchi, Farchioni 1780 produce Olio, Vino, Farina e Birra.

Olii Extra Vergine di Oliva, Olii d'Oliva e Condimenti

Olii Extra Vergine di Oliva,
Olii d'Oliva e Condimenti

FARCHIONI

Olii Extra Vergine di Oliva

- Farchioni estratto a freddo
- Fruttato Farchioni estratto a freddo
- Delicato Farchioni estratto a freddo
- 100% Italiano Farchioni estratto a freddo
- Biologico Farchioni estratto a freddo
- DOP Umbria Colli Martani Farchioni
- DOP Chianti Classico Farchioni
- DOP Terra di Bari Castel del Monte Farchioni
- DOP Riviera Ligure Riviera dei fiori Farchioni
- IGP Toscano

Altri Olii

- Olio di Oliva Farchioni
- Olio di Sansa di Oliva
- Olio di semi di Vinacciolo Farchioni

Condimenti in olio extra vergine di oliva Farchioni

- Condimento al limone
- Condimento al peperoncino
- Condimento all'aglio
- Condimento al tartufo
- Condimento al basilico
- Condimento all'aglio e peperoncino

Altri condimenti

Aceto balsamico di Modena Farchioni

FARCHIONI UNORO

Olio extra vergine di Oliva Unoro

SANT'EUROSIA

Olio Extra Vergine di Oliva Sant'Eurosia

FARCHIONI ALTA RISTORAZIONE

- Olio di oliva alta ristorazione
- Olio extra vergine di oliva alta ristorazione

FARCHIONI TRE POGGI

Olio extra vergine di Oliva Tre Poggi Farchioni

IL CASOLARE FARCHIONI

Olii Extra Vergine di Oliva

- Il Casolare estratto a freddo non filtrato Grezzo Naturale
- Il Casolare estratto a freddo non filtrato Grezzo Naturale Prodotto italiano
- Il Casolare estratto a freddo Biologico Grezzo Naturale
- Il Casolare estratto a freddo Prodotto Italiano Grezzo Naturale
- Il Casolare estratto a freddo Prodotto Italiano Grezzo Naturale Riserva

IL CASOLARE BIO

Olii Extra Vergine di Oliva Biologici

CasolareBio
- CasolareBio non filtrato
- Italiano Demeter CasolareBio
- Italiano CasolareBio
- CasolareBio non filtrato Riserva

Condimenti in olio E.V.O. Biologico CasolareBio

- Condimento al basilico
- Condimento al limone
- Condimento al peperoncino
- Condimento al tartufo

Olii Extra Vergine di Oliva, Olii d'Oliva e Condimenti

1° in Italia per volumi di vendita e fatturato nella categoria Olio Extra Vergine di Oliva[3]

COLLEZIONE DI FAMIGLIA	IGP TOSCANO SELEZIONE	100% ITALIANO SELEZIONE
Medaglia d'Oro al EVO IOOC, Italia, Palmi (RC)	Medaglia d'Oro al Olive Japan, Giappone, Tokyo	Medaglia d'Argento al Olive Japan, Giappone, Tokyo
2 Foglie Rosse Gambero Rosso	Medaglia d'Oro al EVO IOOC, Italia, Palmi (RC)	Medaglia d'Argento al EVO IOOC, Italia, Palmi (RC)
Medaglia d'Oro al LIOOC, UK, Londra	Gold Medal, NYIOOC	1 Foglia Verde Gambero Rosso
Medaglia d'Oro al Olive Japan, Giappone, Tokyo		

3 Sulla base dei dati RMS Nielsen per la categoria Olio Extra Vergine di Oliva e per l'anno che termina il 29 Dicembre 2019, per il mercato complessivo retail Italiano secondo l'indice "Retail Index" che comprende i Supermercati, gli Ipermercati, covering Supermarkets, Hypermarkets, Piccoli Supermercati e Discount (Copyright © 2020, Nielsen)

Olii Extra Vergine di Oliva, Olii d'Oliva e Condimenti

IL CASOLARE GREZZO NATURALE

Medaglia Bronze al LIOOC,
UK, Londra

IL CASOLARE GREZZO FRUTTATO INTENSO 100% ITALIANO

Il Mio Prodotto Del Cuore
2020-2021

IL CASOLARE GREZZO NATURALE BIOLOGICO 100%

Medaglia Bronze al LIOOC,
UK, Londra

Le Birre di Mastri Birrai Umbri

MASTRI BIRRAI UMBRI
Birrai Speciale Bionda Artigianale Non filtrata rifermentata in bottiglia Cotta 21
Birra Speciale Rossa Artigianale Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta 37
Birra Doppio Malto Bionda Artigianale Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta 68
Birra Speciale Bianca Artigianale Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta 50
Birra Speciale Bianca Artigianale Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta IPA
Birra Bionda Artigianale Rifermentata Non filtrata in bottiglia Golden monkey

MASTRI BIRRAI UMBRI MONKEY STYLE
Forzuta American Tripel
SOR Pompeo Dubbel
Iposuperipa Session IPA
Queen Berry Sour Fruit Ale
Azzurra Keller Pils
Cappelli
Utopia Local Modern IPA
Umbr'laca Italian Grape Ale
Gorilla Barley Wine
California West Coast IPA
MASTRI BIRRAI UMBRI METODO BENEDETTINO
Birra Doppia Malto Vinea
Birra Doppio Malto Evoca

Le Birre di Mastri Birrai Umbri

1° in Italia per volumi di vendita e fatturato nella categoria birre artigianali[4]

COTTA 21

Design Silver al WBA 2021

CACAO PORTER

Vincitore Italia al WBA 2021

AZZURRA KELLER PILS

Design Bronze al WBA 2021

CALIFORNIA WEST COAST IPA

Medaglia Silver alla Brussels Beer Challege 2021

4 Sulla base dei dati RMS Nielsen per la categoria Birre Artigianali, data report 27 Settembre 2020 per lo scenario competitivo "manufacturer" (Copyright © 2020, Nielsen)

I Vini Terre De La Custodia

TERRE DE
LA CVSTODIA
AZIENDA AGRARIA

TERRE DE LA CUSTODIA
Desiata Umbria IGT Bianco
Vocante Umbria IGT Rosso
Grechetto Colli Martani DOC
Montefalco Grechetto DOC
Plentis Montefalco Bianco DOC
Colli Martani Merlot Riserva DOC
Montefalco Rosso DOC
Rubium Montefalco Rosso Riserva DOC
Collezione Colli Martani Rosso DOC
Sublimis Gladius Metodo Classico Tradizionale
Exubera Montefalco Sagrantino Riserva DOCG
Melanto Montefalco Sagrantino Passito DOCG
Grappa di Sagrantino di Montefalco
Blanchus Vino Spumante di Qualità
Montefalco Rosso Riserva DOC
Umbria IGP Rosato

TERRE DE LA CUSTODIA – Linea la Spada
Grechetto Colli Martani DOC
Montefalco Rosso
Montefalco Sagrantino DOCG
Umbria IGP Rosato

I Vini Terre De La Custodia

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2016
Medaglia d'Argento al Decanter World Wine Awards
Medaglia Rosso al The Winehunter

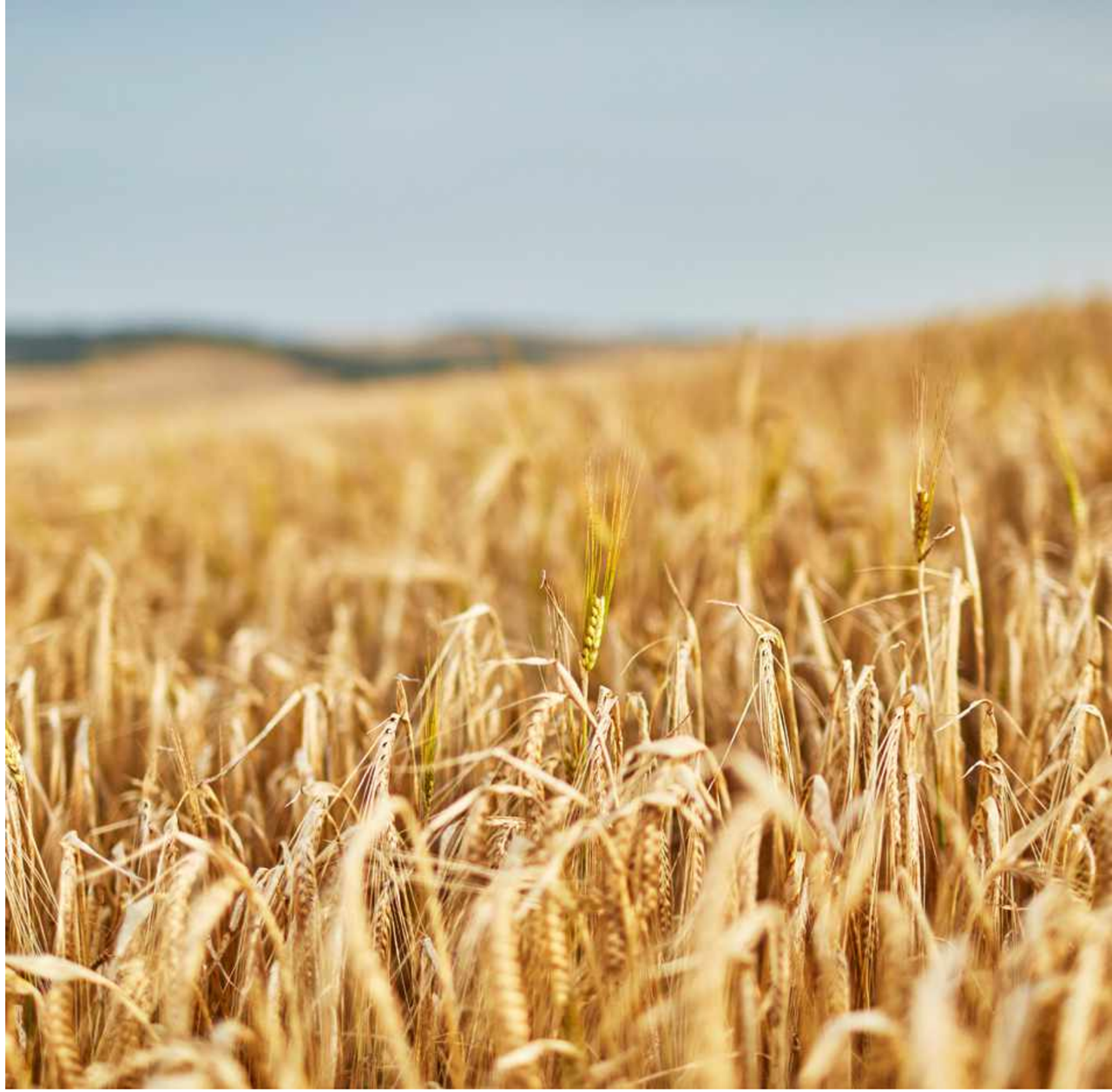
RUBIUM MONTEFALCO DOC ROSSO RISERVA 2016
Medaglia di Bronzo al Decanter World Wine Awards
Medaglia Gold al The Winehunter

MELANTO MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2016
Medaglia Rosso al The Winehunter
5 Grappoli al Bibenda

VIGNA SAN MARTINO COLLI MARTANI MERLOT RISERVA DOC 2016
Faccino Doctorwine 95 centesimi al Doctorwine
4 Vite AIS

Le Farine Farchioni

FARCHIONI	
Farina di grano tenero tipo 0	Farina di grano tenero tipo 00 Speciale Pizza
Farina di grano tenero tipo 0	Farina di grano tenero 00 Dolci
Farina di grano tenero tipo 0	Farina di grano tenero 00 Pizza
Farina di grano tenero tipo 00	Farina di grano tenero “2” tipo lariano
Farina di grano tenero tipo 00 Rinforzata	Farina di grano tenero integrale
Farina di grano tenero tipo 00 R Soffiati	Farina di grano duro
Farina di grano tenero tipo 0 Manitoba	Farina di grano duro rimacinato
Farina di grano tenero tipo 00 Manitoba	Farina di fioretto da polenta



2 Governance

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE

FARCHIONI 1780

16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE

Pace, giustizia e istituzioni forti

16.3 Promuovere lo stato di diritto a livello nazionale e internazionale e garantire un pari accesso alla giustizia per tutti;

16.5 Ridurre sensibilmente la corruzione e gli abusi di potere in tutte le loro forme;

Governance

Il futuro è nelle *nostre radici*, da secoli dedichiamo il nostro talento a ciò che naturalmente cresce *intorno a noi* per *scoprire ogni giorno* piaceri da condividere.

2.1

Sistema di amministrazione e controllo

Farchioni Olii S.p.a. adotta il modello tradizionale di governo societario, i cui principali organi amministrativi e di controllo risultano i seguenti:

- Il Consiglio di Amministrazione (CdA) di Farchioni Olii S.p.A., che rappresenta il massimo organo di governo ed ha la seguente composizione:

POMPEO FARCHIONI	PRESIDENTE DEL CDA E AMMINISTRATORE DELEGATO
ROBERTO FARCHIONI	AMMINISTRATORE DELEGATO

Il Consiglio, con poteri in materia di ordinaria e straordinaria amministrazione dell'azienda, ne definisce altresì gli indirizzi strategici, provvedendo inoltre alla valutazione dell'adeguatezza degli assetti organizzativo, amministrativo e contabile.

- Il collegio sindacale, composto da tre membri effettivi e due supplenti nominati per tre esercizi, e avente ruolo di controllo sul rispetto della legge e sulla corretta amministrazione;

- La Società di Revisione, cui è attribuito il ruolo di revisione legale dei conti.

Per quanto concerne i poteri, con delibera assunta il 28/17/2020 il consiglio di amministrazione ha stabilito di conferire agli amministratori delegati, disgiuntamente fra loro, tutti i poteri e le facoltà di gestione ordinaria della società, compresi gli acquisti di materie prime e le vendite di prodotti finiti senza alcun limite di importo, il potere di subdelegare e/o di rilasciare procure a dipendenti e a terzi nell'ambito dei poteri agli stessi conferiti.

Risultano espressamente esclusi i seguenti i poteri in materia di:

1. Vendita, acquisto, permuta immobili, di partecipazioni societarie, di aziende, di rami d'azienda e diritti di proprietà industriale
2. Costituzione di diritti reali su beni sociali
3. emissione di fideiussioni a favore di terzi, fatta eccezione di quelle necessarie per la gestione corrente della società (rimborsi d'imposta, clienti per anticipi, cauzioni, ecc.);
4. Assunzione di finanziamenti di importo superiore ad euro 100.000,00 con firma disgiunta e di importo superiore ad euro 500.000 con firma congiunta a quella dell'altro amministratore delegato

Il processo di nomina del Consiglio di Amministrazione, dell Presidente del Consiglio di amministrazione, degli Amministratori Delegati, del Collegio Sindacale e del Presidente del Collegio Sindacale è regolato secondo l'art. 2364 comma 2 del Codice Civile, tenendo in considerazione criteri primariamente legati alla competenza ed all'esperienza dei membri della famiglia Farchioni.

Le altre società dell'ecosistema Farchioni 1780 sono prevalentemente società agricole semplici e sono governate esclusivamente da membri della famiglia Farchioni.

2.2

Codice Etico

Il Codice Etico, rivolto a tutti gli stakeholder, guida l'operato dell'azienda e di coloro che operano per conto o a vantaggio di essa, indipendentemente dalla qualificazione giuridica del rapporto. Trovano nel Codice declinazione le norme ed i principi di comportamento espressione dell'insieme dei valori in cui Farchioni si riconosce e che condivide: attraverso l'applicazione dei principi in esso contenuti, l'azienda supporta un modello di crescita sostenibile, basato sull'integrità e sul concettodi responsabilità sociale.

Il Codice costituisce inoltre parte integrante del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato da Farchioni ai sensi del D.Lgs. 231/2001, rappresentandone un principio generale non derogabile. Il rispetto e l'adesione ai principi contenuti nel Codice Etico viene assicurata attraverso programmi di informazione e formazione definiti secondo le regole stabilite dal Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo aziendale.

Il rispetto dei Codice Etico e del Modello Organizzativo del quale fa parte è affidato all'Organismo di Vigilanza, costituito da 2 membri esterni che raccolgono ed esaminano:

- Eventuali violazioni alle norme di legge, alle prescrizioni del Codice o alle procedure interne;
- Ogni irregolarità o negligenza nella tenuta della contabilità, nella conservazione della relativa documentazione, nell'adempimento degli obblighi di reportistica contabile o gestionale interna;
- Eventuali richieste di chiarimenti sulla valutazione della correttezza di comportamenti propri o altrui, nonché possibili carenze del Codice o proposte di modifica e/o integrazione dello stesso.

Al fine di consentire la segnalazione di comportamenti anomali e presunte o effettive violazioni del Codice Etico o delle leggi, Farchioni ha definito un sistema di whistleblowing, a cui hanno accesso tutti i dipendenti, che prevede la possibilità di inviare la segnalazione attraverso una specifica casella e-mail dedicata, che garantisce la tutela della riservatezza del segnalante e del segnalato.

Tutte le segnalazioni rilevanti ai sensi del D.Lgs. 231/2001 vengono trasmesse all'Organismo di Vigilanza che ne esamina la fondatezza e procede a trasmetterle ai soggetti competenti in materia. Nel corso del 2021 non si sono registrate segnalazioni.

L'osservanza del Codice Etico è considerata parte essenziale delle obbligazioni contrattuali ed eventuali situazioni di acclarata inosservanza possono comportare l'applicazione di misure sanzionatorie nel rispetto delle vigenti norme di legge, del CCNL applicabile nonchè in base ad uno specifico Sistema Sanzionatorio previsto dal D.Lgs.231/2001.

2.3

Lotta alla corruzione

Farchioni si impegna a contrastare ogni tipologia di corruzione, attuando specifici protocolli, nell'ambito del Modello Organizzativo adottato ai sensi del D.Lgs.231/2001 da Farchioni Olii SpA.

Risultano a tale scopo definiti in un appositi protocolli i principi di comportamento e di controllo previsti nell'ambito delle attività sensibili identificate. In particolare l'azienda ha valutato le aree ed attività aziendali sensibili al rischio di corruzione tra privati e verso la Pubblica Amministrazione.

Le aree sensibili ai rischi di corruzione risultano afferire alle attività associate ai seguenti processi, regolamentati attraverso protocolli specifici:

- Rapporti con la pubblica amministrazione
- Selezione, assunzione, gestione del personale, rimborsi spesa e spese di rappresentanza
- Gestione di consulenze ed affidamento di incarichi professionali a terzi
- Ciclo di formazione del Bilancio di Esercizio, del Budget e gestione delle Operazioni Straordinarie Societarie
- Flussi monerati e finanziari
- Adempimenti in materia di Sicurezza e Salute sul Lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008
- Reati Ambientali
- Reati informatici, trattamento illecito dei dati e delitti in materia di violazione del diritto d'autore e delitti contro la personalità individuale
- Processo commerciale
- Produzione
- Approvvigionamento
- Reati con finalità di terrorismo, reati transazionali, criminalità organizzata e induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'autorità giudiziaria
- Segnalazioni e flussi periodici all'Organismo di Vigilanza

Inoltre l'azienda condanna qualsiasi comportamento, da chiunque posto in essere, consistente nel promettere od offrire direttamente od indirettamente regalie e benefici (denaro, oggetti, sconti, servizi, prestazioni, favori o altre utilità) a Pubblici Ufficiali e/o Incaricati di Pubblico Servizio italiani o esteri, o loro parenti, da cui possa conseguirne un indebito o illecito interesse e/o vantaggio. Tali comportamenti sono considerati atti di corruzione da chiunque posti in essere.

Nel corso del 2021 non sono stati riscontrati casi di corruzione; di conseguenza, non sono state necessarie azioni particolare, al di fuori del proseguimento nelle attività di presidio in materia di anti corruzione.

Durante il periodo di rendicontazione non sono state aperte azioni legali nei confronti di Farchioni in materia di comportamento anticoncorrenziale, violazioni delle normative antitrust o relative alle pratiche monopolistiche.

2.4 Gestione dei rischi

Farchioni adotta un modello integrato di gestione dei rischi, attraverso un processo che, a partire dalla valutazione dei rischi, consente di monitorarne l'evoluzione e di alimentare i processi decisionali attivando ove necessario misure di prevenzione e mitigazione.

Il modello, implementato nell'ambito del Sistema di Gestione integrato di Farchioni Olii SpA, viene applicato a tutte le attività del gruppo Farchioni: confezionamento e commercializzazione di oli extravergini di oliva, oli di oliva, oli di sansa di oliva, oli aromatizzati, olio di semi di vinacciolo, di molitura di grano tenero per la produzione di farine alimentari e crusche, di commercializzazione di vini, birra e olii di semi.

I criteri per valutare la significatività del rischio riflettono i valori e gli obiettivi di Farchioni:

- FOOD SAFETY
- REPUTAZIONE
- QUALITÀ DI PRODOTTI E SERVIZI
- FOOD DEFENSE
- TUTELA DELL'AMBIENTE
- FOOD SECURITY
- SICUREZZA DEI LAVORATORI
- DIFESA DEL MARCHIO
- CONTINUITÀ DEL BUSINESS
- FOOD FRAUD

L'analisi e valutazione dei rischi, condotta su base annuale con il coinvolgimento del top management, ha portato nel 2021 all'identificazione di potenziali rischi con livello medio riconducibili agli ambiti: frode, food safety, qualità dei prodotti, ambiente, continuità del business e rischi sociali.

RISCHI CONNESSI ALLE FRODI ALIMENTARI E FOOD SAFETY

Il gruppo effettua analisi e controlli continui sulla materia prima in ingresso, adottando una specifica procedura. I fornitori, con i quali il gruppo intrattiene rapporti consolidati, vengono inoltre monitorati attraverso attività di audit periodici, ad ulteriore mitigazione dei rischi di frode alimentare. Inoltre, in fase di confezionamento trova applicazione sistematica la metodologia operativa HACCP (Hazard Analisys Critical Control Point) per la prevenzione o minimizzazione dei rischi per la sicurezza nei processi di preparazione di cibi e bevande. Ad ulteriore presidio, il personale viene formato continuatimente in materia di food safety nell'ambito del sistema di gestione integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza. Ulteriori standard per la food safety applicati risultano il BRC, l'IFS e l'FSSC22000 e la Food Defence, richiamati e descritti nel proseguo del documento.

RISCHI CONNESSI ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI

L'adozione di un sistema UNI EN ISO 9001 favorisce un approccio per processi nello sviluppo, attuazione e miglioramento dell'efficacia del sistema di gestione per la qualità, al fine di accrescere la soddisfazione del cliente mediante il rispetto dei requisiti del cliente stesso; è parte integrante del sistema di gestione il manuale di autocontrollo HACCP per l'attività olearia e il manuale di autocontrollo per l'attività molitoria. Le fasi di trasporto e consegna dei prodotti, sono oggetto di monitoraggio al fine di garantire il rispetto dei requisiti di qualità previsti da Farchioni.

RISCHI AMBIENTALI

I rischi ambientali vengono tenuti sotto controllo nell'ambito delle attività previste dal sistema di gestione ambientale ISO 14001 e dal sistema di gestione per l'energia ISO 50001. Tali strumenti consentono a Farchioni un approccio sistematico alla gestione dei rischi e delle opportunità correlate al tema ambientale ed energetico. Tali sistemi di gestione sono certificati dall'ente internazionale DNV che li sottopone a verifiche annuali a garanzia del mantenimento di efficacia degli stessi.

L'analisi e valutazione dei rischi, condotta su base annuale con il coinvolgimento del top management, ha portato nel 2021 all'identificazione di potenziali rischi con livello medio riconducibili agli ambiti: frode, food safety, qualità dei prodotti, ambiente, continuità del business e rischi sociali.

RISCHI CORRELATI ALLA CONTINUITÀ DEL BUSINESS

La necessità di prevenire e mitigare i rischi di eventi che possano condurre alla interruzione delle attività di business ha portato Farchioni a dotarsi di diversi strumenti organizzativi e gestionali. Il sistema di gestione integrato Qualità Ambiente e Sicurezza (QAS) risulta centrale nel ridurre i rischi di incidenti ambientali o in materia di salute e sicurezza sul lavoro tali da mettere a rischio la continuità operativa e di business; ulteriore presidio viene garantito dall'implementazione del Modello Organizzativo ex. D.Lgs. 231/2001 che costituisce un vero e proprio sistema di gestione preventiva dei rischi, con riferimento ad aree collegate a specifiche fattispecie di reato.

RISCHI IN MATERIA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

I rischi di tipo sociale correlati alle attività del gruppo vengono analizzati e valutati nell'ambito delle procedure del Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale. Attraverso l'applicazione di una specifica procedura, Farchioni esamina e valuta lungo tutto il processo che dall'acquisto delle materie prime termina con il carico e la spedizione dei prodotti, i seguenti rischi: lavoro infantile, lavoro forzato o obbligatorio, salute e sicurezza, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, pratiche disciplinari, orario di lavoro, retribuzione. Tale valutazione consente di individuare aree e fasi critiche, oggetto poi di misure di mitigazione dei rischi, attraverso specifici presidi in materia ad esempio di qualifica e monitoraggio dei fornitori od in ambito di salute e sicurezza sul lavoro. Questi temi sono presidiati dal Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul lavoro applicato alle attività di Farchioni Olii S.p.A. e certificato secondo la norma ISO 45001 e dal Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale applicato alle attività Farchioni Olii S.p.A. e certificato secondo la norma SA8000.

Il Sistema di Gestione integrato Qualità Ambiente Sicurezza (QAS)

Garantire qualità e sicurezza dei cibi nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente richiede un approccio integrato. Con il logo "Qualità Ambiente Sicurezza", ideato da Farchioni ed inserito sia nei propri prodotti sia in quelli della distribuzione moderna, intendiamo trasferire ai consumatori l'impegno costante dell'azienda rispetto ad una gestione ottimale e strutturata di tali importanti aspetti.

Gli investimenti correlati all'approccio "QAS" hanno l'obiettivo e vanno nella direzione di:

- Accrescere la qualità dei prodotti e dei processi;
- Tutelare la salute dei consumatori con la realizzazione di prodotti sicuri;
- Attuare controlli e analisi con laboratori accreditati a livello internazionale;
- Innovare i prodotti e le soluzioni di packaging adottate;
- Avvalersi di organismi terzi e indipendenti per le proprie certificazioni;
- Migliorare i processi per tutelare l'ambiente e ridurre i consumi energetici;
- Tutelare la sicurezza dei dipendenti;
- Aumentare l'impegno in agricoltura per una reale filiera controllata e di proprietà.

In coerenza con le norme internazionali applicabili, il sistema di gestione integrato risponde ai seguenti criteri principali:

1. Riesame della direzione che tiene conto del piano strategico generale;
2. Approccio integrato agli audit interni;
3. Approccio integrato alla politica e obiettivi;
4. Approccio integrato ai processi;
5. Documentazione integrata e corredata di istruzioni di lavoro;
6. Approccio integrato orientato al miglioramento continuo, con l'applicazione di azioni correttive, preventive e misurazione delle performance;
7. Approccio integrato alla pianificazione e utilizzo di tecniche di risk analysis per la misurare e la mitigazione del rischio;
8. Supporto alla gestione unificata delle responsabilità.

Le nostre certificazioni di parte terza, rilasciate da organismi di Certificazione accreditati, forniscono ulteriore garanzia sulla qualità dei processi QAS implementati e dei nostri prodotti.

Sistemi di gestione certificati di Farchioni Olii SpA

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ ISO 9001:2015

Farchioni ha sviluppato questa certificazione internazionale per valorizzare l'adozione di un approccio per processi nello sviluppo, l'attuazione e miglioramento dell'efficacia di un sistema di gestione per la qualità, al fine di accrescere la soddisfazione del cliente mediante il rispetto dei requisiti del cliente stesso.

SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE ISO 14001:2015

Operare nel cuore verde d'Italia ci impone un impegno maggiore per il rispetto dell'ambiente. Questa certificazione ci consente di trattare i nostri rifiuti in maniera conforme alle leggi nazionali e regionali e ci impone di perfezionare i nostri processi per generare sempre minori impatti.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA RESPONSABILITÀ SOCIALE SA8000:2008

Farchioni crede che le relazioni con i lavoratori siano fondamentali per il successo di ogni impresa. Il sistema di gestione SA8000 si preoccupa di mantenere un elevato livello di presidio in materia di rispetto dei diritti umani e delle legislazioni nazionali afferenti il lavoro favorendo la partecipazione di tutto il personale alla realizzazione del prodotto ed attraverso il costante coinvolgimento dei fornitori e dei subfornitori.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO ISO 45001:2018

Farchioni con questa certificazione internazionale intende valorizzare una corretta gestione della salute e sicurezza dei propri lavoratori. Lo standard richiede l'attuazione costante di una concreta attività di prevenzione degli infortuni e la formazione continua dei lavoratori sulle tematiche della salute e della sicurezza del posto di lavoro.

SISTEMA DI GESTIONE DELL'ENERGIA ISO 50001:2018

Realizzare un prodotto competitivo significa dimostrare ai nostri clienti anche una spiccata attitudine al risparmio e al contenimento dei costi. La certificazione ISO 50001 ci consente di mantenere attivo e migliorare il nostro sistema di gestione dell'energia e, con esso, la nostra capacità di ridurre continuamente l'uso ed il consumo di energia nei nostri processi.

Oltre ai sistemi di gestione, al fine di garantire alti standard in materia di qualità del prodotto e sicurezza alimentare, Farchioni 1780 ha sviluppato nell'ambito dell'approccio integrato QAS numerose certificazioni specifiche di seguito richiamate ed oggetto di approfondimento nelle sezioni successive del documento:

Principio di precauzione e Farchioni 1780

L'organizzazione applica il principio di precauzione che è espressamente richiamato nei documenti di gestione per la qualità. Tale principio è la base dell'approccio alla gestione del rischio e prevede che qualora sia possibile che una determinata politica o azione possa arrecare danno ai cittadini o all'ambiente e qualora non vi sia ancora un consenso scientifico in merito, tale politica o azione non dovrebbe essere perseguita e potrà essere riesaminata non appena si rendano disponibili maggiori informazioni scientifiche.

Secondo la Commissione Europea, che ha definito il concetto e le modalità di applicazione del principio di precauzione in una comunicazione risalente al 2000, è possibile invocare il principio solo in caso di rischio potenziale e lo stesso non può mai essere utilizzato per giustificare decisioni arbitrarie. Alcuni esempi in cui l'Unione europea ha applicato il principio di precauzione comprendono il quadro normativo per le sostanze chimiche (regolamento (CE) n. 1907/2006, noto con il nome di REACH) e il regolamento generale sulla legislazione alimentare (regolamento (CE) n. 178/2002).

Questi principi costituiscono la base per la stesura dei regolamenti e delle procedure riferite ai sistemi di gestione per la qualità di Farchioni 1780.

3 Sostenibilità Contadina

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

FARCHIONI 1780

SOSTENIBILITÀ CONTADINA

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

12.4 Entro il 2020, raggiungere la gestione eco-compatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti durante il loro intero ciclo di vita, in conformità ai quadri internazionali concordati, e ridurre sensibilmente il loro rilascio in aria, acqua e suolo per minimizzare il loro impatto negativo sulla salute umana e sull'ambiente

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo

Sostenibilità Contadina

Soddisfare i fabbisogni presenti senza compromettere quelli futuri, utilizzando con la *massima efficienza* tutte le risorse che la natura mette a disposizione, a partire dalla terra e lungo tutto il ciclo di vita degli alimenti che produciamo, creando valore e mettendo al centro la *qualità dei prodotti* ed il *benessere* delle persone.

Lavorare la terra, raccogliere, trasformare e confezionare prodotti agroalimentari, cercando di *evitare ogni spreco,* per poi non avere l'onere di pulire e riciclare, è un principio base cardine dell'economia contadina.

Tutto questo è la *"Sostenibilità Contadina"* di Farchioni.

“Field to Field”, l’ecosistema Farchioni 1780

La famiglia Farchioni è al centro di un vero e proprio ecosistema composto dalle proprie imprese e dagli stakeholder di riferimento principali. Farchioni controlla interamente le fasi produttive dal campo alla realizzazione dei prodotti finiti (Field-Farm-Filling) e cerca di influire positivamente sulle restanti sulle restanti fasi del processo (For Sale-Fork-Feces) attraverso azioni di comunicazione e con un’attenta realizzazione dei propri prodotti sin dalla loro progettazione (Food by Design) anche al fine di aiutare il consumatore nell’utilizzo o riciclo dei materiali di packaging.

LE 6 FASI DEL PARADIGMA “FIELD TO FIELD”

FIELD / terra

Dove tutto inizia e dove tutto deve ritornare.

FARM / coltivazione

L’attività che consente di trasformare la terra in un prodotto, restituendo alla terra tutto ciò che avanza, preservando le risorse e rispettando il territorio.

FILLING / trasformazione

Lavorazione del prodotto garantendo l’uso efficiente delle risorse e restituendo alla terra tutto ciò che è possibile.

FOR SALE / distribuzione

Fornire prodotti con sistemi di packaging rispettosi dell’ambiente lungo tutte le fasi del ciclo di vita e fornire prodotti con tempi di vita residui maggiori.

FORK / consumo

Informare i consumatori sul corretto uso dei prodotti e diminuire gli impatti collegati alla gestione degli imballi post consumo.

FECES / residuo

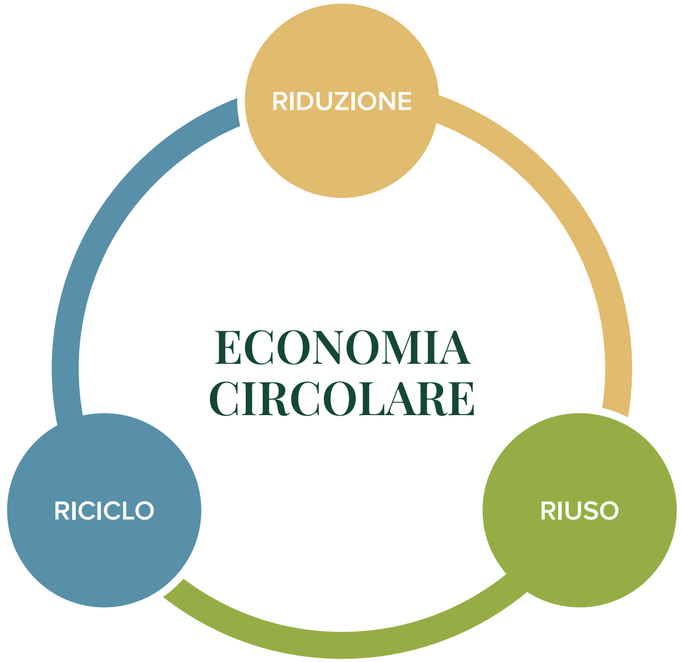
Restituire i residui organici alla terra e facilitare riuso e riciclo dei residui non organici.

“Autarchia aperta” ed economia circolare

“Autarchia aperta” è un ossimoro coniato da Pompeo Farchioni nel 2002 che rappresenta bene la visione di una famiglia dedita da sempre, all’agricoltura e alla produzione di cibo di qualità.

Farchioni, con “Autarchia aperta”, persegue una completa autosufficienza rispetto alla produzione primaria di prodotti agricoli ed alla loro conseguente trasformazione controllando tutte le fasi produttive, al contempo offre al consumatore solo il prodotto pronto all’utilizzo senza sprechi.

L’autosufficienza produttiva da filiera (*autarchia*) entro un’area delimitata, permette di massimizzare i processi di rigenerazione tipici dell’economia circolare; offrire al consumatore nazionale e internazionale (*aperta*) esclusivamente il prodotto finito con il pack più efficiente possibile, permettendo di mantenere nel territorio delimitato, tutte le risorse non impiegate.



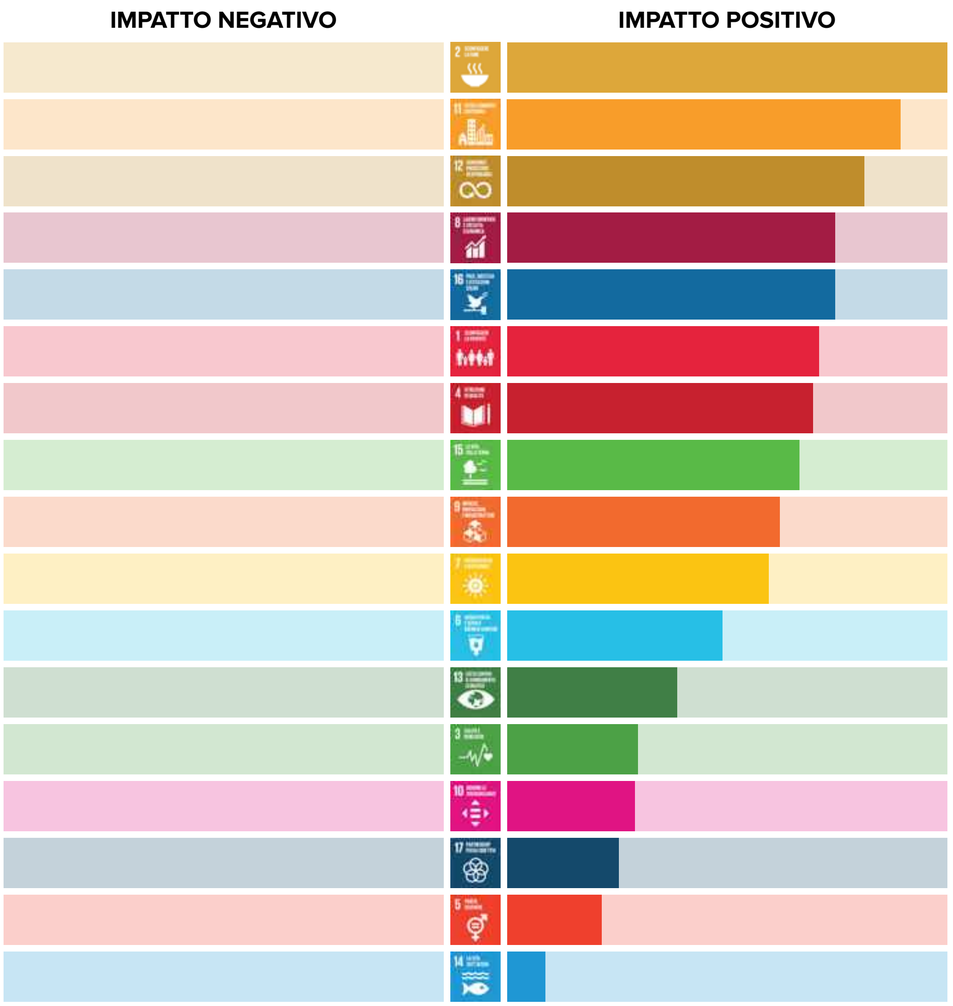
3.4

Contributo Farchioni agli SDGs ONU 2030

Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha approvato l'Agenda 2030 e i suoi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Gli Obiettivi, dal carattere universale, delineano la necessità di una direzione comune al fine di raggiungere entro il 2030 uno sviluppo sostenibile agendo in particolare su 5 aree chiave: persone, pianeta, prosperità, pace e partnership.

Farchioni ha svolto, nel corso del 2021, un'analisi di posizionamento rispetto ai 17 SDGs (ed ai relativi 169 target) che ha consentito di valutare la propria influenza ed il contributo al raggiungimento degli obiettivi globali di sviluppo sostenibile, con un orizzonte temporale che traguarda il 2030.

L'analisi ha restituito un'immagine positiva dell'organizzazione: Farchioni risulta portatrice di un contributo positivo al raggiungimento di molti degli Obiettivi universali di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite.



Entità dell'impatto generato dal contributo di Farchioni sui 169 target sottesi ai 17 SDGs

Non sono emersi potenziali impatti negativi sullo scenario globale di sostenibilità riconducibili alle strategie e alle attività operative della nostra organizzazione.

Gli SDGs ed i rispettivi target specifici per i quali Farchioni porta un contributo vengono richiamati all'apertura di ciascuno dei capitoli del Bilancio.

Per una completa vista della corrispondenza tra gli indicatori GRI rendicontati e gli SDGs target correlati, si rimanda alla sezione "Indice dei contenuti GRI e correlazione con gli SDGs".

3.5

Analisi di materialità

La matrice di materialità del gruppo Farchioni è stata definita al fine di individuare priorità e temi strategici in ambito sociale, ambientale e di governance a partire dalle strategie di business e dalle azioni e iniziative implementate o in corso di implementazione. L'analisi, effettuata nel corso dei primi mesi 2021, ha previsto:

- Una attività di identificazione delle tematiche ritenute rilevanti dal gruppo in relazione alle strategie aziendali;
- La necessità di tener conto delle istanze degli stakeholder e del contesto operativo e di mercato.

La prima fase del processo di analisi di materialità si è concentrata sull'analisi volta a mappare il contesto interno ed esterno.

Per quanto riguarda il contesto interno è stata effettuata una mappatura delle tematiche presidiate da Farchioni 1780 rispetto ai temi ed agli aspetti specifici della Guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000.

In particolare, per ciascun tema della linea guida ISO (Governance, Diritti Umani, Rapporti e condizioni di lavoro, Ambiente, Corrette prassi gestionali, Aspetti specifici relativi ai consumatori, Coinvolgimento e sviluppo della comunità), attraverso interviste al management aziendale sono state acquisite le seguenti informazioni:

- **Temi (aree di rischio)** correlate e pertienenti al contesto operativo Farchioni 1780;
- **Pratiche ed azioni in essere o pianificate**, nel periodo di rendicontazione, per ridurre gli impatti correlati ai temi individuati o per migliorare la prestazione;
- **Funzione/i di riferimento**, correlate a ciascun tema, per le aree di business Olio, Farina, Vino, Birreria, Malteria ed aziende del Gruppo Agricolo
- Principali categorie di **stakeholder correlati** a ciascun tema

Tale approccio è stato integrato con una analisi dei documenti interni quale il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex del D.Lgs. 231/2001, il Codice Etico, la documentazione in materia di gestione dei rischi e altra documentazione relativa al sistema di gestione integrato.

ANALISI DEL CONTESTO ESTERNO

L'analisi del contesto esterno è stata effettuata utilizzando diverse fonti di informazioni:

- **Documentazione generata dai sistemi di gestione ISO certificati**, che prevedono l'effettuazione di tale analisi che viene aggiornata periodicamente;
- **Analisi delle strategie** e delle iniziative di **rendicontazione** in materia di sostenibilità da parte dei **competitors** e, più ampiamente, di ulteriori importanti gruppi del settore agroalimentare;
- Più in generale, attingendo alla conoscenza del mercato e dei consumatori da parte del management aziendale.

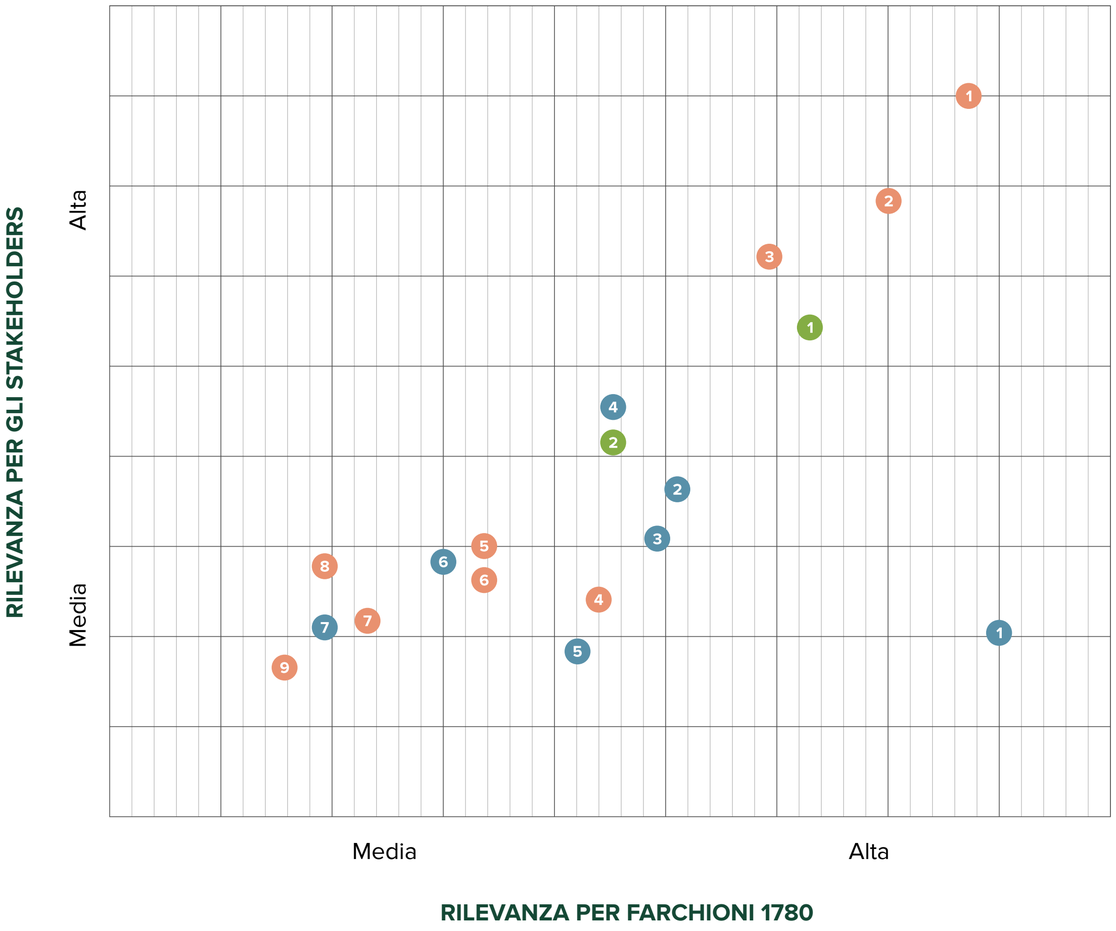
ANALISI DEL CONTESTO INTERNO

L'analisi del contesto interno ed esterno ha consentito di giungere alla definizione di 28 temi potenzialmente rilevanti per le quali si è provveduto a:

- Elaborare e sottoporre a tutti gli stakeholder interni ed esterni individuati un **questionario di analisi di rilevanza** delle tematiche;
- Le **interviste semi-strutturate** rivolte ai responsabili e all'alta Direzione aziendale al fine di approfondire in relazione alle tematiche selezionate, i rischi e le opportunità, le aspettative dei portatori di interesse, gli impatti generati, il presidio organizzativo e le iniziative realizzate nel corso dell'anno rendicontato.

Dalla valutazione sono emerse 18 tematiche, il cui grado di priorità relativa è stato definito attraverso una attività di ingaggio degli stakeholder interni ed esterni, descritta nel successivo paragrafo del documento.

Matrice di Materialità Farchioni



TEMATICHE SOCIALI

1. Gestione salute e sicurezza sul lavoro;
2. Salute, sicurezza dei consumatori e trasparenza;
3. Gestione del personale, diversità ed inclusione;
4. Creazione di reddito e benessere;
5. Promozione economico-sociale;
6. Cura per le comunità ed i territori;
7. Dialogo sociale;
8. Educazione al consumo responsabile;
9. Gestione responsabile della supply chain;

TEMATICHE ECONOMICHE / DI GOVERNANCE

1. Governance e gestione dei rischi;
2. Innovazione e sviluppo tecnologico;
3. Integrità ed etica nel business;
4. Anticorruzione;
5. Marketing e comunicazione responsabile;
6. Tutela della privacy;
7. Corretta gestione in materia di concorrenza;

TEMATICHE AMBIENTALI

1. Prevenzione dell'inquinamento, uso efficiente delle risorse e mitigazione del cambiamento climatico;
2. Agricoltura sostenibile e difesa del suolo e della biodiversità;

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE
Gestione salute e sicurezza sul lavoro	Promozione e mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori; prevenzione dei lavoratori dai rischi alla salute e adattamento dell'ambiente occupazionale nelle necessità fisiologiche e psicoloigiche dei lavoratori
Salute, sicurezza dei consumatori e trasparenza	Lavorare per produrre alimenti con materie prime selezionate e attraverso i più alti standard di qualità applicabili ai prodotti alimentari, garantendo ai consumatori trasparenza e tracciabilità per tutte le fasi di lavorazione dei prodotti alimentari successive all'uscita dall'azienda agricola
Prevenzione dell'inquinamento, uso efficiente delle risorse e mitigazione del cambiamento climatico	Riduzione degli impatti migliorando la prestazione ambientale in termini di: • emissioni nell'aria, scarichi idrici, produzione e gestione rifiuti, uso e smaltimento di sostanze tossiche e pericolose; • efficienza energetica, minimizzazione uso e riutilizzo acqua, efficienza uso materiali, riduzione al minimo delle risorse necessarie per i prodotti e modelli di economia circolare; • capacità di ridurre le emissioni di gas ad effetto serra e di adattare i processi dell'organizzazione ai nuovi scenari climatici per aumentarne la resilienza
Gestione del personale, diversità ed inclusione	Gestione dei rapporti contrattuali, mitigazione degli impatti in caso di riduzione del lavoro, protezione dei dati e della riservatezza dei lavoratori, lealtà dei rapporti e delle condizioni di lavoro, contrasto alla discriminazione ed al pregiudizio, pari opportunità
Anticorruzione	Contrasto alle pratiche di abuso di potere per ottenere un profitto personale quali corruzione, conflitto d'interessi, frode, riciclaggio di denaro, appropriazione indebita, ricettazione, intralcio alla giustizia, millantato credito e altro

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE
Agricoltura sostenibile e difesa del suolo e della biodiversità	Promozione di pratiche di agricolatura che rispettano l'ambiente, le persone e le comunità locali. Valorizzazione e protezione della biodiversità, rispristino ecosistemi, utilizzo del suolo e sostenibilità delle risorse naturali, avanzamento dello sviluppo urbano e rurale compatibile con l'ambiente
Innovazione e sviluppo tecnologico	Ricerca, sviluppo ed applicazione di soluzioni innovative e tecnologiche per una produzione efficiente e sostenibile dal punto di vista economico, rispettosa dell'ambiente e dell'uomo
Governance e gestione dei rischi	Adottare strumenti e modelli di governance aziendale atti a mitigare i rischi economici, sociali ed ambientali collegati alle proprie attività di business.
Integrità ed etica nel business	Lavorare secondo un sistema di valori imprescindibili di natura etico-morale che si traduca in norme e principi di comportamento attuati a tutti i livelli dell'organizzazione
Creazione di reddito e benessere	Creazione di ricchezza, reddito e benessere mediante programmi di imprenditoria o sviluppo fornitori locali o altre iniziative con ricadute sul tessuto sociale ed economico locale
Cura per le comunità e i territori	Investimento di risorse aziendali in iniziative e programmi volti a migliorare gli aspetti sociali della vita della comunità in corenza con le priorità della comunità stessa
Marketing e comunicazione responsabile	Fornire informazioni su prodotti e servizi in modo tale che possano essere comprese dai consumatori, consentendo loro di prendere decisioni informate sul consumo e sugli acquisti e di confrontare le caratteristiche dei diversi prodotti

3.5 ANALISI DI MATERIALITÀ

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE
Promozione economico-sociale	Contribuire a ridurre la povertà ed alla promozione dello sviluppo economico e sociale attraverso la creazione di nuova occupazione; assicuare un lavoro dignitoso e produttivo attraverso lo sviluppo delle competenze
Tutela della privacy	Tutela della privacy e della riservatezza del consumatore
Dialogo sociale	Negoziazione, consultazione o scambio di informazioni tra o con rappresentanti della pubblica amministrazione, datori di lavoro e lavoratori, su argomenti di comune interesse relativi a questioni economiche e sociali
Educazione al consumo responsabile	Educazione e consapevolezza dei consumatori circa i loro diritti e responsabilità, rendendoli più propensi ad assumere un ruolo attivo e in grado di operare scelte di acquisto più informate e di consumare in maniera responsabile; promozione della salute, della prevenzione e mitigazione di eventuali rischi per i consumatori
Corretta gestione in materia di concorrenza	Adottare un modello di concorrenza leale atto ad evitare intese sui prezzi, turbativa d'asta, politiche predatorie di prezzi, imposizione di condizioni sfavorevoli con l'intento di portare i concorrenti fuori mercato
Gestione responsabile della supply chain	Considerare e valutare gli impatti potenziali o le conseguenze delle proprie decisioni di approvvigionamento e acquisto su altre organizzazioni nella supply chain al fine di minimizzare o evitare gli impatti negativi; stimolare la domanda di prodotti e servizi socialmente responsabili

Per maggiori dettagli sull’analisi di materialità si rimanda alla Nota Metodologica.

3.6

Inclusività degli stakeholder

Al fine di rendere il percorso di perfezionamento dell'analisi di materialità inclusivo e trasparente, Farchioni ha scelto di coinvolgere una selezione dei propri stakeholder, attraverso una prima attività di ingaggio.

Dipendenti Farchioni

Personale aziendale che ricopre qualunque ruolo e grado escluse funzioni dirigenziali.

Clienti (aziende)

Società che acquistano e distribuiscono i prodotti Farchioni, nell'ambito della ristorazione e/o della grande distribuzione organizzata.

Associazioni di categoria

Associazioni o consorzi che rappresentano le diverse filiere agricole-industriali pertinenti alle attività ed ai prodotti Farchioni.

Enti di ricerca

Enti di ricerca scientifica ed università.

Fornitori primari

Società fornitrici di materie prime, grano, olio e macchinari.

Istituzioni

Autorità amministrative subnazionali (Regioni, Provincie, Comuni).

Dirigenti Farchioni

Personale aziendale che ricopre funzioni dirigenziali all'interno del gruppo.

Consumatori

Associazioni che rappresentano e tutelano gli interessi dei consumatori finali.

Comunità locali

Scuole, cittadini e società civile, associazionismo sportivo ubicate nelle località ove Farchioni è presente con le proprie attività agricole ed industriali.

Enti e organismi di certificazione

Società fornitrici di servizi di certificazione e verifica di parte terza, operanti nel settore delle certificazioni applicabili in ambito agroalimentare.

Fornitori di imballaggi e servizi

Società fornitrici di materiali di imballaggio, etichette, tappi e agenzie di comunicazione e pubblicitarie, e web marketing.

Media

Piattaforme web, televisive, giornalistiche, stampa specializzata nel settore alimentare.

Proprietà Farchioni

Persone che detengono a vario titolo la proprietà dei una o più società del gruppo.

Organizzazioni non-profit

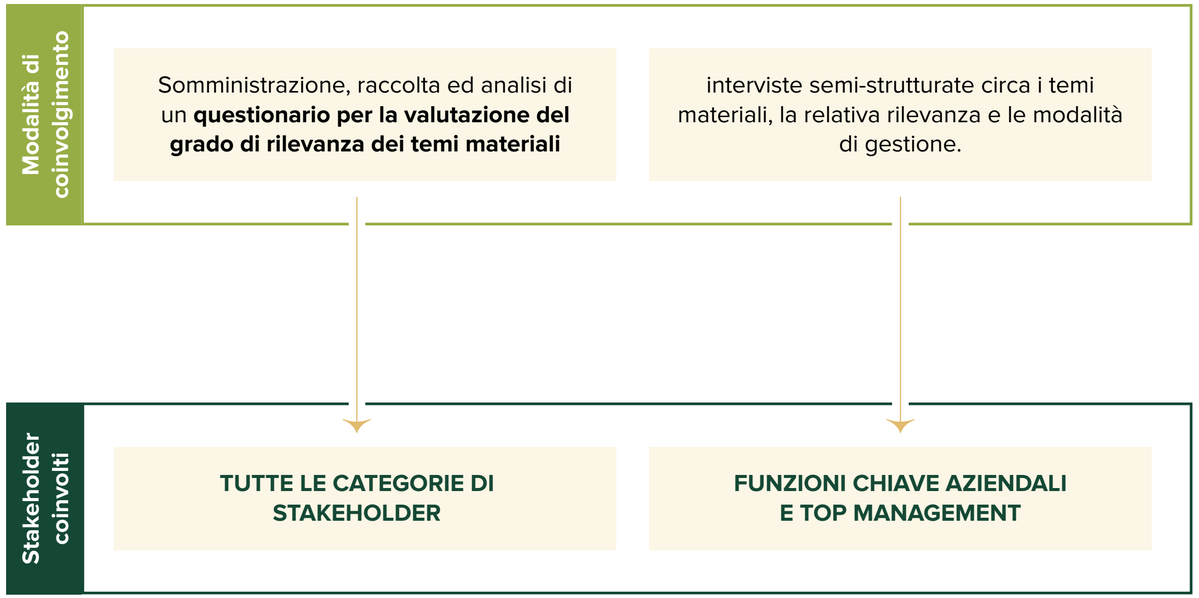
Organizzazioni non governative impegnate nel supportare le persone in difficoltà e ristrettezza economica, con particolar riferimento alla riduzione degli sprechi alimentari ed al sostegno alimentare agli indigenti.

L'identificazione e la selezione di tali categorie di stakeholders e, per ciascuna di esse, dei relativi soggetti da coinvolgere nell'attività di ingaggio, è stata effettuata dal top management sulla base di un processo che ha visto tenere in considerazione i seguenti elementi:

- Lista delle tematiche potenzialmente rilevanti identificata in precedenza
- Identificazione delle categorie primariamente coinvolte nell'ambito di ciasuna tematica
- Coinvolgimento delle diverse funzioni nel redigere la lista dei singoli stakeholder appartenenti ad ogni categoria

L'opportunità di coinvolgere le categorie identificate o singoli stakeholder all'interno di esse è stata poi valutata in base a considerazioni strategiche e di conoscenza del mercato.

Le attività di ingaggio, svolte sistematicamente ed appositamente nell'ambito del processo di redazione del bilancio di sostenibilità, hanno riguardato gli stakeholder interni ed un ampio campione di stakeholder esterni rilevanti.



4 Sostenibilità Economica

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

FARCHIONI
1780

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

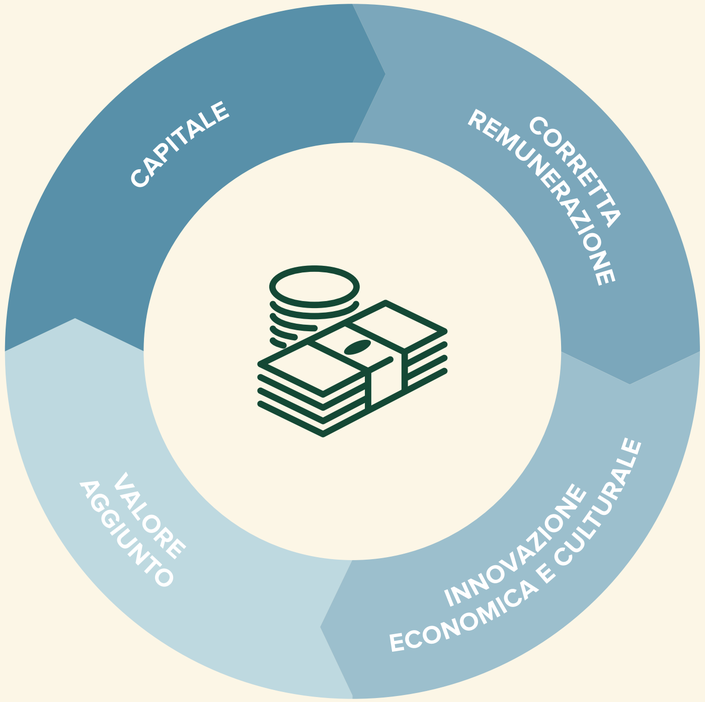
Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti

8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro dignitosi, l'imprenditoria, la creatività e l'innovazione, e che incoraggino la formalizzazione e la crescita delle piccole-medie imprese, anche attraverso l'accesso a servizi finanziari.

Sostenibilità economica

La *dimensione economica* della sostenibilità contadina promossa da Farchioni 1780 si basa sulla *salvaguardia del capitale*,

sulla *corretta remunerazione* dei dipendenti e dei fornitori, sull'importanza dell'innovazione economico-culturale e sulla creazione continua di *valore aggiunto*.



4.2 Creazione di valore sostenibile

4.2.1 Valore economico generato e distribuito

Il Bilancio di esercizio 2021 di Farchioni Olii SpA (anno fiscale che va dal 01.07.2020 al 30.06.2021) si è chiuso con un valore della produzione è pari a € 137.147.074 ed un utile pari a €2.205.689.

Produrre reddito sostenibile nel tempo significa fare impresa con una visione di lungo termine, in cui la ricchezza creata possa essere redistribuita in modo equo e reinvestita.

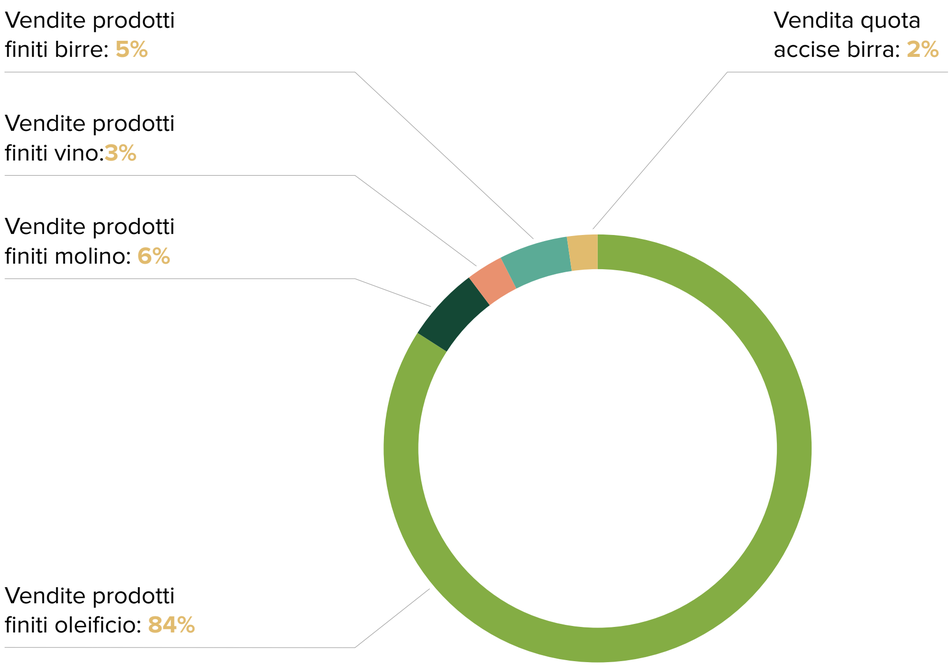
Valore economico generato, distribuito e trattenuto (€)	FY 2021 (01.07.2020/ 30.06.2021)	FY 2020 (01.07.2019/ 30.06.2020)
Ricavi	137.147.074	133.822.114
Altri proventi	1.975.164	611.777
Proventi finanziari	65.224	70.844
Totale valore economico generato dal Gruppo	**139.187.462**	**134.504.735**
Costi operativi*	- 130.508.490	- 126.120.673
Remunerazione del personale	- 2.634.231	- 2.392.812
Remunerazione dei finanziatori	- 457.154	- 466.262
Remunerazione degli investitori	- 100.000	- 100.000
Remunerazione della Pubblica Amministrazione*	- 228.199	3.217.756
Liberalità esterne	- 14.252	-134.088
Totale valore economico distribuito dal Gruppo	**- 133.942.326**	**-125.996.079**
Svalutazione crediti	35.251	51.673
Differenze di cambio non realizzate	0	0
Rettifiche di valore di attività materiale ed immateriali	0	0
Rettifiche di valore di attività finanziarie	0	0
Ammortamenti	3.332.395	2.289.512
Accantonamenti	0	0
Riserve	1.877.490	6.167.471
Valore economico trattenuto dal Gruppo	**5.245.136**	**8.508.656**

* *La remunerazione della Pubblica Amministrazione include anche le imposte differite.*

4.2.2 Composizione fatturato per prodotto

Sebbene la primaria vocazione di Farchioni 1780 rimanga l'Olio di oliva, che ha rappresentato nel 2021 l'84% dei ricavi, l'azienda ha saputo diversificare offrendo ai consumatori prodotti differenti, come la Birra, il Vino e la Farina e le materie prime correlate alla produzione di tali prodotti.

RIPARTIZIONE DEI RICAVI E DELLE PRESTAZIONI PER CATEGORIA DI ATTIVITÀ, %



Ripartizione dei ricavi e delle prestazioni per categoria di attività	2021 €/000	2020 €/000
Vendite prodotti finiti oleificio	115.352,29	114.498,89
Vendite prodotti finiti molino	7.706,58	7.249,43
Vendite prodotti finiti vino	3.823,30	3.322,61
Vendite prodotti finiti birre	7.119,53	5.831,03
Vendite altro (accise e materie prime oleificio, mulino, vino e birre)	3.145,37	2.920,16
Totale	**137.147,07**	**133.822,11**

Il nostro export

Olio, Vino, Birra e Farina: dal cuore dell'Umbria,
i prodotti Farchioni hanno raggiunto le tavole di tutto il mondo.

PRODOTTI

Olio

MERCATI SERVITI

Austria, Belgio, Bulgaria, Bosnia Ed Erzegovina, Bielo Russia, Brasile, Svizzera, Cile, Canada, Cina, Colombia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca, Spagna, Francia, Hong Kong, Croazia, Irlanda, Israele, Italia, Giappone, Corea Del Sud, Kuwait, Lituania, Montenegro, Malta, Olanda, Pakistan, Romania, Russia, Serbia, Slovenia, Svezia, Taiwan, United Kingdom, Ucraina, Ungheria, Stati Uniti, Vietnam

PRODOTTI

Vino

MERCATI SERVITI

Italia, Svizzera, Cina, Germania, Hong Kong, Isvezia, Taiwan, Stati Uniti, Austria, Brasile, Spagna, Francia, Guatemale, Croazia, Malta, Olanda, United Kingdom

PRODOTTI

Birra

MERCATI SERVITI

Austria, Brasile, Svizzera, Cile, Cina, Germania, Danimarca, Francia, Croazia, Italia, Messico, Olanda, Russia, Serbia, Taiwan, United Kingdom, Stati Uniti, Albania, Belgio, Rep. Dominicana, Spagna, Guatemala, Malta, Polonia, Svezia

PRODOTTI

Farina

MERCATI SERVITI

Italia, Croazia

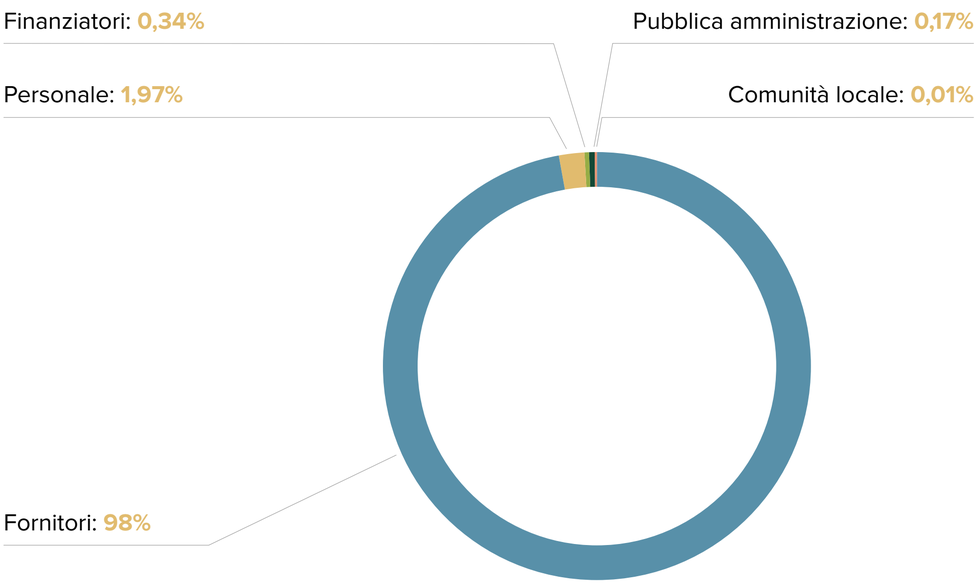
4.2.4 Condivisione del valore

Le nostra catena del valore ci porta a distribuire buona parte del valore generato ai nostri fornitori, al personale, ai finanziatori, alla Pubblica Amministrazione e, attraverso donazioni e liberalità, alla comunità locale.

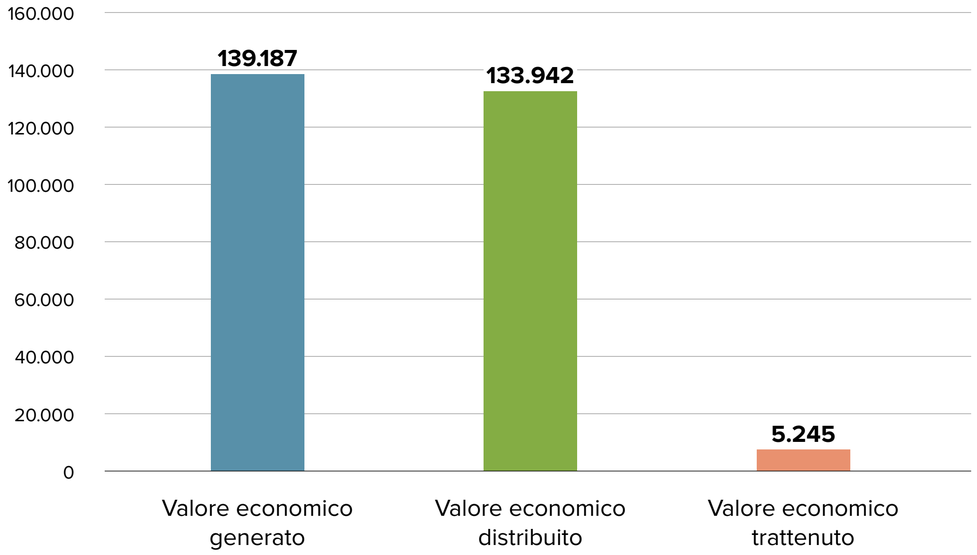
Il valore distribuito su fornitori locali è stato nel 2021 pari al 17% circa del totale di spesa relativa agli approvvigionamenti.

Distribuzione del valore economico generato tra le principali categorie di stakeholder	2021 €/000	2020 €/000
Fornitori	130.509	121.944
Personale	2.634	2.393
Finanziatori	457	466
Pubblica Amministrazione	228	700
Comunità locale	114	134

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO, % PER CATEGORIA DI STAKEHOLDER



VALORE ECONOMICO GENERATO, DISTRIBUITO E TRATTENUTO (€/000)



5 Sostenibilità Sociale

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 SCONFIGGERE LA POVERTÀ
2 SCONFIGGERE LA FAME
4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ
5 PARITÀ DI GENERE
9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE
11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI
12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE
17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI
3 SALUTE E BENESSERE
8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA
10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE

FARCHIONI 1780

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo

1.1 Entro il 2030, sradicare la povertà estrema per tutte le persone in tutto il mondo, attualmente misurata sulla base di coloro che vivono con meno di $ 1,25 al giorno

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

2.1 Entro il 2030, porre fine alla fame e garantire a tutte le persone, in particolare ai poveri e le persone più vulnerabili, tra cui neonati, un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente per tutto l'anno;

Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti

4.4 Aumentare considerevolmente entro il 2030 il numero di giovani e adulti con competenze specifiche -anche tecniche e professionali- per l'occupazione, posti di lavoro dignitosi e per l'imprenditoria;

4.5 Eliminare entro il 2030 le disparità di genere nell'istruzione e garantire un accesso equo a tutti i livelli di istruzione e formazione professionale delle categorie protette, tra cui le persone con disabilità, le popolazioni indigene ed i bambini in situazioni di vulnerabilità;

Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze

5.1 Porre fine, ovunque, a ogni forma di discriminazione nei confronti di donne e ragazze;

5.4 Riconoscere e valorizzare la cura e il lavoro domestico non retribuito, fornendo un servizio pubblico, infrastrutture e politiche di protezione sociale e la promozione di responsabilità condivise all'interno delle famiglie, conformemente agli standard nazionali;

5.5 Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership ad ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica;

Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile

9.2 Promuovere un'industrializzazione inclusiva e sostenibile e aumentare significativamente, entro il 2030, le quote di occupazione nell'industria e il prodotto interno lordo, in linea con il contesto nazionale, e raddoppiare questa quota nei paesi meno sviluppati

9.3 Incrementare l'accesso delle piccole imprese industriali e non, in particolare nei paesi in via di sviluppo, ai servizi finanziari, compresi i prestiti a prezzi convenienti, e la loro integrazione nell'indotto e nei mercati

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili

11.7 Entro il 2030, fornire accesso universale a spazi verdi e pubblici sicuri, inclusivi e accessibili, in particolare per donne, bambini, anziani e disabili

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

12.8 Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership ad ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica;

16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE

Pace, giustizia e istituzioni forti

16.10 Entro il 2030, accertarsi che tutte le persone, in ogni parte del mondo, abbiano le informazioni rilevanti e la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura;

17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile

17.16 Intensificare la partnership globale per lo Sviluppo Sostenibile, coadiuvata da collaborazioni plurilaterali che sviluppano e condividono la conoscenza, le competenze, le risorse tecnologiche e finanziarie, per raggiungere gli obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile in tutti i paesi, specialmente in quelli emergenti;

17.17 Incoraggiare e promuovere partnership efficaci nel settore pubblico, tra pubblico e privato e nella società civile basandosi sull'esperienza delle partnership e sulla loro capacità di trovare risorse;

3 SALUTE E BENESSERE

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

3.5 Rafforzare la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui l'abuso di stupefacenti e il consumo nocivo di alcol;

3.6 Entro il 2020, dimezzare il numero globale di morti e feriti a seguito di incidenti stradalii;

3.8 Conseguire una copertura sanitaria universale, compresa la protezione da rischi finanziari, l'accesso ai servizi essenziali di assistenza sanitaria di qualità e l'accesso sicuro, efficace, di qualità e a prezzi accessibili a medicinali di base e vaccini per tutti;

3.9 Entro il 2030, ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da contaminazione e inquinamento dell'aria, delle acque e del suolo;

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti

8.5 Garantire entro il 2030 un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità, e un'equa remunerazione per lavori di equo valore;

8.6 Ridurre entro il 2030 la quota di giovani disoccupati e al di fuori di ogni ciclo di studio o formazione;

10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE

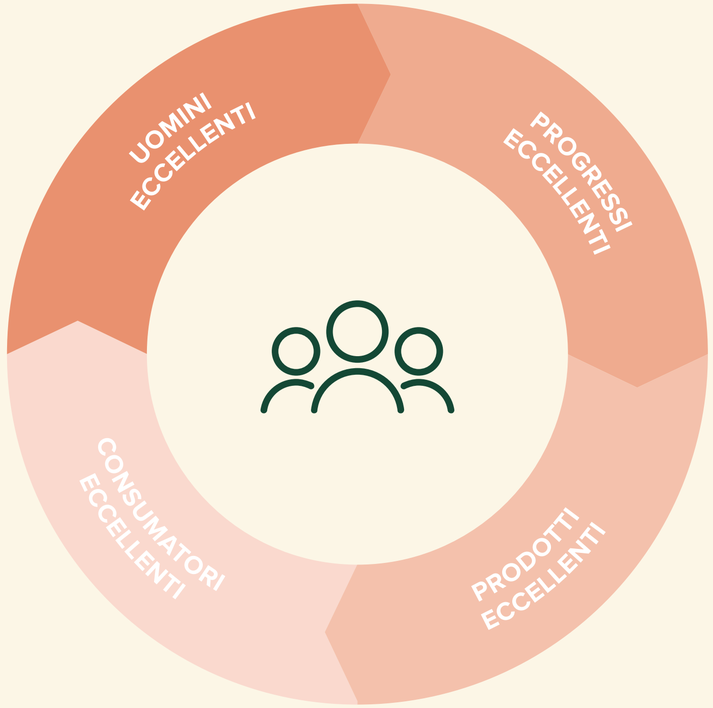
Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni

10.3 Assicurare pari opportunità e ridurre le disuguaglianze nei risultati, anche eliminando leggi, politiche e pratiche discriminatorie e promuovendo legislazioni, politiche e azioni appropriate a tale proposito;

Sostenibilità Sociale

La *dimensione sociale* della sostenibilità contadina promossa da Farchioni 1780 si basa sull'imperativo dell'*eccellenza*:

eccellenza degli uomini Farchioni che realizzano processi eccellenti e prodotti eccellenti che sono consumati dai *consumatori eccellenti* che scelgono Farchioni.



5.2 Attenzione alle persone

I nostri dipendenti sono il vero motore dello sviluppo di Farchioni.

5.2.1 Le nostre persone

L'organico di Farchioni 1780 nel 2021 è composto da 232 persone.
Il 54 % dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato.

Persone Farchioni per tipologia di contratto per genere	2021		2020	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Contratto a tempo indeterminato	126	63	65	59
Contratto a tempo determinato	34	9	81	29
Totale per genere	**160**	**72**	**146**	**88**

Persone Farchioni e suddivisione per contratto full-time o part-time per genere	2021		2020	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Full time	160	71	145	87
Part time	0	1	1	1
Totale per genere	**160**	**72**	**146**	**88**

Farchioni crede che le relazioni con i lavoratori siano fondamentali per il successo di ogni impresa. Al fine di garantire nel tempo una sempre migliore gestione dei rapporti di lavoro, Farchioni Olii SpA si è dotata di un Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale certificato secondo lo standard SA8000.

Tale strumento consente di tenere sotto controllo il rispetto dei diritti umani e delle legislazioni nazionali in materia di lavoro, di favorire la partecipazione di tutto il personale alla realizzazione delle attività aziendali, di coinvolgere ed ingaggiare sui temi della responsabilità sociale i fornitori ed i subfornitori.

Nell'ambito delle attività di analisi dei rischi sociali normate da apposita procedura di Farchioni Olii SpA, vengono individuati e analizzati i rischi sociali lungo l'intero processo, incluso quanto afferisce alla catena di fornitura, al fine di valutare la necessità di misure di mitigazione.

5.2.2 Selezione, formazione e crescita

Le attività di selezione del personale avvengono con il diretto coinvolgimento della funzione richiedente che in coordinamento con l'ufficio risorse umane provvede alla definizione del profilo professionale ed alla effettuazione di opportuni colloqui. Le informazioni richieste in fase di selezione sono strettamente collegate alla verifica degli aspetti previsti dal profilo professionale e psicoattitudinale, nel rispetto della sfera privata e delle opinioni del candidato.

La formazione del personale avviene secondo specifici piani di formazione, in tutti gli ambiti ed i processi pertinenti all'ecosistema Farchioni. Le attività formative rivolte al personale possono essere distinte in tre principali categorie:

- Attività di formazione professionale, con riferimento alle tematiche di processo e di sistema (qualità, ambiente, sicurezza, responsabilità sociale);
- Attività di formazione extra-professionale, con la promozione di corsi specifici su temi correlati al mondo agroalimentare (corsi da sommelier, assaggio olio o birra con ottenimento relative qualifiche);
- Attività di addestramento sul lavoro, tipicamente effettuate in fase di inserimento dei più giovani.

Ore medie di formazione annua per categoria di dipendenti (h)	2021		2020	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti e quadri (h)	92	0	22	16
Impiegati (h)	111	58	18	13
Operai (h)	86	93	15	16
Media complessiva per genere (h)	**90**	**79**	**16**	**15**

L'incremento nella media complessiva delle ore di formazione erogate a ciascun dipendente nel 2021 è dovuto principalmente all'avvenuta somministrazione di formazione, nel periodo di rendicontazione, sul tema Industria 4.0 a tutto il personale di tutte le aziende del gruppo. Farchioni ad oggi non attua sistematicamente una attività di valutazione delle performance e dello sviluppo professionale.

Contribuiamo al benessere dei nostri dipendenti anche grazie al *sistema di welfare aziendale* esteso a tutti i dipendenti[5] che comprende:

- Assistenza sanitaria e permessi per visite mediche;
- Copertura assicurativa in caso di disabilità e invalidità;
- Congedo parentale;
- Contributi pensionistici;
- Erogazione di buoni per l'acquisto di libri scolastici o altri beni;
- Erogazione di un bonus matrimonio e di un bonus figlio.

Nel corso del 2021, 5 uomini ed 1 donna hanno fruito del congedo parentale (pari a tutti gli aventi diritto), rientrata al lavoro alla propria mansione dopo il termine del periodo di congedo, con un tasso di rientro e di retention pari al 100%.

5 *Benefit previsti per tutti i dipendenti relativi alle società facenti parte di Farchioni 1780*

5.2.3 Diversità e inclusione

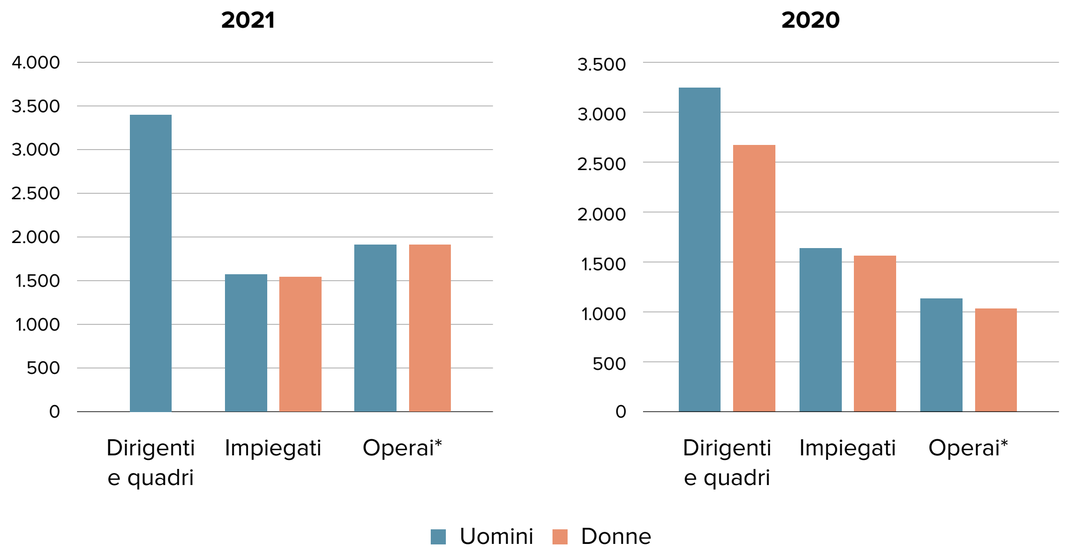
La tutela della persona, principio sancito nel Codice Etico di Farchioni, include la necessità di coltivare un approccio inclusivo, dove in alcun modo possano manifestarsi forme di discriminazione diretta o indiretta. Le attività di selezione, assunzione, inquadramento, formazione, retribuzione e crescita professionale rispondeono esclusivamente a considerazioni oggettive delle caratteristiche professionali e personali necessarie all'esecuzione del lavoro e alle capacità dimostrate nell'adempimento dello stesso. Si riporta di seguito la composizione dei dipendenti per categoria, età e genere, nel 2021:

Numero di dirigenti e quadri per età e genere	2021		2020	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
< 30 anni	0	0	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	5	0	4	1
>50 anni	1	0	2	0
Totale dirigenti e quadri per genere	**6**	**0**	**6**	**1**
Numero di impiegati per età e genere				
< 30 anni	5	6	4	6
30 ≤ x ≤ 50 anni	12	23	15	30
>50 anni	4	1	3	1
Totale impiegati per genere	**21**	**30**	**22**	**37**
Numero di operai per età e genere				
< 30 anni	36	4	30	6
30 ≤ x ≤ 50 anni	71	29	67	26
>50 anni	26	9	31	8
Totale operai per genere	**133**	**42**	**128**	**40**

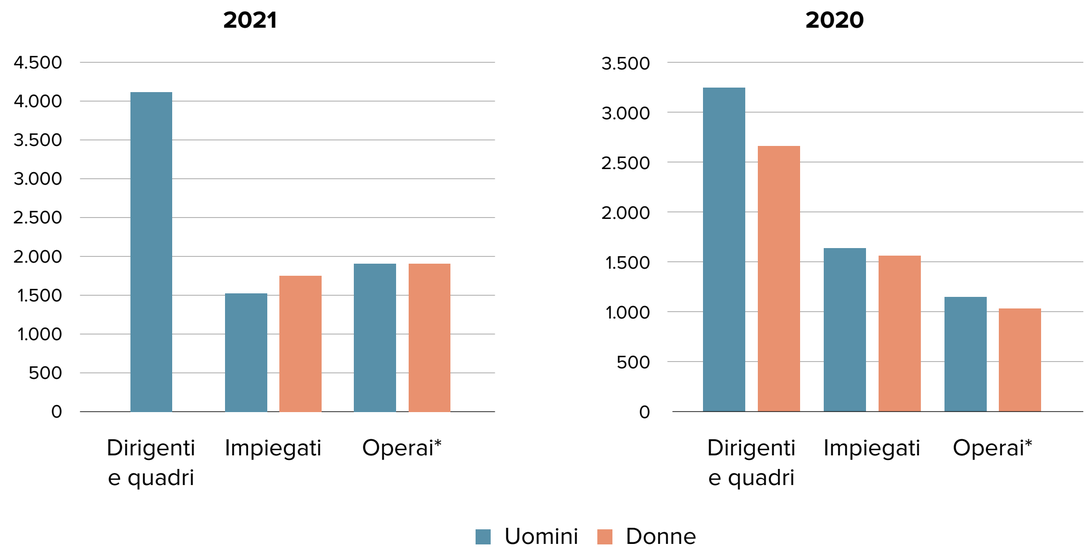
Tra i dipendenti 2021, 5 persone appartengono a categorie vulnerabili (diversamente abili over 60 ed under 21) di cui 4 operai di genere maschile ed 1 impiegata.

Nelle tabelle successive si riportano i dati relativi al rapporto dello stipendio base (importo fisso minimo definito nel contratto di assunzione del dipendente) e della retribuzione (comprensiva anche della parte variabile) delle donne rispetto agli uomini, per categoria professionale:

STIPENDIO MEDIO BASE PER GENERE E CATEGORIA DI PERSONALE AZIENDALE (DATI IN €)



RETRIBUZIONE MEDIA BASE PER GENERE E CATEGORIA DI PERSONALE AZIENDALE (DATI IN €)



Nel corso del 2021 non sono emersi episodi di discriminazione, rilevati direttamente o attraverso i canali di comunicazione istituiti dal sistema di *whistleblowing* implementato.

* *Per "operai" si intendono gli addetti con Contratto Agricolo; come tali, il relativo calcolo di Stipendio Base e Retribuzione è stato effettuato "mensilizzando" la paga oraria. Stipendio Base e Retribuzione risultano inoltre coincidenti per via della natura del regime contrattuale, che non prevede forme di retribuzione variabile o straordinari.*

5.2.4 Salute e sicurezza

Garantire la salute e sicurezza delle persone costituisce un valore imprescindibile per Farchioni. A tale scopo la Farchioni Olii SpA, si è dotata di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro secondo la norma internazionale ISO 45001, oggetto di certificazione di parte terza. Il sistema di gestione copre le attività produttive maggiormente rilevanti e critiche dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro, all'interno del mondo Farchioni, ed in particolare i processi di confezionamento degli olii, oltre che le attività di commercializzazione di questi ultimi, del vino e della birra.

Tutti i lavoratori Farchioni Olii SpA sono coperti dal sistema di gestione e sono presenti gli organigrammi per la sicurezza dove vengono ben identificati: Datore di Lavoro, medico Competente, RSPP, RLS, Delegato ex. art. 16 del D. Lgs. 81/08 e relativi sub-delegati per ogni reparto.

232 Numero totale dei lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

Il sistema di gestione certificato ISO 45001 da parte terza riguarda ad oggi i soli 52 dipendenti di Farchioni Olii Spa, pari al 22% del totale complessivo Farchioni 1780.

5.2.4 SALUTE E SICUREZZA

Il sistema di gestione prevede una continua attività di prevenzione, attraverso l'adozione di un approccio sistematico alla valutazione dei rischi, con l'esecuzione di audit periodici, ispezioni nei luoghi di lavoro, rilievo e valutazione dei mancati infortuni ("near miss") da parte di personale con specifiche competenze acquisite attraverso corsi di formazione ed aggiornamento.

Le informazioni ed i dati raccolti nell'ambito di tali attività di monitoraggio vengono periodicamente analizzati in occasione del riesame della Direzione a cui partecipano Dirigienti, i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS) ed il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), nonchè nell'ambito della riunione periodica ex. art. 35 del D.Lgs. 81/08 con la presenza del Medico Competente.

Eventuali segnalazioni afferenti ai temi della sicurezza possono essere effettuate da tutto il personale, anche in forma anonima, utilizzando un'apposita cassetta periodicamente verificata per visionare ed analizzare quanto raccolto. Il lavoratore che ritenesse che una determinata situazione di lavoro possa provocare lesioni o malattie professionali può fare riferimento ai preposti per la sicurezza, debitamente formati e formalmente incaricati, che si occupano di interrompere le attività lavorative pericolose. Ogni ulteriore segnalazione può essere fatta direttamente all'RSPP o all'RLS.

Tutti i casi di infortunio così come i "near miss" vengono registrati in apposita modulistica e riesaminati, per valutare l'opportunità di interventi di tipo formativo o di altro genere, atti a mitigare ulteriormente i rischi.

5.2.4 SALUTE E SICUREZZA

Al fine di favorire ulteriormente la realizzazione di una reale partecipazione dei lavoratori sulle questioni di salute e sicurezza, vengono periodicamente effettuati dei seminari in cui i partecipanti vengono coinvolti e durante i quali hanno la possibilità di proporre soluzioni volte a migliorare la sicurezza dei processi e delle attività svolte.

Corsi di formazione per i lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Durata
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro art. 37	8 ore per gli impiegati / 16 ore per operai, addetti al laboratorio ed addetti qualità
Formazione antincendio rischio medio	8 ore
Formazione primo soccorso Gruppo A	16 ore
Formazione addetto muletti	12ore
Formazione lavori in quota	8 ore
Formazioni lavori in spazi confinati	16 ore
Formazione lavori elettrici	14 ore
Formazione preposto	8 ore
Formazione dirigenti	16 ore
Formazione addetti uso defibrillatore (BLSD)	2 ore
Formazione RLS	32 ore
Formazioni addetti impianti termici	72 ore
Formazione trattoristi	12 ore
Formazione escavatoristi	8 ore
Formazione carrelli telescopici	12 ore
Formazione addetti uso piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)	12 ore
Formazione per uso motoseghe	8 ore

Gli elementi principali del sistema di gestione descritti, vengono applicati anche alle altre società del gruppo Farchioni 1780; pur non essendo in questi casi eseguiti nell'ambito di un sistema di gestione formalmente certificato, risulta implementato un approccio sistematico alla gestione del tema della salute e sicurezza sul lavoro, con analoghi presidi in termini di nomine ed organigrammi per la sicurezza, attività di monitoraggio ed audit interno, formazione del personale, riesami periodici, definizione di processi a tutela dei lavoratori e volti alla continua mitigazione dei rischi.

In materia di servizi di medicina del lavoro, tutte le aziende facenti parte dell'ecosistema Farchioni 1780 hanno nominato lo stesso medico competente, specializzato in medicina del lavoro, il quale effettua le visite preventive all'assunzione, le visite periodiche in funzione del protocollo sanitario stabilito con riferimento alle mansioni specifiche dei lavoratori ed ai rischi specifici nei diversi luoghi di lavoro e le visite su richiesta da parte dei lavoratori. Il medico partecipa alla valutazione dei rischi e visita tutte le aziende almeno una volta all'anno in occasione della riunione ex art. 35 del d. lgs. 81/08.

5.2.4 SALUTE E SICUREZZA

Il servizio di sorveglianza sanitaria viene svolto in azienda in orario di lavoro senza spese a carico dei lavoratori e gli addetti a mansioni che lo prevedano, effettuano analisi annuali presso il luogo di lavoro a spese dell'azienda. Tutti i documenti sono mantenuti in azienda presso l'infermeria in apposito armadio in metallo chiuso a chiave ed accessibile quindi esclusivamente dal medico competente.

Le scadenze delle visite mediche sono riportate in appositi fogli di calcolo oggetto di periodico aggiornamento, oltre che in apposito raccoglitore cartaceo. In prossimità della scadenza, i lavoratori vengono informati dall'ufficio risorse umane circa la prima data disponibile per effettuare la visita e l'ufficio sicurezza programma la presenza del medico fornendo allo stesso tutte le informazioni in merito alle mansioni specifiche dei lavoratori.

La salute dei lavoratori viene promossa attraverso l'attivazione di programmi di welfare, ed a partire dal 2020 è stata attivata una polizza assicurativa correlata all'emergenza pandemica da COVID-19; biennalmente, viene inoltre offerto dall'azienda un esame con elettrocardiogramma come incentivo alla prevenzione delle malattie cardivascolari, inserito nel protocollo sanitario in accordo con il medico competente.

La gestione dell'emergenza pandemica COVID-19

La pandemia da COVID-19, che nei primi mesi del 2020 ha colpito duramente l'Italia, ha avuto notevoli impatti sulla gestione del benessere e della sicurezza dei lavoratori. Farchioni ha da subito attivato un comitato di crisi, lavorando quotidianamente per mantenere un costante equilibrio tra la tutela delle persone e la continuità del business, nel rispetto di tutte le parti interessate e dei fornitori. È stato predisposto ed implementato sin da inizio marzo 2020 un piano di gestione della pandemia, che ha consentito altresì di attivare modalità di lavoro in smart working per tutti i dipendenti che potessero usufruirne, minimizzando così i rischi dovuti alla condivisione degli spazi lavorativi.

A partire dal mese di Agosto 2020 i dipendenti sono stati dotati di uno smartwatch con la funzionalità di misurazione della temperatura, avviso in caso di superamento della soglia di temperatura di 37.5 °C, ed in grado di emettere una vibrazione in caso di avvicinamento eccessivo ad altro utente. L'efficacia delle misure intraprese è risultata elevata, considerando che nel corso dell'anno sono stati riscontrati solo 3 positivi in momenti diversi, che non hanno portato all'attivazione di alcun focolaio e contagio sul lavoro. Da Ottobre 2020 è stata inoltre attivata una convenzione con un laboratorio di analisi di Perugia per consentire ai dipendenti di effettuare tamponi gratuitamente, a spese di Farchioni.

Nel corso del 2021 si sono registrati complessivamente 2 infortuni, tutti relativi a personale dipendente e correlati a contusioni. Non si sono registrati infortuni che hanno portato a decessi.

2021

294.687
Numero di ore lavorate

due
Numero di infortuni sul lavoro registrabili (compresi i decessi)

zero
di cui in itinere (solo se il trasporto è stato organizzato dall'organizzazione)

zero
Numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)

zero
Numero di decessi derivanti da infortuni sul lavoro

6,79
Tasso di infortuni sul lavoro per milione di ore lavorate

2020

290.767
Numero di ore lavorate

tre
Numero di infortuni sul lavoro registrabili (compresi i decessi)

zero
di cui in itinere (solo se il trasporto è stato organizzato dall'organizzazione)

zero
Numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)

zero
Numero di decessi derivanti da infortuni sul lavoro

10,32
Tasso di infortuni sul lavoro per milione di ore lavorate

5.2.4 SALUTE E SICUREZZA

Per quanto riguarda le malattie professionali l'azienda ha provveduto a mappare le possibili principali malattie professionali per i lavoratori ed i pericoli sul lavoro che costituiscono un rischio in tal senso. Vengono inoltre effettuate periodicamente verifiche e valutazioni dei potenziali fattori di rischio, al fine di definire eventuali necessità di mitigazione o eliminazione di tali pericoli.

MONITORAGGIO E PRESIDIO IN MATERIA DI MALATTIE PROFESSIONALI

PRINCIPALI POTENZIALI MALATTIE PROFESSIONALI IDENTIFICATE	PERICOLI SUL LAVORO CHE COSTITUISCONO UN RISCHIO DI MALATTIE PROFESSIONALI	AZIONI ATTUATE PER L'ELIMINAZIONE DEI PERICOLI O LA MITIGAZIONE DEI RISCHI
Ipoacusia	Rumore	Valutazione rumore e vibrazioni ogni 4 anni
Malattie lombari e dell'apparato vascocircolatorio	Vibrazioni a corpo intero	Installazione di cappa aspirante per farine contenenti silice
Silicosi	Esposizione a silice libera cristallina	Formazione informazione addestramento e adozione di specifici DPI per l'utilizzo di fitofarmaci
Malattie respiratorie a causa di prodotti fitofarmaci	Esposizione a fitofarmaci	

Non si sono registrati inoltre casi di malattie professionali nell'anno di rendicontazione 2021.

5.3 Attenzione ai consumatori

5.3.1 Qualità

La qualità del prodotto è un valore fondamentale per Farchioni. Al fine di garantire prodotti buoni e di qualità adottiamo un approccio integrato e che parte dal rispetto dell'ambiente durante le attività agricole e termina con il confezionamento dei nostri prodotti.

FILIERA FARCHIONI RESIDUO ZERO
La filiera Residuo Zero, le cui caratteristiche puntuali vengono descritte nel capitolo "Sostenibilità Ambientale", consente di ottenere prodotti di elevata qualità e privi di pesticidi, inteso come non rilevabilità analitica nel prodotto dei residui di fitosanitari anche se legalmente ammessi. Il primo disciplinare di produzione Residuo Zero è stato sviluppato per la produzione di Olive ed ha portato nel corso del 2020 a raggiungere la certificazione Residuo Zero dell'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano e UE.

CERTIFICAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DOP UMBRIA COLLI MARTANI
Il frantoio Fonte Cupa, di proprietà della famiglia Farchioni, produce Olio Extra Vergine Dop Umbria Colli Martani con una elevata qualità in termini chimici e organolettici con una filiera interamente controllata, dal campo alla tavola, senza alcun intermediario.

CERTIFICAZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALTA QUALITÀ – PCFOOD
L'alta qualità è una particolare produzione di olio extra vergine con parametri di processo e di prodotto più restrittivi rispetto alla legge applicabile, la Farchioni produce sin dal 2002 un olio extra vergine di oliva certificato di filiera, di altra qualità e tracciabile via web.

CERTIFICAZIONE PRODOTTO KOSHER
Il frantoio Fonte Cupa, di proprietà della famiglia Farchioni, produce Olio Extra Vergine Dop Umbria Colli Martani con una elevata qualità in termini chimici e organolettici con una filiera interamente controllata, dal campo alla tavola, senza alcun intermediario.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO BIOLOGICO

Qualifichiamo i nostri fornitori di prodotto biologico grazie a organismi nazionali e internazionali e riusciamo a garantire la produzione di oli biologici certificati per i mercati europei, americani e giapponesi. Su specifica richiesta, possiamo realizzare olio biologico anche per i mercati del sud america e cinesi.

CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIODINAMICA

Oltre il Biologico. Applicazione degli standard per l'olio extra vergine di oliva: sono stati qualificati dei fornitori certificati e con il loro prodotto garantiamo ai nostri consumatori una maggiore tutela circa una filiera condotta esclusivamente con processi naturali di tipo biodinamico.

CERTIFICAZIONE VEGANOK

Farchioni ha deciso di autocertificare VEGANOK alcuni dei suoi prodotti biologici e di eccellente qualita per favorire la diffusione di una cultura di rispetto della vita e dell'ambiente anche a favore delle persone non Vegan o Vegetariane in quanto tali valori possono e devono essere patrimonio comune di tutti. Per i prodotti autocertificati VEGANOK Farchioni dichiara che nessuna sostanza o parte presente nei prodotti e di origine animale o implica direttamente e volontariamente l'uccisione, la detenzione o lo sfruttamento di animali.

PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI SENZA OGM

Farchioni partecipa al progetto americano, NON GMO, al fine di dimostrare l'impiego di materie prime non geneticamente modificate per la realizzazione dei propri prodotti. Attualmente aderiamo al progetto con l'olio extra vergine di oliva e la birra.

CERTIFICAZIONE BIO SIEGEL

Marchio "Bio" tedesco, introdotto nel 2001 da parte del Ministero federale dell'alimentazione, dell'agricoltura e della protezione dei consumatori, da allora è diventato uno dei più noti e più comune marchio nell'etichettatura di prodotti alimentari. Utilizzato nell'ambito del nostro export di prodotto Olio extra vergine di oliva a produzione biologica, per le private label tedesche.

NATURLAND

Standard in materia di agricoltura biologica definito dall'associazione Naturaland, applicato alle tecniche di produzione e trasformazione per l'olio di oliva.

Il Comitato di Assaggio Professionale “Farchioni Olii Spa – Federolio 2”

A dimostrazione dell’importanza che riveste la capacità di determinate la qualità del prodotto, la competenza dei nostri assaggiatori professionali, il Farchioni Olii SpA – Federolio 2, è stata già dal 2012 riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del Decreto n. 1334 del 28/02/2012 che stabilisce i criteri e le modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori, ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91.

Qualità del prodotto ed attenzione ai consumatori significa anche, per Farchioni 1780, impegnarsi alla diffusione della cultura e dell’utilizzo dell’olio extra vergine di oliva attraverso esperienze sensoriali e formative internazionali. Per questo da trent’anni organizziamo corsi di degustazione in Italia ed all’estero.

L’IMPEGNO DI FARCHIONI 1780 PER LA DIFFUSIONE DELLA CULTURA E DELL’UTILIZZO DELL’OLIO

Periodo di riferimento	Corso
1992 - 1994	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva
1995 - 1997	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, dolce o fruttato?
1998 - 2000	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, le cultivar
2001 - 2002	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, ogni piatto il suo olio
2003 - 2005	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, dal punto di vista del consumatore
2007 - 2008	Olio e salute **(Italia-China)**
2009 - 2010	Influenza del marketing nell’analisi sensoriale dell’olio extra vergine **(Japan)**
2011	L’olio extra vergine di oliva è un diritto di tutti! **(Brasil)**
2012	Gli oli italiani di alta qualità a confronto
2014	Il “blend” rende tutti più buoni
2016	Percezioni sensoriali e profumi degli oli extra vergini di oliva
2017	Tasting course of extra virgin olive oil **(UK)**
2018	La coltivazione dell’olivo, tra biodiversità e innovazione
2019	The flavours and aroma of extra virgin olive oils

5.3.2 Sicurezza alimentare

Avere a cuore i consumatori significa investire in processi produttivi e controlli che garantiscano la sicurezza dei prodotti. A presidio del tema Farchioni applica le prescrizioni relative ai seguenti standard internazionali, oggetto di certificazione di parte terza:

ISO 22005

Standard internazionalmente riconosciuto in materia di tracciabilità nella filiera agroalimentare, elemento base per qualsiasi sistema di gestione per la sicurezza agroalimentare.

LO STANDARD ISO 22005:2008

Ci siamo occupati per primi di tracciabilità e produciamo sin dal 2002 un prodotto certificato alta qualità e tracciato via web, dal campo alla tavola. La presente norma certifica il nostro sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare e valorizza l'attitudine dell'impresa a reperire tutte le informazioni relative alle materie prime impiegate nella produzione.

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points, che costituisce il protocollo da adottare su base obbligatoria nella produzione di alimenti e come tale applicato a tutta la produzione Farchioni.

LA NORMATIVA HACCP

Con l'applicazione della metodologia operativa HACCP (Hazard Analisys Critical Control Point), riconosciuta a livello internazionale, per la prevenzione o minimizzazione dei rischi per la sicurezza nei processi di preparazione di cibi e bevande, Farchioni intende valorizzare un approccio preventivo alla sicurezza che ha come obiettivo l'ottimizzazione delle attività di controllo e intervento, per fornire prodotti alimentari sicuri ai consumatori.

BRC & IFS

Nell'ambito della lavorazione confezionamento dell'olio di oliva:
BRC – Global Standard for Food Safety e IFS Food Standard

CERTIFICAZIONE BRC

Applicando questa norma internazionale abbiamo inteso valorizzare l'idoneità della nostra organizzazione alla produzione, confezionamento, deposito e distribuzione di alimenti sicuri. Inizialmente nato in risposta ai bisogni dei soli membri del Consorzio del Commercio Britannico (BRC), lo standard è oggi riconosciuto a livello mondiale ed è adottato da un numero crescente di rivenditori e produttori in Europa, in Nord America e nel resto del mondo.

CERTIFICAZIONE IFS

Con l'applicazione della presente norma internazionale Farchioni intende valorizzare gli aspetti di sicurezza degli alimenti prodotti con i marchi del distributore (private label). I membri della Federazione Tedesca dei Distributori e quella francese denominata Federation des Entreprises du Commerce et de la Distribution, hanno messo a punto una norma per la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari denominata International Food Standard (IFS), la cui funzione è quella di consentire la valutazione, sulla base di un approccio uniforme, dei sistemi di sicurezza alimentare e di qualità dei prodotti, applicati dai fornitori. Questa norma vale per tutte le fasi di lavorazione dei prodotti alimentari successive all'uscita dall'azienda agricola.

FSSC 22000 & ISO 22000

Nell'ambito della produzione ed imbottigliamento dei vini Terre Della Custodia e delle birre Mastri Birrai Umbri lo standard FSSC 22000 – Food Safety System Certification 22000, basato sulla ISO 22000:2018

CERTIFICAZIONE FSSC 22000 ED ISO 22000

La norma internazionale ISO 22000 rappresenta lo standard ISO per il Sistema di gestione per la sicurezza alimentare; la norma FSSC 22000, partendo dai requisiti dello standard ISO, si rivolge in modo specifico ai produttori agroalimentari e li supporta nel raggiungimento di elevati standard di sicurezza agroalimentare nei processi produttivi lungo la ctena di fornitura. Lo schema è stato approvato dal GFSI (Global Food Safety Initiative), il più autorevole gruppo di interesse che riunisce le aziende agroalimentari.

Tali standard risultano centrali nel supportare una gestione sistematica dei processi, al fine di garantire i massimi livelli di food safety attraverso:

- Attuazione di misure di sicurezza nell'ambito dei processi
- Definizione e attuazione di piani di controllo del prodotto

Nell'ambito degli schemi BRC ed IFS, si provvede quotidianamente all'effettuazione di accurati controlli della qualità in produzione, con monitoraggio continuo sulle linee di imbottigliamento e verifica dei punti critici del processo ("critical control points"). Tutti i lotti sono oggetto di attività di controllo circa la presenza di corpi estranei nel prodotto. Vengono inoltre effettuate attività di monitoraggio dei fornitori, oggetto di precedente qualifica in base ad un rigoroso processo ispettivo e di qualità.

La mitigazione dei rischi di food safety derivanti da attività di sabotaggio da parte di personale interno o esterno o contraffazioni, è effettuata attraverso l'adozione di protocolli e misure specifiche oggetto di una ulteriori pratiche di Food defence.

I sistemi di gestione implementati in ambito HACCP, ISO 9001, BRC e IFS, consentono inoltre di impostare livelli di presidio coerenti con un approccio sistematico alla gestione del rischio lungo tutti i processi produttivi. Unitamente agli altri sistemi di gestione implementati, concorrono quindi all'adozione di un approccio integrato alla analisi e mitigazione del rischio:

Principali rischi per la sicurezza alimentare	Principali azioni per la mitigazione del rischio
Frode	Audit fornitori, ISO 9001, MOG 231, RASFF
Falsificazione	
Contaminazione in campo	HACCP, audit fornitori, analisi pesticidi e contaminanti, RASFF
Conformità alla legge e alle specifiche clienti/fornitori	Piano di controllo e analisi packaging e materia prima, RASFF
Cross-contamination	BRC, IFS, HACCP, tracciabilità e analisi chimiche
Igiene del personale	HACCP, BRC, IFS, SA8000, Audit SMETA
Roditori e insetti	HACCP, BRC, IFS
Igiene degli stabilimenti e impianti	
Inquinamento	ISO 14001
Sabotaggio da personale interno	Food defence e SA8000
Sabotaggio da persone esterne	Food defence e ISO 45001
Sabotaggio da consumatori	Food defence, servizio consumatori e tracciabilità

I sistemi implementati a presidio della food safety prevedono il monitoraggio, la registrazione e l'analisi di eventuali non conformità interne riscontrate. Tutte le non conformità sono oggetto di analisi delle cause e per ciascuna di esse vengono elaborate, come applicabili, opportune azioni correttive e preventive.
Nel corso del 2020 non sono state riscontrate non conformità correlate ad episodi con potenziali impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti.

5.3.3 Comunicazione e marketing

Attenzione per i consumatori significa per Farchioni adottare una comunicazione completa e non fuorviante. Una forte centralità riveste il tema della etichettatura dei prodotti, rispetto alla quale Farchioni adotta un approccio che fa della trasparenza l'elemento cardine. L'etichettatura del prodotti Farchioni riporta informazioni riguardo all'origine delle materia prima, al contenuto e tutte le informazioni nutrizionali previste dalle normative vigenti oltre alle modalità di conservazione ed utilizzo. Nel 2021 è iniziato il graduale inserimento in etichetta anche delle modalità di smaltimento dell'imballaggio primario.

Nel corso del 2021 non si sono registrati episodi di non conformità correlati al mancato rispetto dei requisiti in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti o, più in generale, non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

I dati dei clienti e dei consumatori raccolti nell'ambito delle attività di customer care e marketing vengono gestite in conformità al Regolamento Generale sulla protezione dei dati, Regolamento UE 679/2016 (GDPR). Nel corso del 2021 non sono pervenute denunce in riguardanti la violazione della privacy dei clienti o la perdita dei dati dei clienti.

5.4 L’impegno di Farchioni in attività di riscatto sociale

L’attenzione che Farchioni dedica alle persone è testimoniato dal suo impegno al progetto Cookery Rebibbia. All’esterno delle mura carcerarie della Casa Circnodariale Terza Rebibbia nasce infatti un bar tavola calda in cui è possibile acquistare pane e prodotti preparati dai detenuti. Il progetto, reso possibile grazie alla collaborazione tra la Direzione Penitenziaria e CR SpA, ha lo scopo di promuovere il riscatto sociale dei detenuti, garantendo una loro inclusione nel mondo lavorativo e nella società.

Alla base della rieducazione dei detenuti vi è la consapevolezza da parte dei detenuti di poter riacquistare la propria dignità tramite il lavoro. Oltre al sostegno di Farchioni Spa, l’iniziativa è sostenuta anche da I Dipartimento dell’Amministrazione Penitenziaria e da Cassa Ammende. Tutti i prodotti vengono poi venduti negli undici punti vendita del Gruppo CR SpA, incontrando il favore dei consumatori.

Il progetto Cookery Rebibbia ha lo scopo di promuovere il riscatto sociale dei detenuti, garantendo una loro inclusione nel mondo lavorativo e nella società.

Walter De Martin (il secondo da destra) con alcuni detenuti fornai nell’opificio di Rebibbia / Facebook - Cookery Roma

6 Sostenibilità Ambientale

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

3 SALUTE E BENESSERE

6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

14 VITA SOTT'ACQUA

15 VITA SULLA TERRA

FARCHIONI 1780

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

3 SALUTE E BENESSERE

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

3.9 Entro il 2030, ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da contaminazione e inquinamento dell'aria, delle acque e del suolo.

6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI

Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie

6.3 Migliorare entro il 2030 la qualità dell'acqua eliminando le discariche, riducendo l'inquinamento e il rilascio di prodotti chimici e scorie pericolose, dimezzando la quantità di acque reflue non trattate e aumentando considerevolmente il riciclaggio e il reimpiego sicuro a livello globale.

6.4 Aumentare considerevolmente entro il 2030 l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua in ogni settore e garantire approvvigionamenti e forniture sostenibili di acqua potabile, per affrontare la carenza idrica e ridurre in modo sostanzioso il numero di persone che ne subisce le conseguenze.

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni

7.2 Aumentare considerevolmente entro il 2030 la quota di energie rinnovabili nel consumo totale di energia.

7.3 Raddoppiare entro il 2030 il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

12.2 Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.

12.4 Entro il 2020, raggiungere la gestione eco-compatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti durante il loro intero ciclo di vita, in conformità ai quadri internazionali concordati, e ridurre sensibilmente il loro rilascio in aria, acqua e suolo per minimizzare il loro impatto negativo sulla salute umana e sull'ambiente.

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.

13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico

13.2 Integrare le misure di cambiamento climatico nelle politiche, strategie e pianificazione nazionali.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

14 VITA SOTT'ACQUA

Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile

14.1 Entro il 2025, prevenire e ridurre in modo significativo ogni forma di inquinamento marino, in particolar modo quello derivante da attività esercitate sulla terraferma, compreso l'inquinamento dei detriti marini e delle sostanze nutritive.

15 VITA SULLA TERRA

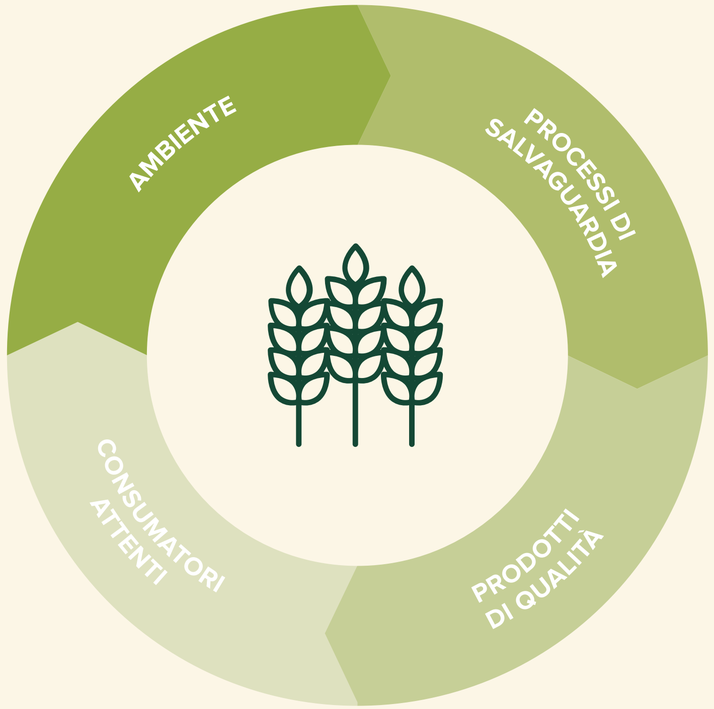
Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

15.2 Entro il 2020, promuovere una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, arrestare la deforestazione, ripristinare le foreste degradate e aumentare ovunque, in modo significativo, la riforestazione e il rimboschimento.

Sostenibilità Ambientale

La *dimensione ambientale* della sostenibilità contadina promossa da Farchioni 1780 si basa su:

Il *valore essenziale* del rispetto dell'ambiente, sull'attivazione di processi che ne *salvaguardino l'integrità nel tempo*, sulla *consapevolezza* della correlazione tra il tema ambientale ed *una produzione di elevata qualità* e sul ruolo dei consumatori, sempre maggiormente attenti.



6.2 Innovazione per un'agricoltura sostenibile

Il futuro è nelle nostre radici, da secoli dedichiamo il nostro talento a ciò che naturalmente cresce intorno a noi per scoprire ogni giorno piaceri da condividere.

6.2.1 Tutela della biodiversità

Preservare la biodiversità è un elemento essenziale al fine di garantire una corretta interazione tra le attività agricole e gli ambienti che le ospitano. In azienda circa 100 ettari sono destinati alla conservazione della biodiversità con l'obiettivo della tutela degli habitat.

Tali aree sono seminate con miscugli di specie vegetali che garantiscono il massimo prolungamento della vegetazione e della fioritura al fine di favorire, rispettivamente, la funzione di rifugio della fauna e dell'avifauna selvatica e l'attivita dell'entomofauna utile alla fecondazione gamica delle specie vegetali.

La cultura del valore della biodiversità trova massima espressione nelle pratiche implementate presso l'oliveto di **Tuscania**, in Lazio. Una parte della superficie, pari a circa 40 ettari, ricade nel territorio della Riserva Naturale Regionale di Tuscania e, al fine di favorire la biodiversità su tutta l'area agricola, sono state attivate iniziative specifiche:

- Nel 2019 lungo la strada che attraversa i terreni agricoli, è stata realizzata una siepe di circa 1,4 km con le essenze arboree presenti nei boschi limitrofi e lungo i bordi del campo per incrementare la biodiversità arbustiva ed arborea;
- Sulle zone limitrofe agli appezzamenti coltivati, come le scarpate e le zone tra un appezzamento e l'altro sono state nel corso del 2020 impiantate e seminate delle specie arboree e arbustive per una superficie di 1,2 ettari tenendo conto delle diverse essenze presenti nella riserva naturale.

2021		2020			
100 ettari		100 ettari		Isole per la biodiversità ed aree incolte di interesse ecologico	**UMBRIA:** Acquasparta (TR), Giano dell'Umbria (PG), Gualdo Cattaneo (PG), Massa Martana (PG), Montefalco (PG), Perugia (PG), Todi (PG), Torgiano (PG) **TOSCANA:** Castiglion Fiorentino (AR), Cortona (AR)
37 ettari	17.250 piante	37 ettari	17.250 piante	Aree oggetto di attività di rimboschimento ed aree di interesse ecologico (EFA)	**UMBRIA:** Acquasparta (TR), Gualdo Cattaneo (PG), Massa Martana (PG), Todi (PG)
179 ettari	676.462 piante	157 ettari	605.542 piante	Vigneti	**UMBRIA:** Giano dell'Umbria (PG), Gualdo Cattaneo (PG), Montefalco (PG), Perugia (PG), Todi (PG)
589 ettari	319.971 piante	157 ettari	186.586 piante	Oliveti biologici / conversione biologico	**UMBRIA:** Acquasparta (TR), Bevagna (PG), Giano dell'Umbria (PG), Gualdo Cattaneo (PG), Massa Martana (PG), Montefalco (PG), Perugia (PG), Todi (PG) **TOSCANA:** Castiglion Fiorentino (AR), Cortona (AR) **LAZIO:** Tuscania (VT) **PUGLIA:** Ruvo di Puglia e Bitonto (BAT)

6.2.1 TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

La tutela della biodiversità è anche al centro di specifiche iniziative progettuali di ricerca e sviluppo avviate nell'ambito Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 quali "Rete Inno.v.o.", "UHT Umbria" e "Malti d'autore" per le quali Farchioni Olii è capofila. Tali progettualità, nel raggiungere obiettivi specifici, consentono inoltre di rafforzare il legame di Farchioni 1780 con le comunità locali, le università ed i centri di ricerca, le amministrazioni e le imprese.

RETE INNO.V.O

Il progetto ***"Rete Inno.v.o."***, avviato nel 2019 con Coldiretti e numerosi altri stakeholder, vuole mettere a disposizione delle aziende olivicole umbre un pacchetto di varietà locali con i requisiti idonei per la realizzazione di nuovi impianti olivicoli, in grado di massimizzare la produzione, abbattere i costi attraverso la meccanizzazione/automazione integrale, salvaguardare l'ambiente e ottenere prodotti tipici ed eccellenti. Il progetto è rivolto alla selezione di coltivazioni che potranno rappresentare la base varietale su cui rifondare l'olivicoltura della regione Umbria, al fine di renderla più eco-sostenibile, bio-diversa, competitiva e genuina.

Farchioni Olii, per il primo anno di attuazione del progetto nell'oliveto di 1,5 ettari sito Boneggio (PG), ha perseguito insieme ai sui partner i seguenti obiettivi:

- Individuazione di un pool di 60 varietà minori locali precedentemente inesplorate, e valutazione della loro idoneità per la costituzione di nuovi impianti di coltivazione intensiva, con basso sviluppo della chioma, produzione precoce ed elevata, tolleranza alle avversità climatiche e alle emergenze fitopatologiche, con elevato livello qualitativo dell'olio;
- Selezione di 20 nuove varietà e portinnesti derivati da incrocio inter-varietale e previamente preselezionati, a portamento compatto ed elevata precocità di fruttificazione, idonei ai nuovi sistemi di coltivazione intensiva, con elevata qualità dell'olio;
- Identificazione di genotipi portatori di caratteri specifici mediante miglioramento genetico assistito e mediante nuovi approcci biotecnologici;
- Screening del germoplasma olivicolo mediante nuovi strumenti molecolari;
- Induzione epigenetica di tolleranza a stress ambientali;
- Caratterizzazione salutistico-nutrizionale ed organolettica dei frutti delle varietà minori e delle nuove selezioni.

Rete INNO.V.O.: Sviluppo di varietà alternative per affrontare le nuove sfide dell'olivicoltura

Progetto parte del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 (misura 16, sottomisura 16.2, intervento 16.2.1., Focus Area 3A)

- **Obiettivo:** Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli
- **Partner:** al progetto concorrono enti di ricerca di alta qualificazione in genetica vegetale, genomica, biochimica, tecnologia olearia e biotecnologia, con il fondamentale contributo delle aziende della Rete INNO.V.O., che consentono di testare in campo centinaia di genotipi di olivo.
- **Divulgazione:** creazione di un logo specifico, brochure e realizzazione del sito web
- **Sito web:** https://reteinnovo.it/

UHT UMBRIA

Con il progetto ***"UHT Umbria"*** (Umbria Hordeum Typical), si intende far fronte alle nuove tendenze del consumo della birra sempre più rivolte alla tipizzazione del prodotto. Infatti esiste un rinnovato e crescente interesse dei consumatori verso prodotti con caratteristiche specifiche (legato soprattutto ad un aumento della sensibilità ambientale ed alla riscoperta di proprietà organolettiche differenziate), che è stato ampiamente recepito dalla Regione Umbria con una forte azione di tutela della biodiversità agraria.

Il progetto prevede due linee di attività:

- La prima riguarda la ricognizione della coltivazione delle varietà di orzo (Hordeum vulgare L., 2n=2x=14) in Umbria per lo sviluppo della filiera della birra artigianale.
Si cercheranno sia le varietà coltivate in Regione negli ultimi decenni che possibilmente varietà antiche non più coltivate attingendo anche ad archivi dei semi. Sulla base della rete scientifica/professionale a disposizione dei partecipanti al progetto la ricerca di varietà antiche verrà estesa anche ad altre Regioni dell'Italia centrale.
- La seconda attività verterà quindi sulla valutazione genetica, agronomica e tecnologica delle varietà recuperate.

Tra gli obiettivi conseguiti si richiamano:

- L'avvenuta identificazione delle migliori varietà di orzo antico/tradizionale con caratteristiche di buon adattamento e produzione per la regione Umbria e ottenimento di un lotto di seme per una preliminare valutazione ecnologica e possibile iscrizione varietale.
- La redazione di un report sui risultati di caratterizzazione dei parametri qualitativi degli orzi antichi umbri.

UHT Umbria (Umbria Hordeum Typical)

Progetto parte del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 (misura 16, sottomisura 16.2, intervento 16.2.2., Focus Area 2A)

• **Obiettivo:** Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività.
• **Partner:** Il progetto propone un partenariato complementare con professionalità multidisciplinari relative al miglioramento genetico, agronomia, analisi molecolare, caratterizzazione dei prodotti (partner CNR, Analysis e aziende agrarie e UniPG) e conoscenze tecnologiche approfondite sulla maltazione e produzione di birra (Farchioni Olii SPA, capofila con la attivazione di opportune consulenze).
• **Divulgazione:** realizzazione del sito web
• **Sito web:** https://gouhtumbria.it/

MALTI D'AUTORE

Il Progetto ***"Malti d'autore"***, anch'esso riguardante la filiera della Birra, parte dal presupposto che gli orzi antichi, ovvero le varietà coltivate in Regione negli ultimi decenni o varietà antiche non più coltivatre, possano avere caratteristiche tecnologiche e nutrizionali interessanti per le applicazioni attuali come quella della produzione di malto e poi di birra.

Il progetto, che si pone l'obiettivo principale di valutare l'attitudine alla maltazione di orzi "antichi locali", intende:

- Valutare i benefici dei microelementi che potrebbero essere determinati dall'utilizzo di varietà coltivate nel territorio regionale sia in termini di prestazione sensoriali, sia di prestazioni nutrizionali;
- Valutare la possibilità che orzi di varietà coltivate da almeno 50 anni abbiano particolari proprietà tecnologiche che li contraddistinguono o che li rendano interessanti per applicazione malteria;
- Inserire nel mercato una birra prodotta con varietà di orzi coltivati da almeno 50 anni che soddisfi le attese del consumatore relative alla territorialità dei prodotti e alla diversificazione delle scelte alimentari.

Oltre al progetto ***"Malti d'autore"***, Farchioni collabora con l'Università di Perugia anche con il fine di promuovere e realizzare attività di ricerca presso l'Impresa nell'ambito del progetto denominato "Modelli organizzativi e contrattuali per la transizione verde nell'agro-alimentare: verso la co-creazione di soluzioni sostenibili in contesti agro-alimentari e rurali".

Malti d'autore

Progetto parte del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 (misura 16, sottomisura 16.2, intervento 16.2.2., Focus Area 3A).

- **Obiettivo:** valutare l'attitudine alla maltazione di orzi «antichi locali».
- **Partner:** Il progetto propone un partenariato complementare con professionalità multidisciplinari relative al miglioramento genetico, agronomia, analisi molecolare, caratterizzazione dei prodotti (partner CNR, Analysis e aziende agrarie e UniPG) e conoscenze tecnologiche approfondite sulla maltazione e produzione di birra (Farchioni Olii SPA, capofila con la attivazione di opportune consulenze e con Soc. Agr. Mastri Birrai Umbri partner operativo)
- **Divulgazione:** realizzazione del sito web e
- **Sito web:** https://maltidautoreumbria.it/

6.2.2 Produzioni biologiche e biodinamiche

OLIVETI AD AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le tecniche di coltivazione biologica vengono applicate con sempre maggiore estensione all'interno delle attività agricole di Farchioni ed in particolare con riferimento agli oliveti. Gli oliveti aziendali hanno ricoperto nel 2021 una superficie totale di 588.96 Ha e sono ubicati in 4 regioni italiane.

UMBRIA

Umbria In Umbria sono presenti 128.39 Ha di oliveto di cui 102 Ha certificati biologico e 26.7 Ha in conversione biologico, per la produzione dell'olio DOP Umbria Colli Martani le cui cultivar sono Leccino, Frantoio, Moraiolo e San Felice.

TOSCANA

I 174.28 Ha di oliveto presenti in Toscana, includono le seguenti cultivar: Leccino, Leccio del Corno, Maurino e Pendolino.
E' da far presente che tale oliveto, sebbene condotto tutto in biologico, non è ancora certificato come tale, perché in attesa della fine del periodo di conversione.

LAZIO

L'azienda di Tuscania, Soc. Agricola Mastri Birrai Umbri, acquistata nel 2017, comprende 109.3 ettari di oliveto convertito al metodo di agricoltura biologico a metà del 2019.

PUGLIA

In località Ruvo di Puglia, sono stati messi a dimora 177 Ha di oliveto, tutti condotti in biologico, le cui cultivar sono FS17 (Magnifica), Don Carlo e Giulia.
I 589 Ha di oliveti sono tutti sono condotti in biologico, di questi 389 Ha, ovvero oltre il 60% degli oliveti sono certificati biologico, i restanti 200 sono in conclusione della loro fase di conversione.

L'APPROCCIO AL BIODINAMICO

La Famiglia Farchioni, gia da tempo rispettosa dell'ambiente, del suolo e degli animali, era alla ricerca di una azienda per introdurre il metodo di coltivazione "biodinamico". Immersa in un ambiente non ancora antropizzato, l'area ubicata a Tuscania è da subito apparsa come il territorio ottimale per introdurre un metodo di coltivazione assai diverso rispetto alla coltivazione integrata.

Oltre alla coltivazione dell'oliveto con metodo biologico già citato in precedenza, Farchioni ha intrapreso qui un percorso di tipi biodinamico avvicinando così anche i dipendenti a questa visione e approccio all'agricoltura. L'obiettivo è raggiungere la massima efficienza in azienda partendo da un terreno sano ed eco-sostenibile, rigenerando le specie vegetali endemiche con miscugli di essenze traseminate per garantire un habitat particolarmente ospitale per molti microorganismi cosicché restino al riparo dai predatori e dalla aridità del clima, riducendo così i fenomeni erosivi.

Oliveto a Tuscania: 8 pratiche di agricoltura biodinamica implementate

1	I terreni agricoli a Tuscania sono stati preparati attraverso una letamazione di fondo con 8.000 quintali di letame e successivamente sono state seminate su tutta la superficie diverse miscele di miscugli polifiti.	2	Durante la primavera del 2019 sono state effettuate due distribuzioni di preparati dopo le piogge su tutta la superficie distribuendo 30 kg di cornoletame e 25 dosi di preparati da cumolo. A luglio e Agosto del 2019 sono stati distribuiti 0.5 kg di cornosilice e successivamente in autunno sono state eseguite due distribuzioni con 40 kg di cornoletame.
3	A novembre del 2020 è stata avviata la preparazione dei cumoli biodinamici con una quantità di 5000 quintali di letame fornito da un'azienda biologica che dista circa 1 km, con cui oggi siamo in stretta collaborazione.	4	Per limitare l'erosione del terreno sono state seminate tra le fila degli olivi specie erbacee come lenticchia, trifoglio, cicoria, calandula e simili.
5	Vengono operate trinciature dell'erga tra le file più altre rispetto alle pratiche classiche, lasciando un cotico erboso di circa 10 cm. Tale pratica ha consentito di ottenere un redisuo d'erba più grossolano con conseguente effetto di pacciamatura sul terreno sottostante, di ridurre le necessità di zappatura, di ottenere una riduzione dell'erosione del suolo ed un incremento della sostanza organica, e di consentire lo sviluppo di un habitat ricco di insetti.	6	In alcune zone lungo le capezzagne sono stati predisposti dei cumuli di pietre di circa 3 x 2 m e dei cumuli di frasche derivanti da residui di potatura, per favorire condizioni idonee ad ospitare piccoli rettili, di grande utilità per il controllo delle specie parassitarie all'interno dell'oliveto.
7	Sono state introdotte 50 arnie all'interno dell'area agricola; le attività di impollinazione da parte delle api dei fiori ed erbe presenti sulla fila e nei sottofila ha portato ad un arricchimento delle quantità e qualità delle specie vegetali presenti. Nel corso del 2020, in un metro quadrato, sono state catalogate in media 25 diverse specie erbacee appratenenti a famiglie diverse (leguminose, graminacee, composite, solanacee, crcuifere, euforbiacee e altre).	8	Nel 2020, con l'acquisto di 5 capi adulti di razza Maremmana ed 1 toro di razza Limousine, è stato avviato il percorso per introdurre animali consumatori di foraggio grezzo. L'obiettivo è di arrivare, entro il 2023, a 20 capi adulti.

6.2.3 Altre attività di miglioramento ambientale

L'attenzione all'innovazione tecnologica è sempre rilevante. Nel 2021 sono state sostituite molte macchine con macchine di ultima generazione con minore impatto ambientale.

Per citare alcuni esempi, sono stati sostituiti mezzi agricoli absoleti con nuovi mezzi dalle prestazioni migliori e dai consumi di carburante inferiori. L'azienda **F.lli Farchioni** ha effettuato infatti un investimento in sei nuove trattrici, in sostituzione dei sei obsoleti mezzi agricoli. I consumi di carburante inferiori (rapportati alla potenza in cavalli delle trattrici sostituite) hanno portato a una riduzione delle emissioni di anidride carbonica nell'ordine del **9%** e a una riduzione dei consumi di carburante e conseguentemente lubrificante nell'ordine del **6%**.

L'Azienda **Mastri Birrai Umbri** ha effettuato un investimento in sei nuove trattrici, in sostituzione delle precedenti che ha portato a riduzione delle emissioni di anidride carbonica nell'ordine del **12%** e a una riduzione dei consumi di carburante e, quindi, di lubrificante nell'ordine del **16%**.

Terre De La Custodia ha invece investito in una nuova vendemmiatrice, che ha portato a una riduzione delle emissioni di anidride carbonica nell'ordine del **7%**, a una riduzione delle emissioni di metano del **7,6%** e a una riduzione delle emissioni di ossido di azoto dell'**8,3%** (per un totale di riduzione del **22,93%**). La riduzione dei consumi di carburante e conseguentemente lubrificante è stata pari al **36%**.

6.2.3 ALTRE ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE

Mastri Birrai Umbri ha inoltre effettuato investimenti in nuovi impianti di irrigazione, andando a sostituire gli impianti obsoleti con impianti di ultima generazione. Ciò ha consentito la riduzione del **19%** di perdite di acqua, un risparmio energetico per la movimentazione di acqua superiore al **90%**, e un risparmio energetico dovuto all'adozione di motopompe a tecnologia evoluta del **28%**.

È stato anche implementazione un sistema di controllo digitale dei consumi elettrici parzializzato e istantaneo, che rende possibile il monitoraggio dei consumi in ogni momento in tempo reale dai propri PC, consentendo quindi un controllo continuo e la minimizzazione delle perdite. È stata impartita una prima formazione a tutti i direttori di stabilimento.

Emissioni di anidride carbonica	-9%
Consumi di carburante e lubrificante	-6%

Emissioni di anidride carbonica	-12%
Consumi di carburante e lubrificante	-16%
Perdite di acqua	-19%
Energia utilizzata per la movimentazione di acqua	-90%
Risparmio energetico dovuto all'adozione di tecnologie evolute	-28%

Emissioni di anidride carbonica	-7%
Emissioni di metano	-6%
Emissioni di ossido di azoto	-8,3%
Consumi di carburante e lubrificante	-36%

6.3 Filiere responsabili

6.3.1 Catena di fornitura

Ogni prodotto Farchioni ha una propria storia, fatta di uomini, materie prime, luoghi, fasi e processi produttivi. Offrire prodotti di qualità non può prescindere dalla continua riduzione degli impatti che le filiere produttive hanno sull'ambiente e le comunità coinvolte. In linea con la nostra visione di "Sostenibilità Contadina", tale principio ci porta a promuovere un approccio all'agricoltura ed alla gestione della catena di fornitura sempre maggiormente responsabile. Nell'ambito del confezionamento di olio extra vergine di oliva il 98,78% del prodotto è originario dall'Unione Europea ed in gran parte proveniente dall'Italia, dalla Grecia e dalla Spagna.

A partire dai primi del '900, Farchioni ha costantemente investito nell'acquisizione di oliveti di proprietà attivando così logiche di filiera corta e cortissima,

la superficie aziendale investita ad olivo è passata infatti dagli originari 35 Ha siti esclusivamente in Umbria agli attuali 589 Ha coltivati in Umbria, Toscana, Lazio e Puglia.

I nostri oliveti sono in gran parte Biologici ma anche DOP mantenendo quindi anche un forte legame con il territorio e le sue denominazioni di origine protette:

DOP Umbria
Colli Martani

CasolareBio
Demeter

IGP
Toscana

Filiere corte e cortissime

Farchioni ha diversificato le proprie produzioni realizzando filiere corte e cortissime di olio extra vergine di oliva, vino, birra artigianale e farina, nella maggior parte dei casi con mezzi produttivi e coltivazioni di proprietà, evitando ogni tipo di intermediazione commerciale. Farchioni ha deciso di chiamare filiere corte le filiere interamente italiane e cortissime le filiere interamente umbre:

FILIERA CORTA

CAPO FILIERA	TIPO FILIERA	PRODOTTO	AREE GEOGRAFICHE DI ORIGINE MATERIE PRIME E DI TRASFORMAZIONE
Farchioni olii spa	Filiera corta	Olio extra vergine 100% italiano Farchioni	Filiera controllata di olio extra vergine italiano proveniente da: regioni
Farchioni Olii Spa	Filiera corta	Olio extra vergine da Olivicoltura Eroica 100% Italiano	Filiera controllata di olio extra vergine Italiano da olivicoltura eroica
Farchioni olii spa	Filiera corta	Olio extra vergine DOP Terre di Bari Castel del Monte	Filiera controllata di olio extra vergine dop da olive raccolte, molite e imbottigliate in terreni e stabilimenti di nostra proprietà
Farchioni olii spa	Filiera corta	Olio extra vergine IGP Toscana	Filiera controllata di olio extra vergine igp da olive raccolte, molite e imbottigliate in terreni e stabilimenti di nostra proprietà
Farchioni Olii Spa	Filiera corta	Olio extra vergine IGP Olio di Roma	Filiera controllata di olio extra vergine IGP da olive raccolte, molite e imbottigliate in terreni e stabilimenti di nostra proprietà

FILIERA CORTISSIMA

CAPO FILIERA	TIPO FILIERA	PRODOTTO	AREE GEOGRAFICHE DI ORIGINE MATERIE PRIME E DI TRASFORMAZIONE
Farchioni olii spa	Filiera cortissima	Olio extra vergine DOP Umbria Colli Martani	Filiera controllata di olio extra vergine DOP Umbria da olive raccolte, molite e imbottigliate in Umbria in terreni e stabilimenti di nostra proprietà
Farchioni olii spa	Filiera cortissima	Vini dell'Umbria	Filiera controllata di vini dell'Umbria prodotti nella cantina terre de la custodia con uve di proprietà e provenienti esclusivamente dalla regione Umbria.
Farchioni olii spa	Filiera cortissima	Birra artigianale agricola 100% italiana	Filiera controllata di birra artigianale agricola prodotta nel birrificio mastri birrai umbri con materie prime di proprietà coltivate e maltate in Umbria.
Farchioni olii spa	Filiera cortissima	Farina di grano tenero umbro	Filiera controllata di farina di grano tenero prodotta nel molino farchioni con grani originari dell'Umbria.

I principali fornitori di packaging di Farchioni 1780 sono tutti ubicati sul territorio nazionale, sono correlati all'acquisto delle materie prime necessarie al confezionamento dei nostri prodotti: materie prime olio, imballaggi in vetro, etichette, cartoni, tappi e materiali ausiliari al conferimento come colle, estensibili e bancali.

TIPOLOGIA DI BENE ACQUISTATO	UTILIZZO	N. DI FORNITORI
Bottiglia vetro	Imballaggio primario prodotti olio, birra e vino	13 fornitori
Sacchi carta	Imballaggio primario prodotti farina	2 fornitori
Tappi (e capsule vino)	Imballaggio primario prodotti olio, birra e vino	13 fornitori
Tappi in sughero	Imballaggio primario vino	3 fornitori
Etichette	Imballaggio primario prodotti olio, birra e vino	8 fornitori
Scatola di cartone	Imballaggio secondario prodotti olio, birra e vino	9 fornitori
Bancali legno	Imballaggio terziario prodotti olio e birra	3 fornitori
Materiali ausiliari olio (aromi e spezie per olio)	Lavorazione prodotto olio	2 fornitori
Materiali ausiliari confezionamento (colle, estensibile)	Imballaggio primario olio e birra	7 fornitori
Lattine alluminio	Imballaggio primario in alluminio olio	4 fornitori

6.3.2 Residuo Zero

Abbiamo costruito una filiera alimentare con fitofarmaci "residuo zero", per realizzare prodotti agroalimentari nel rispetto del pianeta e della nostra salute.

Farchioni applica nel 100% delle proprie produzioni agricole il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) che è uno schema di certificazione volontario per tutti quei prodotti agricoli e agroalimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata, ovvero, adotta un sistema di coltivazione che privilegia l'uso di tecniche che garantiscono un minor impatto ambientale, una riduzione dell'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche, assicurando così una maggiore sostenibilità dell'agricoltura.

Oltre a questo nel 2019 abbiamo deciso di certificare un olio extra vergine di oliva di elevata qualità e convenzionale, "Residuo Zero".

Filiera Farchioni Residuo Zero: dare maggior valore ai prodotti convenzionali

- Coltivati con modelli agronomici moderni e sostenibili, in conformità a quanto stabilito dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)
- Raccolti e trasformati con pratiche di lavorazione performanti ed innovative
- Controllati lungo tutta la filiera semplice e sicura, dal campo alla tavola
- Senza pesticidi, inteso come non rilevabilità analitica dei residui di prodotti fitosanitari nel prodotto alimentare, anche se legalmente ammessi
- Certificati di prodotto "Residuo Zero"

6.3.2 RESIDUO ZERO

Le modalità con cui si ottengono e si assicurano le produzioni Residuo Zero sono documentate in un apposito disciplinare, parte integrante del Sistema di Gestione per la Qualità, che integra i principi ed i requisiti in materia di tracciabilità della filiera alimentari contenuti nella norma ISO 22005.

Il primo disciplinare, sviluppato per la produzione di Olive Residuo Zero, prevede la sottoscrizione di un patto di filiera: agricoltore, frantoiano e confezionatori si impegnano a rispettare le pratiche agronomiche conformi alle specifiche “Residuo Zero”. Il documento definisce inoltre le responsabilità ed i compiti di ciascun attore della filiera e le modalità di gestione delle rispettive attività.

CAPO FILIERA (FARCHIONI)

- Definisce il Patto di Filiera, il Disciplinare di Produzione Olive Residuo Zero, la struttura di filiera ed i requisiti di qualità e tracciabilità in conformità alla norma ISO 22005
- Qualifica i fornitori componenti la filiera ed effettua controlli su obiettivi ed indicatori, svolge verifiche ispettive interne
- Definire la modalità di identificazione del prodotto finito, i criteri di accettazione del lotto, di campionamento ed i metodi di analisi
- Redige un piano di risk assessement e intraprende azioni per la mitigazione dei rischi individuati

FRANTOIANO

- Mantiene la separazione fisica del prodotto per garantire assenza di cross-contamination tra il prodotto di filiera Residuo Zero e altri prodotti.
- All’inizio della lavorazione della prima consegna, invia un campione di olio extra vergine di oliva Residuo Zero al capo filiera ai fini della validazione.
- Comunica al Capo Filiera, nelle prime fasi di valutazione della materia prima, le rese di produzione attese, comunicando successivamente le rese effettive a fine molitura.
- Si rende disponibile a ricevere verifiche ispettive da parte della Farchioni o da parte di enti di certificazione da essa autorizzati.
- Elabora il documento di trasporto e la fattura indicando il lotto di produzione unitamente alla dicitura: “Filiera Farchioni Residuo Zero”.
- Controlla prima del carico la presenza del certificato di lavaggio autobotte e appone i sigilli alla medesima a fine carico, annotando il numero dei sigilli al documento di trasporto.
- Si impegna ad essere conforme rispetto ai seguenti ulteriori requisiti:
  - Rese di produzione +/-25 % rispetto alla comunicazione iniziale.
  - Conformità analitiche del piano di campionamento.
  - Assenza di gravi non conformità nel corso delle verifiche ispettive.

AGRICOLTORE

- Riduzione e razionalizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi (es. antiparassitari, es. diserbanti).
- Coltiva le olive garantendo, al momento del raccolto, un contenuto di residuo al di sotto del limite di rilevabilità.
- Compila e rende disponibile a Farchioni il quaderno di campagna prima dell'inizio del raccolto.
- Fornisce agli agronomi Farchioni schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati.
- Riduce del 10% la quantità massima utilizzabile dei prodotti fitosanitari (es. erbicidi, fungicidi, insetticidi), rispetto a quanto definito nelle relative schede tecniche.
- Aumenta i tempi di carenza del 20%, rispetto a quanto definito nelle schede tecniche di prodotto, dandone evidenza nel quaderno di campagna.
- Comunica ad inizio stagione la quantità di olive previste in raccolta e informa il Capo Filiera di eventuali variazioni durante l'annata agraria.
- Si rende disponibile a ricevere verifiche ispettive da parte della Farchioni o di altri enti di certificazione da essa autorizzati.
- Dettaglia nel documento di trasporto e nella fattura delle olive fornite al frantoio, il relativo lotto di produzione e la dicitura: "Filiera Farchioni Residuo Zero", garantendo la riconducibilità al quaderno di campagna.
- Si impegna ad essere conforme rispetto ai seguenti ulteriori requisiti:
  - Rese di produzione +/-25 % rispetto alla comunicazione iniziale.
  - Conformità analitiche del piano di campionamento.
  - Assenza di gravi non conformità nel corso delle verifiche ispettive

I prodotti finiti certificati «Residuo Zero» risultano tali a fronte di un rapporto di analisi che evidenzia l'assenza di pesticidi, intesa come non rilevabilità analitica dei residui di prodotti fitosanitari (minore di 0,01 mg/kg); tali analisi vengono effettuate presso laboratori designati all'analisi di prodotti biologici dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e sotto accreditamento ACCREDIA.

Nel corso del 2020 è stato certificato Residuo Zero l'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano e UE.

Residuo Zero, in sintesi

-10%* quantità di prodotti fitosanitari impiegati

+ 20%* aumento tempi di carenza

+ 10% prodotti fitosanitari controllati, rispetto al prodotto biologico

Residui fitosanitari nel prodotto inferiori al limite di rilevabilità (<0,01 mg/kg, come per i prodotti biologici)

Farchioni è partner di Cycle4green Recycling, la cui collaborazione porta al recupero delle glassine, una carta siliconata su cui sono attaccate le etichette adesive. Nel 2021 sono state conferire allo smaltitore Cycle4Green 10.7 tonnellate di carta siliconata destinata al recupero per ottenere sottoprodotti.

6.4

Le risorse

Attuare il concetto di Sostenibilità Contadina significa anche perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali delle proprie attività, monitorando ed ottimizzando l'uso di risorse come acqua ed energia, riducendo gli impatti ambientali correlati alla produzione di rifiuti ed alle emissioni di gas ad effetto serra. L'impegno verso la tutela dell'ambiente è altresì sancito nel Codice Etico come uno degli obiettivi primari di Farchioni, con l'impegno a migliorare continuamente i processi produttivi nel rispetto della normativa vigente, delle esigenze ambientali e del comune interesse, applicando le migliori tecnologie disponibili ed economicamente praticabili al fine di minimizzare l'impatto ambientale diretto ed indiretto.

A tale scopo Farchioni Olii S.p.A. si è dotata del sistema di gestione integrato in conformità alle norme UNI EN ISO 14001 (ambiente), UNI EN ISO 50001 (energia), oltre che secondo la UNI EN ISO 9001 (qualità) e la UNI EN ISO 45001 (salute e sicurezza sul lavoro). A garanzia di un'efficace adozione di tali sistemi di gestione, gli stessi sono stati certificati dall'ente internazionale DNV e sono soggetti ad attività di audit su base annuale.

Il sistema di gestione ambientale, unitamente a quello per l'energia, costituisce lo strumento primario per la riduzione degli impatti ambientali correlati ai processi produttivi. Attraverso di esso Farchioni pianifica, attua e monitora l'efficacia delle proprie misure strategiche, tecniche e gestionali per il miglioramento della propria prestazione ambientale.

Il tema della sostenibilità ambientale è inoltre oggetto di uno specifico progetto, parte del Programma di Sviluppo Rurale per L'Umbria. Il Progetto "**LCA**" ha lo scopo di favorire la creazione di una filiera ecosostenibile di aziende locali nel settore olivicolo-oleario, vitivinicolo, zootecnico e forestale, utilizzando l'approccio Life Cycle Assessment (LCA), nell'ambito di un meccanismo che porti le aziende partecipanti ad avere tutte le basi necessarie per la certificazione dell'impronta ambientale di carbonio (ISO/TS 14067) dei propri prodotti, quantificando le rimozioni di CO_2 ad opera delle piante, e consentendo la messa a punto di azioni di mitigazione degli impatti anche attraverso la successiva partecipazione ai mercati volontari del carbonio.

In conformità agli obiettivi del programma, nel corso dell'anno 2020 sono stati effettuati diversi incontri tecnici tra i coordinatori del progetto e alcuni incontri divulgativi per la comunicazione dei risultati finora raggiunti.

LCA delle filiere olivicole-olearie e vitivinicole,

anche consociando specie zootecniche negli oliveti per aumentare la sostenibilità ambientale ed economica delle aziende

Progetto parte del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 (misura 16, sottomisura 16.1)

- **Obiettivo:** favorire la creazione di una filiera ecosostenibile di aziende locali nel settore olivicolo-oleario, vitivinicolo, zootecnico e forestale, utilizzando l'approccio LCA
- **Partner:** Il progetto prevede la creazione di un gruppo operativo parte del network di gruppi operativi della Regione Umbria e che partecipa alla rete Europea EIP – AGRI. Partecipano al partenariato, oltre a Farchioni Olii spA, diverse società agricole, vitivinicole, zootecniche, l'Università di Perugia ed il CNR.
- **Divulgazione:** realizzazione del sito web ed incontri periodici con le aziende agricole sullo stato di avanzamento del progetto
- **Sito web:** https://www.piumbria.com/progetto3a/life-cycle/

6.4.1 L'acqua

Farchioni persegue un uso razionale delle risorse idriche nei propri processi produttivi. L'acqua viene utilizzata sia per usi civili, sia per necessità legate ai processi produttivi nell'ambito dell'oleificio, del maltificio, del birrificio, del molino e per usi irriguo-agricoli.

Tutti i prelievi per uso civile e industriale vengono monitorati attraverso l'utilizzo di contatori, consentendo di disporre di dati puntuali ed aggiornati, poi aggregati su base mensile e registrati. I volumi delle acque utilizzate per l'irrigazione dei terreni agricoli, prelevate da falda artesiana, risultano monitorati su tutti i terreni tranne che nel caso delle vigne. Per quanto riguarda le attività **dell'oleificio** e **degli uffici**, l'acqua viene prelevata dall'acquedotto comunale ed utilizzata per usi civili e per le operazioni di pulizia e sanificazione.

L'acqua risulta una risorsa fondamentale nell'ambito dei processi produttivi afferenti al **maltificio**, in particolare durante le fasi di idratazione del malto essiccato, e, poi, al **birrificio**. Nei processi molitori viene utilizzata in minima parte durante il processi di trasformazione, l'uso principale è per le pulizie e gli uffici.

Le acque ad uso irriguo agricolo per la **produzione di ortaggi**, su un'area pari a 42,87 ettari, vengono invece approvvigionate dal fiume Tevere su cinque punti di prelievo con rispettive licenze di attingimento.

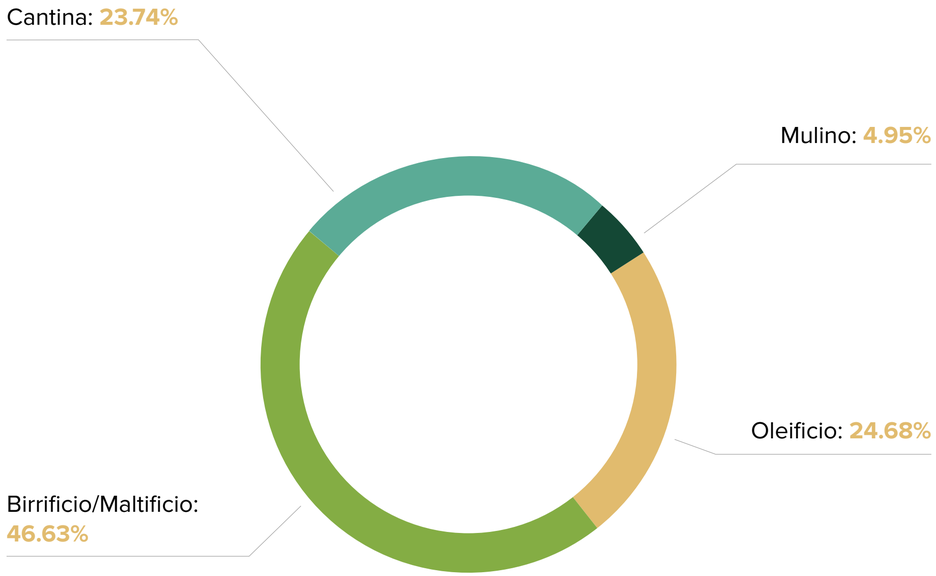
PRELIEVI IDRICI (m^3) NEL 2021

33.689	56.449
Acqua dolce da acquedotto (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Acqua approvvigionata dal fiume Tevere (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)

PRELIEVI IDRICI (m^3) NEL 2020

32.787	45.695
Acqua dolce da acquedotto (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Acqua approvvigionata dal fiume Tevere (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)

DISTRIBUZIONE PERCENTUALE APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA DOLCE DA ACQUEDOTTO PER AREE DI UTILIZZO FARCHIONI 1780



SCARICHI IDRICI (m³) (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	2021	2020
Totale scarichi in acque superficiali *Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)*	25.500	15.600
di cui		
attribuibili all'oleificio	2.200	1.300
attribuibili alla malteria	17.000	10.400
attribuibili al birrificio	6.300	3.900
Totale scarichi in acque superficiali *Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)*	1.500	-
di cui attribuibili alla cantina	1.500	-

L'azienda gestisce gli scarichi derivati dalle proprie attività produttive in conformità agli adempimenti normativi previsti dal D.Lgs 152/06 e succ. m.i.

Le acque di scarico generate dalle attività di Farchioni 1780 riguardano i siti produttivi oleificio, birrificio, maltificio, mulino cantina.

Gli scarichi idrici dell'**oleificio** vengono gestiti con le seguenti modalità.

SCARICHI IDRICI DELL'OLEIFICIO

TIPOLOGIA E PROVENIENZA SCARICHI IDRICI	MODALITÀ DI GESTIONE E TRATTAMENTO
Acque reflue di lavorazione provenienti dalla miscelazione e dal confezionamento di olii vegetali	Vengono convogliate in una rete di conferimento delle acque di lavorazione provenienti dalla miscelazione e dal confezionamento, trattate in impianto Fenton per il trattamento chimico fisico e da qui convogliate al depuratore dell'azienda del gruppo Mastri Birrai Umbri.
Acque assimilabili a domestiche provenienti dagli uffici e dagli spogliato	Confluiscono nella rete fognaria delle acque nere ed infine in fossa Imhoff.
Acque di prima pioggia provenienti dai piazzali esterni allo stabilimento	Vengono convogliate prima al separatore provvisto di filtro di coalescenza, poi al disoleatore ed infine al depuratore dell'azienda del gruppo Mastri Birrai Umbri.
Acque reflue piovane e di dilavamento provenienti dalle coperture dei tetti insieme alle acque del dilavamento dei piazzali	Tali acque, a valle della separazione dalle acque di prima pioggia (inviate al depuratore), vengono scaricate su corso idrico superficiale (Fosso Vaccario). Al punto di scarico in alveo, è presente un pozzetto di prelievo dei campioni al fine di poter eseguire le analisi sulla qualità dello scarico.

Per quanto riguarda il maltificio e il birrificio l'acqua viene utilizzata sia nei processi produttivi che per attività di pulizia. L'acqua prelevata dalla rete idrica comunale viene immessa nel trattamento idrico che prevede la filtrazione e l'addolcimento (riduzione del contenuto di Carbonati di Calcio). L'acqua così prodotta viene utilizzata sia per la preparazione del mosto di malto d'orzo, sia per eseguire i lavaggi degli impianti con acqua e con soluzioni di acqua e detergenti specifici per il settore alimentare.

Gli scarichi idrici del maltificio e del birrificio vengono gestiti con le seguenti modalità.

SCARICHI IDRICI DEL MALTIFICIO E DEL BIRRIFICO

TIPOLOGIA E PROVENIENZA SCARICHI IDRICI	MODALITÀ DI GESTIONE E TRATTAMENTO
Acque reflue di lavorazione provenienti dalla produzione della sala cottura, dal reparto tini di fermentazione e dal reparto imbottigliamento ed infustamento	L'acqua viene raccolta grazie alla presenza di una rete di captazione delle acque reflue provenienti dalle canaline di scarico dei locali di produzione. Le acque così raccolte vengono immesse in un sistema meccanico di separazione dei solidi che precede la fase di trattamento in depuratore.
Acque assimilabili a domestiche provenienti dagli uffici e dagli spogliatoi	Vengono convogliate in fossa Imhoff.
Acque di prima pioggia provenienti dai piazzali esterni allo stabilimento	Vengono separate e convolgiate in depuratore.
Acque reflue di dilavamento del piazzale	Tali acque, a valle della separazione dalle acque di prima pioggia, vengono scaricate su corso idrico superficiale (Fosso Vaccario). Al punto di scarico in alveo, è presente un pozzetto di prelievo dei campioni al fine di poter eseguire le analisi sulla qualità dello scarico.

Il depuratore dell'azienda del Gruppo Mastri Birrai Umbri è un depuratore biologico con sistema di filtrazione a membrana; gli scarichi del depuratore vengono convogliati in corso idrico superficiale. Il depuratore è munito di un sitema di controllo da remoto.

Per quanto riguarda il sito produttivo relativo alla **cantina Terre De La Custodia** l'acqua viene prelevata dall'acquedotto comunale e viene utilizzata sia nei processi produttivi che per attività di pulizia. L'acqua prelevata dalla rete idrica viene immessa nel trattamento idrico che prevede filtrazione, addolcimento (riduzione del contenuto di carbonati di Calcio) e trattamento con lampada UV germicida.

Gli scarichi idrici della cantina vengono gestiti con le seguenti modalità.

SCARICHI IDRICI DELLA CANTINA

TIPOLOGIA E PROVENIENZA SCARICHI IDRICI	MODALITÀ DI GESTIONE E TRATTAMENTO
Acque reflue provenienti dalla lavorazione di uve e produzione di vino	L'acqua viene raccolta grazie alla presenza di una rete di captazione delle acque reflue provenienti dalle canaline di scarico dei locali di produzione. Quanto raccolto, viene immesso al processo meccanico di separazione dei solidi ed inviato successivamente al depuratore
Acque assimilabili a domestiche provenienti dagli uffici e dagli spogliatoi	Vengono convogliate in fossa Imhoff
Acque di prima pioggia provenienti dai piazzali esterni allo stabilimento	Vengono separate e convolgiate in depuratore
Acque reflue piovane e di dilavamento provenienti dalle coperture dei tetti insieme alle acque del dilavamento dei piazzali	Tali acque, a valle della separazione dalle acque di prima pioggia (inviate al depuratore), vengono scaricate su corso idrico superficiale (Fosso Vaccario). Al punto di scarico in alveo, è presente un pozzetto di prelievo dei campioni al fine di poter eseguire le analisi sulla qualità dello scarico

L'impianto di depurazione di Terre De La Custodia è un depuratore biologico con sistema di filtrazione a membrana, costituito da una vasca di sollevamento servita da unità di rimozione delle impurità grossolane, vasca di equalizzazione per rendere omogenei i reflui da trattare, vasca di ossidazione, vasca con sistema a membrane e vasca di ispessimento.

Il deputarore è munito di data logger, è monitorato anche da remoto e realizza il controllo automatizzato e autocorrettivo del livello di ossigenazione della vasca. Le acque in uscita dal depuratore vengono convogliate su corpo idrico superficiale (Fosso Puglia).

Le acque di scarico, monitorate periodicamente tramite l'effettuazione di opportune analisi, non presentano sostanze pericolose ai sensi di quanto definito dalla normativa vigente. In particolare risultano ampiamente rispettati i limiti di legge con riferimento alle quantità di rame e zinco di origine vegetale (presenti in parti per miliardo), ampiamente sotto i limiti prescritti dalla normativa e rispetto alle quali non sono emerse ad oggi situazioni di non conformità.

6.4.2 L'energia

Farchioni si è dotata, per i processi produttivi maggiormente energivori correlati alle attività dell'oleificio, del mulino, della cantina e del birrificio, di un sistema di gestione per l'energia ISO 50001. L'applicazione delle procedure di sistema, consentono a Farchioni di gestire in modo razionale l'energia, di identificare opportunità di miglioramento della prestazione energetica, attuando opportune analisi e valutazioni.

Il monitoraggio dei consumi energetici avviene attraverso la lettura dei contatori su base mensile e, ove disponibili, dei misuratori installati sui quadri a servizio di determinate aree di consumo specifiche.

Il Gruppo per lo svolgimento dei propri processi produttivi utilizza quattro fonti energetiche: energia elettrica, gas metano, GPL e carburante per i suoi mezzi aziendali (auto e trattori).

L'energia elettrica, prevalentemente approvvigionata dalla rete nazionale, viene utilizzata primariamente per le finalità produttive connesse al mulino e all'oleificio, con consumi rispettivamente pari a circa il 44% ed a circa il 32% del totale Farchioni 1780.

CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA (RETE NAZIONALE)

5.872.409 kWh	21.141 GJ	2021
6.495.707 kWh[6]	23.385 GJ	2020

6 *Si segnala che il dato del 2020 è stato rettificato a seguito di un controllo di accuratezza relativo ai dati di consumo elettrico della cantina*

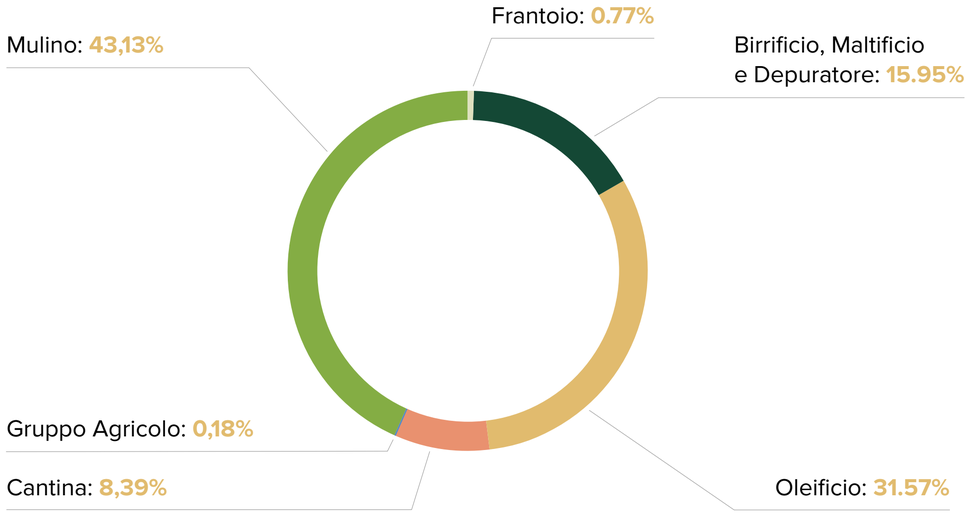
La cantina dispone inoltre di un impianto fotovoltaico di 149 kW, utilizzato per autoconsumo. Nel periodo di rendicontazione, l'impianto ha prodotto 86.537 kWh di cui circa 74.016 kWh utilizzati per autoconsumo e circa 12.521 kWh immessi in rete.

CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FONTE RINNOVABILE (IMPIANTO FV CANTINA)

74.016 kWh	266 GJ	2021
–	–	2020

I consumi totali elettrici 2021 risultano pari a 5.946.425 kWh e appaiono distribuiti come di seguito rappresentato.

DISTRIBUZIONE % CONSUMI ELETTRICI TRA LE AREE AZIENDALI

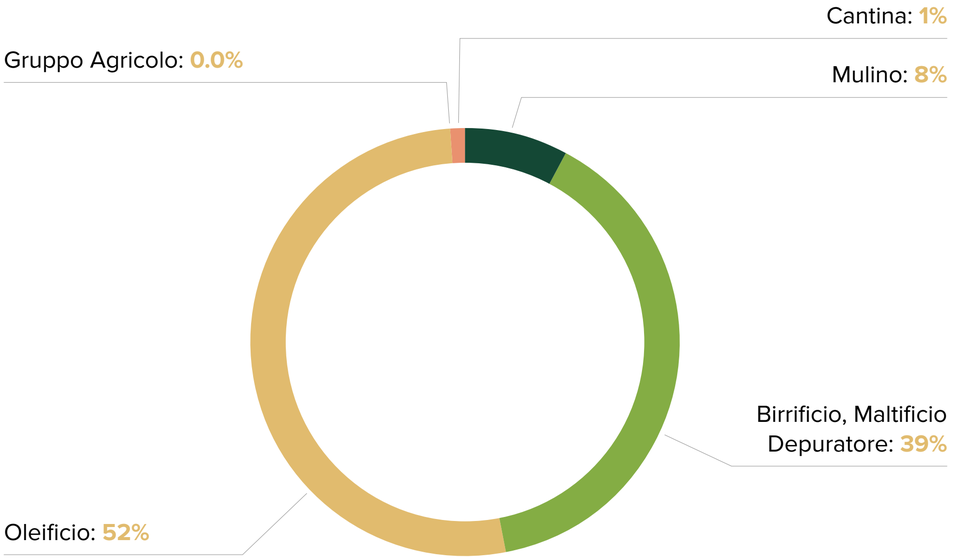


6.4.2 L'ENERGIA

I consumi di gas naturale risultano correlati al riscaldamento degli ambienti ed ai processi produttivi, questi ultimi particolarmente rilevanti nel caso del mulino.

CONSUMI TERMICI	2021	2020
Gas naturale, Sm^3	347.845	289.883
GPL, litri	6.150	8.900
Totale in GJ	**13.963**	**11.786**

DISTRIBUZIONE % DEI CONSUMI TERMICI (GAS NATURALE E GPL) TRA LE DIVERSE AREE AZIENDALI FARCHIONI 1780



I consumi di carburante riguardano primariamente le attività di logistica (automezzi a gasolio) e quelle agricole, correlate all'utilizzo dei trattori, alimentati a gasolio.

FLOTTA AZIENDALE E MEZZI AGRICOLI

FLOTTA AZIENDALE E MEZZI AGRICOLI	2021			2020		
	N.	CONSUMI DI CARBURANTE (u.m.)	CONSUMI DI CARBURANTE (GJ)	N.	CONSUMI DI CARBURANTE (u.m.)	CONSUMI DI CARBURANTE (GJ)
Autovetture a benzina	5	2.582,85 litri	89	4	1.164	45
Autovetture ed automezzi a gasolio	47	206.299,78 litri	7.897	21	222.210	8.507
Trattori e altri mezzi agricoli a gasolio	36	261.800 litri	10.022	29	289.600	11.086
Automezzi a metano	1	21.876 kg	1.015	-	-	-
Automezzi elettrici	2	-	-	-	-	-

Farchioni investe periodicamente nell'ammodernamento dei propri impianti al fine di migliorare i processi e di ridurre gli impatti generati, inclusi quelli energetici. In particolare, nel corso del 2021 è stata ultimata l'installazione di nuove linee di confezionamento per l'oleificio: a seguito dell'analisi effettuata pre e post intervento si è rilevato un significativo risparmio energetico, anche in relazione alla linea di imbottigliamento che permette la lavorazione di una quantità di bottiglie doppia rispetto alla precedente. Si rileva una riduzione assoluta dei consumi del 12% e, analizzando il consumo per ogni bottiglia, si ha una riduzione dei consumi pari al 60%, passando dai 7W probottiglia a 3W probottiglia.

Per quanto riguarda il mulino, nel 2020 sono proseguiti i lavori di rifacimento della cabina elettrica, ultimati nel 2021.

Ulteriori investimenti effettuati a partire dal 2020 e proseguiti nel 2021 hanno riguardato:

- L' installazione di un impianto fotovoltaico pari a 290 kW a servizio dei consumi dell'oleificio;
- L'installazione di 7 colonnine di ricarica per veicoli elettrici da distribuire nelle aree di sosta adiacenti all'oleificio, al birrificio ed alla cantina;
- L'acquisto di un furgone elettrico a servizio del personale manutentivo.

La sempre maggiore capacità di gestire l'energia unitamente al miglioramento delle infrastrutture determinerà nel tempo una riduzione delle emissioni di gas a effetto serra.

La tabella seguente presenta un riepilogo delle emissioni di gas a effetto serra direttamente emesse da Farchioni con le proprie attività nel corso del 2021.

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) DI GAS AD EFFETTO SERRA (tCO_2eq)		
FONTE	**2021**	**2020[7]**
Gas naturale	704 tCO_2eq	589 tCO_2eq
Gas refrigeranti	206 tCO_2eq	306 tCO_2eq
Carburanti	1.329 tCO_2eq	1.392 tCO_2eq
Totale emissioni dirette	**2.238 tCO_2eq**	**2.287 tCO_2eq**

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 2) DI GAS AD EFFETTO SERRA (tCO_2eq)		
FONTE	**2021**	**2020[8]**
Energia elettrica acquistata	2.737 tCO_2eq	3.027[9] tCO_2eq
Totale emissioni indirette	**2.737 tCO_2eq**	**3.027 tCO_2eq**

Al fine del calcolo è stata utilizzata la metodologica "market-based" facendo riferimento per il fattore di emissione al Residual Mix nazionale, pubblicato dall'Association of Issuing Bodies nel Settembre 2020.

7 Dati relativi a gas naturale e gas refrigeranti del 2020 rettificati in seguito ad un controllo di accuratezza
8 Si segnala che il dato del 2020 è stato rettificato a seguito di un controllo di accuratezza relativo ai dati di consumo elettrico della cantina
9 Si segnala che il dato del 2020 è stato rettificato a seguito di un controllo di accuratezza relativo ai dati di consumo elettrico della cantina

I materiali

Farchioni è consapevole dell'importanza che riveste, nell'ambito della propria visione di sostenibilità contadina, la riduzione degli impatti correlati all'uso di materiali. In tale ambito, dato il numero di bottiglie di olio confezionate annualmente, risulta particolarmente rilevante il tema del packaging.

L'obiettivo, per la fase del "For sale" richiamata dal paradigma delle "6 F", è quello di lavorare per ridurre gli impatti considerando l'intero ciclo di vita dell'imballaggio. È su questo che Farchioni ha cominciato a lavorare nel 2018 giungendo nel 2021 a confezionare gran parte del suo prodotto "olio" e "birra" in **bottiglie di vetro riciclabile e ottenuto in parte con vetro proveniente da riciclo.**

Nel 2021 si è proseguito il progetto dell'abbandono della plastica dai propri prodotti, che visto coinvolti diversi attori della filiera, in attività congiunte di ricerca e sviluppo. L'abbandono della plastica come materiale di chiusura del fardello a favore di una scatola totalmente in carta ha determinato una riduzione di plastica a favore di un componente totalmente riciclabile; inoltre è stata dismessa la quasi totalità di capsule in PET, anch'esse di derivazione plastica e bisognose di un tunnel per la termoretrazione a 200°C. I risultati attesi di questa iniziativa sono una significativa riduzione degli smaltimenti in plastica e un decremento della temperatura percepita all'interno dell'oleificio di almeno 5 °C, creando quindi un ambiente di lavoro migliore.

6.4.3 I MATERIALI

L'utilizzo di materiali riciclati, la riduzione delle quantità di materiale e l'introduzione di nuovi materiali sono gli elementi cardine sul quale Farchioni sta lavorando per giungere ad una riduzione continua dei propri impatti in fase di distribuzione dei prodotti. Le attività di confezionamento di olio, birra e vino richiedono l'utilizzo di materiali di tipo non rinnovabile (ovvero di risorse che per loro natura non si rigenerano naturalmente in brevi periodi di tempo), per tutte le finalità correlate all'imballaggio primario e secondario dei prodotti.

Allo stesso tempo, l'utilizzo di materiali provenienti da attività di riciclo, ci consente di ridurre gli impatti associati all'utilizzo di tali materiali. Il 64% dei materiali non rinnovabili utilizzati proviene dalla filiera del riciclo.

6.4.3 I MATERIALI

MATERIALI NON RINNOVABILI UTILIZZATI	2021			2020		
		di cui provenienti da riciclo			di cui provenienti da riciclo	
	Kg	Kg	%	Kg	Kg	%
Materiali correlati al processo ma non facenti parte del prodotto finale:						
Farine fossili	66.575	0	0	67.500	0	0
Cartoncini filtranti	209	0	0	400	0	0
Materiali per imballaggi:						
Vetro	13.726.136	8.802.552	64%	16.040.047	11.406.925	71%
Carta/cartone	965.706	759.772	79%	744.772	609.305	82%
Alluminio (tappi a vite)	89.505	26.851	30%	120.707	36.212	30%
Alluminio (tappo a corona)	12.000	9.640	80%	7.721	3.089	40%
Alluminio (lattine)	97.084	26.715	28%	134.684	0	0
Acciaio (tappo meccanico)	63.350	0	0	47.643	5.300	0
Acciaio (gabbiette per vino)	490	392	80%	0	0	0
Plastica tappi (tappo a vite, tappo meccanico, tappo a corona)	43.545	0	0	37.604	0	0
Plastica (contenitori in pet)	8.163	0	0	7.149	0	64%
Plastica (termoretraibile)	31.897	0	0	83.148	0	0
Plastica (termocapsule)	4.880	732	15%	35.330	5.300	15%
Plastica (altro)	1.199	0	0	0	0	0
Tappo in sughero	8.557	0	0	4.940	0	0
Etichette in carta	6.005	0	0	3.533	0	0
Altri materiali per imballaggi:						
Legno	3.830	0	0	122.494	0	0
Alluminio/acciaio	637	732	12%	36.255	5.300	15%
Totale materiali utilizzati di tipo non rinnovabile	**15.129.769**	**9.626.653**	**64%**	**17.335.177**	**12.066.129**	**70%**

La riduzione degli impatti correlati ai materiali di imballaggio è stata alla base di ulteriori progettualità nate nel corso del 2020 e realizzate nel corso del 2021, riguardanti la bottiglia d'olio Farchioni:

- **Imballaggio secondario: Eliminazione del film plastico per il confezionamento del collo,** tale scelta di ecodesign consentirà di eliminare anche i forni per il trattamento del PET, con conseguente risparmio energetico ed in termini di emissioni;
- **Etichetta:** sostituzione della carta antiolio di natura chimica utilizzata come supporto cartaceo per l'etichetta, con supporto in materiale compostabile; si prevede inoltre di avviare ricerche mirate all'individuazione di colle con caratteristiche di compostabilità;
- **Tappo:** sviluppo di un tappo a base di bioplastiche monomateriale, in sostituzione delle tipologie di tappo attualmente utilizzate in plastica o alluminio.

Nel corso dell'anno 2020 ha trovato ideazione il progetto "Cycle 4 Green", al fine di riciclare la glassina in carta siliconica delle bobine delle etichette, che normalmente va a smaltimento come rifiuto indifferenziato.

Con l'approvazione da parte del circuito Cycle 4 Green della proposta progettuale, Farchioni potrà gestire la raccolta di tale scarto di produzione in contenitori dedicati che verranno recuperati da trasportatori aderenti al circuito ed infine trattati presso un impianto speciale in Austria, che attraverso un procedimento di avvio a macerazione con recupero del silicone, consente di ottenere carta riciclata in pura cellulosa. Nel 2021 Farchioni Olii Spa ha riciclato 10,7 tonnellate di carta da scarto, che equivale a una riduzione stimata di 20 tonnellate CO_2eq.

6.4.4 I rifiuti

La riduzione degli impatti correlati alla produzione dei rifiuti risulta un elemento chiave della visione di Sostenibilità Contadina di Farchioni. Il miglioramento continuo nella gestione dei rifiuti trova è parte integrante delle attività previste nel Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001 adottato da Farchioni Olii SpA che risulta il maggiore produttore di rifiuti all'interno dell'ecosistema Farchioni.

I principali impatti connessi ai rifiuti risultano derivare dalle attività dell'oleificio, con particolar riferimento ai processi di seguito indicati.

PROCESSO	MATERIALI IN INGRESSO	RIFIUTI GENERATI
Filtrazione dell'olio	Coadiuvanti di filtrazione, farine fossili, cartoncini in cellulosa	Farine fossili esauste con olio, cartoncini di filtrazione esausti con olio
Stoccaggio olio, pulizia dei silos	Fondami di silos contenenti olii vegetali	Morchie oleose
Confezionamento	Bancali in legno, materiali di imballaggio. Secchi contenenti colla utilizzata per attività di confezionamento	Imballaggi in plastica, in legno, in metallo, in materiale misto, in vetro. Imballaggi contaminati (classificati come pericolosi)
Pulizia e sanificazione dei locali, uso di mascherine per COVID 19	Mascherine, DPI per COVID-19	Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi
Attività di analisi del laboratorio chimico interno	Contenitori dei solventi di laboratorio chimico, solventi di laboratorio	Imballaggi contaminati da sostanze pericolose e sostanze chimiche di laboratorio
Depurazione acque processo	Acque provenienti dal processo di produzione e acque di dilavamento dei piazzali	Fanghi prodotti da trattamento in loco degli effluenti

Al di fuori degli impatti generati dagli imballaggi primari, secondari e terziari, che ricadono a valle delle attività produttive, tutti gli altri impatti si riferiscono a rifiuti prodotti nelle fasi produttive.

L'azienda monitora la produzione dei rifiuti e la percentuale dei rifiuti inviati in discarica o a recupero come parte integrante degli obiettivi della certificazione ISO 14001.

Al fine di mitigare gli impatti correlati ai rifiuti prodotti nelle attività produttive, Farchioni promuove la raccolta differenziata dislocando punti di raccolta in varie aree sia interne che esterne, del perimetro aziendale ed informando tutti i propri collaboratori sulle modalità di raccolta rifiuti adottate dall'azienda. Per quanto concerne la riduzione degli impatti generati a monte ed a valle si rimanda alle progettualità riportate nella sezione precedente, relative alla riduzione degli impatti collegati agli imballaggi; risulta inoltre favorito il corretto smaltimento del materiale di imballaggio a fine vita del prodotto, attraverso opportune etichettature riportanti le informazioni necessarie al consumatore.

RIFIUTI PRODOTTI PER DESTINAZIONE	2021 (t)	2020 (t)
Rifiuti non pericolosi	**751**	**880**
Riciclo	416	648
Altre operazioni di recupero	293	232
Smaltimento	42	0
Rifiuti pericolosi	**6**	**6**
Riciclo	0	0
Altre operazioni di recupero	2	1
Smaltimento	4	5

Il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti prodotti in loco, è affidato a terzi in conformità alle normative vigenti; Farchioni verifica l'autorizzazione del fornitore e la sua iscrizione all'albo nazionale dei gestori ambientali e verifica l'autorizzazione allo smaltimento dei destinatari dei rifiuti.

Indice dei contenuti GRI e correlazione con gli SDGs

FARCHIONI
1780

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera gli stakeholder	-

PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 102-1	Nome dell'organizzazione	1. Farchioni 1780 → 1.1 Profilo	-
2 (2.4)	GRI 102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	1. Farchioni 1780 → 1.3 Prodotti	-
	GRI 102-3	Luogo della sede principale	1. Farchioni 1780 → 1.1 Profilo	-
	GRI 102-4	Luogo delle attività	1. Farchioni 1780 → 1.1 Profilo	-
	GRI 102-5	Proprietà e forma giuridica	1. Farchioni 1780 → 1.1 Profilo	-
	GRI 102-6	Mercati serviti	4. Sostenibilità Economica → 4.2 Creazione di valore sostenibile → 4.2.3 Il nostro export	-
	GRI 102-7	Dimensione dell'organizzazione	1. Farchioni 1780 → 1.1 Profilo	-
8 (8.5) **10** (10.3)	GRI 102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.1 Le nostre persone	-
12 (12.3)	GRI 102-9	Catena di fornitura	6. Sostenibilità Ambientale → 6.3 Filiere responsabili → 6.3.1 Catena di fornitura	-
	GRI 102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	6. Sostenibilità Ambientale → 6.3 Filiere responsabili → 6.3.1 Catena di fornitura	-
	GRI 102-11	Principio di precauzione	2. Governance → 2.4. Gestione dei rischi	-
	GRI 102-12	Iniziative esterne	1. Farchioni 1780 → 1.2 Valori	-
	GRI 102-13	Adesione ad associazioni	1. Farchioni 1780 → 1.2 Valori	-
	GRI 102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	1. Farchioni 1780 → 1.2 Valori	-
	GRI 102-17	Meccanismi per ricercare consulenza e segnalare criticità relativamente a questioni etiche	2. Governance → 2.2. Codice Etico	-

STRUTTURA DI GOVERNO				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 102-18	Struttura della governance	2. Governance → 2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-
	GRI 102-22	Composizione del massimo organo di governo e relativi comitati	2. Governance → 2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-
	GRI 102-23	Presidente del massimo organo di governo	2. Governance → 2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-
	GRI 102-24	Nomina e selezione del massimo organo di governo	2. Governance → 2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	3. Sostenibilità Contadina → 3.6. Inclusività degli stakeholder	-
8 (8.8)	GRI 102-41	Accordi di contrattazione collettiva	5. Sostenibilità sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.1 Le nostre persone	-
	GRI 102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	Nota metodologica	-
	GRI 102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	3. Sostenibilità Contadina → 3.6. Inclusività degli stakeholder	-
	GRI 102-44	Temi e criticità chiave sollevati	Nota metodologica	-
	GRI 102-47	Elenco dei temi materiali	3. Sostenibilità Contadina → 3.5. Analisi di materialità	-
PERFORMANCE ECONOMICA				
Risultati economici				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	4. Sostenibilità economica → 4.2. Creazione di valore sostenibile → 4.2.1. Valore economico generato e distribuito	-
8 (8.3)	GRI 201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	4. Sostenibilità economica → 4.2. Creazione di valore sostenibile → 4.2.1. Valore economico generato e distribuito	-
Pratiche di approvvigionamento				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	4. Sostenibilità Economica → 4.2 Creazione di valore sostenibile → 4.2.4 Condivisione del valore	-
8 (8.3)	GRI 204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	4. Sostenibilità Economica → 4.2 Creazione di valore sostenibile → 4.2.4 Condivisione del valore	-
Episodi di corruzione				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	2. Governance → 2.3. Lotta alla corruzione	-
16 (16.5)	GRI 205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	2. Governance → 2.3. Lotta alla corruzione	-
Episodi di corruzione				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	2. Governance → 2.3. Lotta alla corruzione	-
16 (16.3)	GRI 206-1	Comportamento anticoncorrenziale	2. Governance → 2.3. Lotta alla corruzione	-

PERFORMANCE AMBIENTALE				
Materiali				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.3. I materiali	-
8 (8.4) 12 (12.2)	GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.3. I materiali	-
8 (8.4) 12 (12.2; 12.5)	GRI 301-2	Percentuale di materiali utilizzati che provengono da riciclaggio	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.3. I materiali	-
Energia				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.2. L'energia	-
7 (7.2; 7.3) 12 (12.2)	GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.2. L'energia	-
Acqua e scarichi idrici				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.1. L'acqua	-
6 (6.3; 6.4) 12 (12.4)	GRI 303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.1. L'acqua	-
6 (6.3)	GRI 303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.1. L'acqua	-
6 (6.4)	GRI 303-3	Prelievo idrico	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.1. L'acqua	-
6 (6.3)	GRI 303-4	Scarichi idrici	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.1. L'acqua	
Emissioni				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.2. L'energia	-
3 (3.9) 12 (12.4) 15 (15.2)	GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.2. L'energia	-
3 (3.9) 15 (15.2)	GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.2. L'energia	-

PERFORMANCE AMBIENTALE				
Rifiuti				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
3 (3.9)	GRI 306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.4. I rifiuti	-
3 (3.9)	GRI 306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.4. I rifiuti	-
3 (3.9) 12 (12.4; 12.5)	GRI 306-3	Rifiuti prodotti	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.4. I rifiuti	-
3 (3.9) 12 (12.4; 12.5)	GRI 306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.4. I rifiuti	-
3 (3.9) 12 (12.4; 12.5)	GRI 306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	6. Sostenibilità Ambientale → 6.4. Le risorse → 6.4.4. I rifiuti	-

PERFORMANCE SOCIALE				
Occupazione				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone	-
8 (8.5)	GRI 401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-
5 (5.1; 5.4) 8 (8.5)	GRI 401-3	Congedo parentale	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-
Salute e sicurezza sul lavoro				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
8 (8.8)	GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
8 (8.8)	GRI 403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
8 (8.8)	GRI 403-3	Servizi di medicina del lavoro	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
8 (8.8)	GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
8 (8.8)	GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
3 (3.5; 3.8) 8 (8.8)	GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
8 (8.8)	GRI 403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
8 (8.8)	GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
3 (3.6; 3.9) 8 (8.8)	GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-
3 (3.4; 3.9) 8 (8.8)	GRI 403-10	Malattie professionali	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.4 Salute e sicurezza	-

PERFORMANCE SOCIALE				
Formazione e istruzione				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-
4 (4.4; 4.5)	GRI 404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-
5 (5.1) 8 (8.5) 10 (10.3)	GRI 404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-
Diversità e pari opportunità				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.3 Diversità e inclusione	-
5 (5.1; 5.5)	GRI 405-1	Diversità tra i dipendenti	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.3 Diversità e inclusione	-
5 (5.1) 8 (8.5) 10 (10.3)	GRI 405-2	Rapporto tra stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.3 Diversità e inclusione	-
Non discriminazione				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.3 Diversità e inclusione	-
5 (5.1) 8 (8.8)	GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	5. Sostenibilità Sociale → 5.2 Attenzione alle persone → 5.2.3 Diversità e inclusione	-
Coinvolgimento comunità locali				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.1. Qualità 6. Sostenibilità ambientale → 6.2 Innovazione per un'agricoltura sostenibile → 6.2.1. Tutela della biodiversità	-
17 (17.16; 17.17)	GRI 413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	5. Sostenibilità sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.1. Qualità 5.4 L'impegno di Farchioni in attività di riscatto sociale 6. Sostenibilità ambientale → 6.2 Innovazione per un'agricoltura sostenibile → 6.2.1. Tutela della biodiversità	-

PERFORMANCE SOCIALE				
Sicurezza prodotti				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.2 Sicurezza alimentare	-
2 (2.1) 3 (3.9)	GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.2 Sicurezza alimentare	-
Marketing ed etichettatura				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.3 Comunicazione e marketing	-
12 (12.8)	GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.3 Comunicazione e marketing	-
12 (12.8)	GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.3 Comunicazione e marketing	-
12 (12.8)	GRI 417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.3 Comunicazione e marketing	-
Privacy dei clienti				
Nota metodologica	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.3 Comunicazione e marketing	-
16 (16.10)	GRI 418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	5. Sostenibilità Sociale → 5.3 Attenzione ai consumatori → 5.3.3 Comunicazione e marketing	-

NOTA METODOLOGICA				
SDGs (Targets)	***Indicatore***	***Descrizione dell'indicatore***	***Sezione del report***	***Omissioni***
	GRI 102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	-
	GRI 102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Nota metodologica	-
	GRI 102-48	Revisione delle informazioni	Non applicabile in quanto prima edizione del Bilancio di Sostenibilità	-
	GRI 102-49	Modifiche nella rendicontazione	Non applicabile in quanto prima edizione del Bilancio di Sostenibilità	-
	GRI 102-50	Periodo di rendicontazione	Nota Metodologica	-
	GRI 102-51	Data del report più recente	Nota Metodologica	-
	GRI 102-52	Periodicità della rendicontazione	Nota Metodologica	-
	GRI 102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Nota Metodologica	-
	GRI 102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota Metodologica	-
	GRI 102-55	Indice dei contenuti GRI	Indice dei contenuti GRI e correlazione con gli SDGs	-
	GRI 102-56	Assurance esterna	Relazione di revisione	-

Relazione di revisione

FARCHIONI
1780

Bilancio di Sostenibilità 2021

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato realizzato in conformità ai Global Reporting Initiative Reporting Standards definiti dal GRI – Global Reporting Initiative e assoggettato a verifica sulla base dell'International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000, da parte della società di revisione indipendente BDO Italia Spa.

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 è stato realizzato dal Team Farchioni con il supporto metodologico di DNV, organizzazione internazionale che, da oltre 150 anni, supporta le aziende nel perseguire i propri piani strategici a lungo termine, in modo sostenibile, per contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite.

FARCHIONI redige il proprio bilancio di sostenibilità dal 2020 ed è la prima azienda olearia a dotarsi di un bilancio di sostenibilità certificato e integrato a tutte le sue produzioni agricole e relativi processi produttivi. Questo secondo bilancio ci ha consentito di misurare e migliorare le nostre performance, tra cui, la diminuzione delle nostre emissioni totali di gas ad effetto serra del 6,4% rispetto all'anno precedente.

FARCHIONI OLII S.P.A.

Relazione della società di revisione indipendente
sul Bilancio di Sostenibilità 2021

Protocollo n. RC121062021BD4532

Tel: +39 055 265 4029
www.bdo.it

Viale Matteotti, 14/r
50132 Firenze

Relazione della società di revisione indipendente
Sul Bilancio di Sostenibilità 2021

Al Consiglio di Amministrazione della
Farchioni Olii S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (“*limited assurance engagement*”) del Bilancio di Sostenibilità 2021 della Farchioni Olii S.p.A. e sue controllate (il “Gruppo Farchioni Olii” o il “Gruppo”) per il periodo dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2021.

Responsabilità degli amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli amministratori della Farchioni Olii S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai “*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*” definiti nel 2016 dal GRI - *Global Reporting Initiative* (“GRI Standards”), come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

Gli amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi della Farchioni Olii S.p.A. in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall’International *Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica *l’International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nell’ *“International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information”* (di seguito *“ISAE 3000 Revised”*), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB)* per gli incarichi *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Bari, Bologna, Brescia, Cagliari, Firenze, Genova, Milano, Napoli, Padova, Palermo, Roma, Torino, Verona

BDO Italia S.p.A. – Sede Legale: Viale Abruzzi, 94 – 20131 Milano – Capitale Sociale Euro 1.000.000 i.v.
Codice Fiscale, Partita IVA e Registro Imprese di Milano n. 07722780967 - R.E.A. Milano 1977842
Iscritta al Registro dei Revisori Legali al n. 167911 con D.M. del 15/03/2013 G.U. n. 26 del 02/04/2013
BDO Italia S.p.A., società per azioni italiana, è membro di BDO International Limited, società di diritto inglese (company limited by guarantee), e fa parte della rete internazionale BDO, network di società indipendenti.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un’estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l’ISAE 3000 Revised (“*reasonable assurance engagement*”) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale del Gruppo responsabile per la predisposizione del Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli e altre procedure volte all’acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
2. comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario incluse nel Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio d’esercizio della Farchioni Olii S.p.A. per l’esercizio finanziario chiuso al 30 giugno 2021;
3. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

   Relativamente a questo ultimo aspetto, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale del Gruppo e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l’aggregazione, l’elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;

b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare, su base campionaria, la corretta aggregazione dei dati.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Farchioni Olii relativo al periodo dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2021 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards, come descritto nel paragrafo “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

Firenze, 16 febbraio 2023

BDO Italia S.p.A.

Luigi Riccetti
Socio