



# CARANDINI

MODENA ITALIA 1641

Report di  
sostenibilità  
2022





*Una Fiaba dal  
Gusto Modenese*

## Indice

**Lettera agli stakeholder** 6

**La nostra nota metodologica** 8

Il contributo agli Obiettivi di sviluppo  
sostenibile 12

Analisi di materialità 16

**La nostra azienda** 18

Storia della società 20

Struttura e Governance del Gruppo 24

Mission e Vision 28

Mercati e settori serviti 30

Certificazioni di prodotto e processo 34

Business model e impegno per lo  
sviluppo sostenibile 36

**Il nostro prodotto** 42

Un packaging sempre più responsabile 53

Sicurezza e tracciabilità dei prodotti 54

Ricerca e innovazione 55

Pieno controlli dell'intera catena  
produttiva 56

Sostenibilità della catena di fornitura 58

I clienti e la distribuzione 60

La responsabilità di prodotto:  
ascolto del cliente e reclami 62



**Il nostro valore economico** 64

Contesto economico e andamento della gestione 65

Valore economico generato e distribuito 68

Trasparenza delle informazioni e tax social responsibility 70

Privacy del cliente 70

Analisi del rischio reati 71

**La nostra responsabilità sociale** 72

Composizione del personale 74

Turnover 78

Formazione 80

Welfare 83

salute e sicurezza sul lavoro 84

Attenzione al sociale 87

Eventi 88

**La nostra responsabilità ambientale** 90

Energia 92

Emissioni 94

Materiali 98

Risorse idriche 103

Rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi 105

**GRI Content Index** 110



## Lettera agli stakeholder

Gentili Stakeholder,

con grande orgoglio presento il nostro secondo Bilancio di Sostenibilità, frutto di un costante e rigoroso lavoro che ha l'obiettivo di illustrare, attraverso dati e indicatori, l'impegno di Carandini nel coniugare performance economica, sostenibilità sociale e rispetto ambientale nell'ottica dello sviluppo sostenibile.

Essere consapevoli dei propri impatti sociali, ambientali ed economici è la prima condizione necessaria affinché un cambiamento nel modo di agire possa avvenire e, questo documento è uno strumento per 'rendersi conto' e 'dare conto' a tutti coloro che sono interessati all'agire responsabile del nostro acetificio.

Da sempre Carandini crede che la sostenibilità deve nascere da ciascuno di noi, dalla partecipazione collettiva e dalla forza di credere che ciò che facciamo, sebbene sia una goccia nel mare, possa innescare un meccanismo virtuoso, in grado di fare la differenza. Questo impegno si concretizza nella promozione di attività nel breve, medio e lungo periodo, volte a creare un tipo di interazione responsabile con l'ambiente, nel rispetto della protezione dell'equilibrio naturale, con le persone e con la comunità.

Crediamo inoltre che, affinché avvenga il necessario cambiamento per rendere il nostro sviluppo realmente sostenibile, è indispensabile che le pratiche legate alla sostenibilità vengano condivise e fatte proprie da tutte le categorie di stakeholder con le quali l'organizzazione si relaziona. In questo modo noi di Carandini cerchiamo di coinvolgere ogni persona della nostra organizzazione rendendola protagonista del percorso di sostenibilità che abbiamo intrapreso, tutti assieme. Allo stesso tempo riteniamo che il coinvolgimento degli stakeholders esterni possa dare ulteriore valore alla nostra idea di sostenibilità.

Siamo consapevoli che cercare di perseguire una visione di sviluppo sostenibile non significa rinunciare al business ma, al contrario, serve ad individuare modelli di business che consentono di sviluppare in modo equilibrato le tre dimensioni della sostenibilità: sociale, ambientale e economica.

Continueremo a collaborare con i diversi stakeholder per creare valore seguendo i Principi guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani, gli Obiettivi di

sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 e dei regolamenti e delle direttive europee sulla sostenibilità. Per farlo abbiamo intenzione di sviluppare progetti concreti che tengono in considerazione gli impatti ESG, e rivolgeremo una particolare attenzione a:

- 🌀 Progetti di sviluppo del welfare per la nostra comunità
- 🌀 Analisi della Carbon footprint della nostra organizzazione
- 🌀 Impegno costante sulle certificazioni dei nostri prodotti a partire dal Pack 100% RPET per le Glasse
- 🌀 Sviluppo di un progetto dedicato all'autoproduzione di energia elettrica da fonti rinnovabili
- 🌀 Iniziative a beneficio dei dipendenti per favorire la conciliazione vita-lavoro e di cura della salute dei dipendenti
- 🌀 Innovazione in termini di prodotti, processi di lavorazione e nuove tecnologie da integrare nell'attività aziendale per essere tradotto in un fattore competitivo
- 🌀 Sostituzione dei packaging più inquinanti con imballaggi costituiti da componenti riciclati
- 🌀 Piano di formazione per i dipendenti dedicato ai temi della sostenibilità

Per la realizzazione dei nostri progetti continueremo a sensibilizzare e coinvolgere clienti e fornitori per ottimizzare e implementare l'organizzazione dei principali processi da migliorare. Al fine di interagire in modo puntuale e coerente con loro, condivideremo idee e programmi con l'obiettivo di dare evidenza ad esigenze e aspettative comuni, per rendere più efficaci i risultati da perseguire in ambito sociale, ambientale ed economico. Il monitoraggio continuo dei risultati raggiunti, consentirà di instaurare un rapporto di coordinamento puntuale, anche per l'applicazione delle azioni di miglioramento, necessarie per il pieno raggiungimento degli obiettivi comuni.



*La Nostra  
Nota Metodologica*





La pubblicazione di questa seconda edizione del report di Sostenibilità risponde all'esigenza di rendicontare a tutti gli stakeholder non soltanto le prestazioni aziendali in ambito economico-finanziario, ma anche le performance relative all'insieme degli impatti ambientali e sociali generati dall'organizzazione e dalle sue attività di business nel corso del tempo.

Il documento è stato redatto seguendo le linee guida del GRI Sustainability Reporting Standards seguendo l'approccio "with reference" e non è prevista attività di assurance esterna. Il perimetro di riferimento è l'intera società Carandini e il periodo di rendicontazione a cui i dati fanno riferimento è l'anno solare 2022.

Al fine di agevolare il lettore nel rintracciare le informazioni all'interno del Bilancio di Sostenibilità, viene riportato il GRI Content Index in coda al documento.

La disclosure è stata svolta secondo il Principio della Materialità. I temi trattati nel Report di Sostenibilità, infatti, sono quelli considerati "materiali" (rilevanti) in quanto in grado di riflettere gli impatti sociali e ambientali delle attività di Carandini, o di influenzare le decisioni dei suoi stakeholder. Tali aspetti materiali ESG sono stati individuati attraverso la conduzione di un'analisi di materialità strutturata e articolata nei seguenti passaggi:

Analisi della documentazione aziendale esistente

Analisi di documenti pubblici, articoli, statistiche e risultati di osservatori sulla tipologia di standard e framework internazionali GRI e SASB, adottati nella reportistica di sostenibilità

Analisi delle caratteristiche del settore di appartenenza, al fine di individuare le principali tematiche su cui anche le aziende competitor e comparable tendono a focalizzarsi

Lo sviluppo del Report di Sostenibilità si è basato su un processo di reporting organizzato ed articolato, che ha visto il coinvolgimento di tutti gli uffici aziendali responsabili per la raccolta e la gestione delle informazioni oggetto della disclosure. Le informazioni rendicontate nel presente documento sono state oggetto di presa visione da parte del CdA di Carandini. Ove possibile o ritenuto opportuno, i dati relativi all'ultimo esercizio sono stati confrontati con le informazioni relative ai due esercizi precedenti (2020 e 2021).

Il Report di Sostenibilità 2022 è pubblicato all'interno del sito istituzionale di Carandini ed è reperibile attraverso il seguente link: [www.carandini.it/azienda](http://www.carandini.it/azienda)  
Per richiedere maggiori informazioni è possibile rivolgersi al personale competente tramite il seguente indirizzo di posta elettronica: [annarita.polcari@carandini.it](mailto:annarita.polcari@carandini.it).





## Il contributo agli Obiettivi di sviluppo sostenibile

Nella propria strategia, Carandini persegue l'integrazione degli impegni aziendali con gli obiettivi di sostenibilità economica, ambientale e sociale definiti dai Sustainable Development Goals (SDGs) delle Nazioni Unite.



Dimensione ambientale



Dimensione sociale

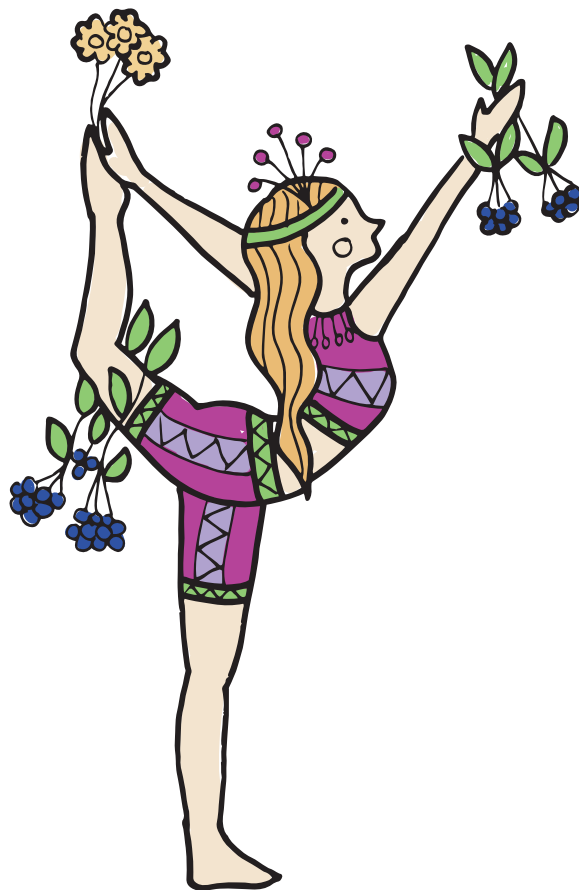


Dimensione governance



## Analisi del contesto e dei competitor

L'analisi dei competitor evidenzia come gli operatori del mercato agroalimentare prediligano il conseguimento di certificazioni aziendali sui temi della sostenibilità e la fornitura di servizi ecologicamente e socialmente compatibili. L'analisi del contesto di riferimento è stata completata con la disamina delle piattaforme digitali che valutano la sostenibilità e con la raccolta di informazioni di dettaglio riguardanti l'assegnazione di meriti alle aziende che favoriscono l'applicazione di criteri di valutazione ESG.



## Rapporto con gli stakeholder

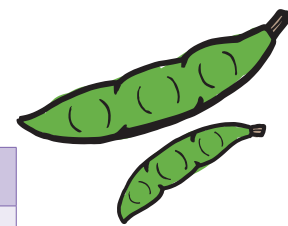
Il mantenimento di una relazione costante, solida e trasparente con i propri stakeholder è una condizione fondamentale per il corretto sviluppo delle attività di business ed è indicativo del livello di accountability che la Carandini assume nei confronti del contesto economico e sociale con cui interagisce.

L'azienda riconosce come stakeholder tutti quei soggetti (istituzioni, organizzazioni, gruppi o individui) che possono, più o meno direttamente e in diversa misura, influenzare o essere influenzati dalle attività della società.

L'impegno a sviluppare progressivamente una cultura aziendale incentrata sulla creazione di valore condiviso per gli stakeholder risulta evidente considerando i numerosi canali di dialogo adottati da Carandini per interagire efficacemente con i suoi diversi interlocutori.

Il sistema di approcci, strumenti di comunicazione e confronto posto in essere dall'azienda, permette di mantenere un'interazione costante tra le parti e monitorare costantemente gli argomenti direttamente o indirettamente collegati agli aspetti ESG.



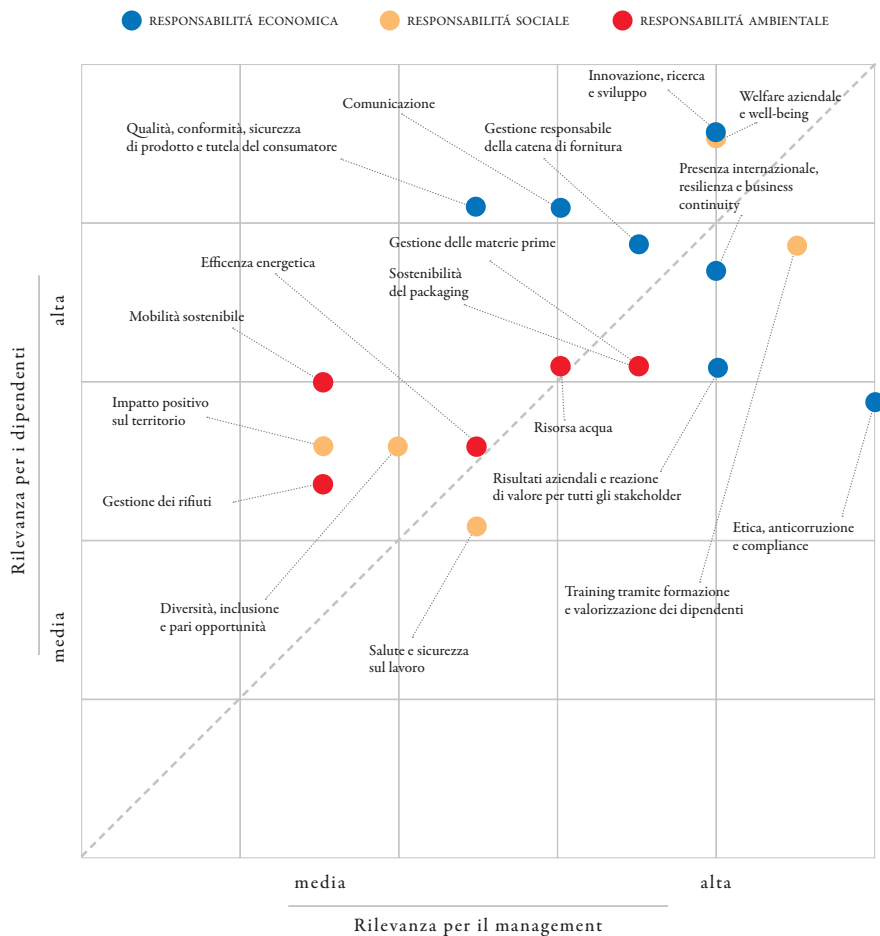


Categoria di stakeholder	Principali canali di interazione e dialogo
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Programmi di comunicazione interni</li> <li>• Dialogo con le rappresentanze sindacali unitarie (RSU) aziendali</li> <li>• Percorsi di formazione</li> <li>• Canale riservato e casella e-mail per segnalazioni in relazione al D.lgs. 231/01</li> <li>• Cassetta dei reclami</li> <li>• Riunioni con la Direzione</li> </ul>
Clienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet (E-Commerce) e canali social</li> <li>• Servizio assistenza</li> <li>• Visite presso la sede</li> <li>• Audit di parte seconda sulla sicurezza alimentare</li> <li>• Audit di parte terza non annunciati</li> <li>• Policy cliente</li> </ul>
Fornitori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Confronto on demand con le strutture organizzative preposte</li> <li>• Attività relative al processo di valutazione e qualificazione fornitori</li> <li>• Visite tecniche e incontri periodici</li> <li>• Attività di audit sui fornitori</li> <li>• Contrattualistica aggiornata</li> </ul>
Mondo finanziario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Incontri periodici con le strutture organizzative preposte</li> </ul>
Investitori/ azionisti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Confronto on demand con le strutture organizzative preposte</li> <li>• Visite tecniche e incontri periodici</li> </ul>
Collettività e territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Organizzazione di eventi</li> <li>• Partecipazione a fiere ed eventi organizzati da terzi</li> <li>• Partecipazione a tavoli di categoria e istituzionali</li> <li>• Dialogo con Università e Centri di ricerca</li> <li>• Partecipazione alle attività promosse dal Consorzio di tutela dell'IGP</li> </ul>
Sindacati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri e riunioni periodiche</li> </ul>
Enti pubblici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Incontri periodici con le strutture organizzative preposte</li> <li>• Dialogo con Università e Centri di ricerca</li> </ul>
Media	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito internet</li> <li>• Organizzazione di eventi</li> </ul>

## Analisi di materialità

Le tematiche di sostenibilità materiali, ovvero maggiormente rilevanti, sono state identificate durante un momento di confronto con le diverse funzioni aziendali coinvolte.

È stato poi chiesto al management e a un gruppo di dipendenti di valorizzare da 1 a 5 ogni tematica rilevante al fine di definire le priorità strategiche per il futuro. La rilevanza per i portatori di interesse è stata definita e graduata sulla base delle risposte ottenute dalla survey sui risultati della quale è stata realizzata la matrice di materialità.





Dallo stakeholder engagement emergono come tematiche calde della sfera sociale, **Training tramite formazione e valorizzazione dei dipendenti, Welfare aziendale e well-being**; per quanto riguarda sfera economica e di governance, **Innovazione, ricerca e sviluppo, Presenza internazionale, resilienza e business continuity e Comunicazione e Gestione responsabile della catena di fornitura.**

Per la sfera ambientale, infine, **Sostenibilità del packaging, Gestione delle materie prime e della risorsa acqua.**

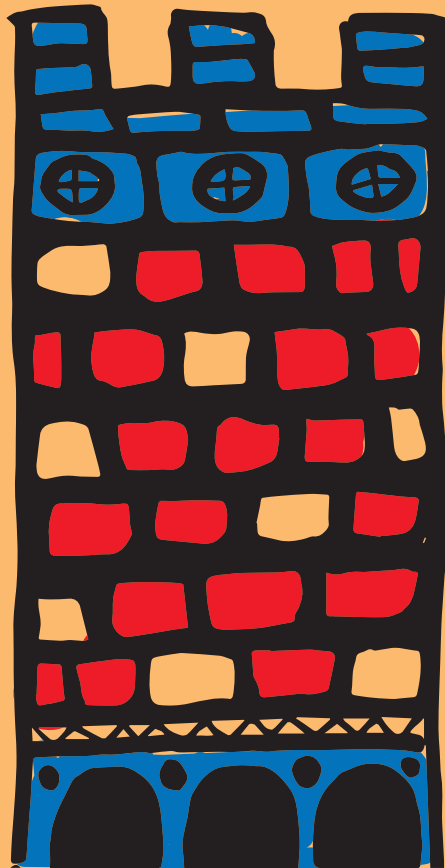
Gli aspetti sociali e di governance per tutti i soggetti coinvolti, dipendenti e management, sono temi altamente importanti, infatti diversi hanno fatto proposte alla società per implementare e migliorare la creazione di valore in tali ambiti. In particolare, per quanto riguarda responsabilità sociale interna è emerso come sia cruciale per il futuro investire nella valorizzazione delle persone, nella loro formazione creando competenze specifiche e condizioni in azienda che garantiscano una maggiore vivibilità, un senso di appartenenza alla stessa, anche con l'obiettivo di trattenere e attrarre talenti.




Importante sarà investire in nuove infrastrutture e tecnologie per poter garantire la business continuity della società e per restare al passo con i tempi; implementare una comunicazione efficace a 360 gradi, sia interna che esterna, delle azioni e strategie intraprese dalla società, creando maggiore coinvolgimento interno per rendere le persone sempre più partecipative.


Per quanto riguarda le tematiche ambientali, la priorità è stata attribuita al miglioramento della gestione della risorsa acqua, delle materie prime e della ricerca e sviluppo di packaging sostenibile, in grado di garantire un miglioramento della sostenibilità ambientale della società e del prodotto da essa offerto.



# *La Nostra Azienda*



Quella di Carandini  è una storia antica come quella dell'Aceto Balsamico di Modena. Dal 1641 il più pregiato aceto porta il cognome Carandini, una delle più antiche famiglie nobili modenesi. Le sue proprietà salutari e il sapore caratteristico, agrodolce, equilibrato e armonico,  sono i frutti di una lunga tradizione artigianale tramandata di generazione in generazione. Da Antonio a Giuseppe, a Bianca ed Emilio,  l'antico mestiere si è tramandato di padre in figlio.

Oggi, aprendo i prodotti di Carandini, non si assapora solo il meraviglioso sapore dell'aceto ma anche la sua storia,  capace di incantare gli amanti del cibo in tutto il mondo.

## Storia della società

Una Tradizione tramandata di generazione in generazione

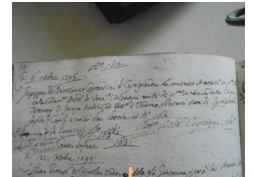


1641

Antonio Carandini, il più antico discendente dei Carandini a cui gli archivi di Famiglia fanno riferimento, viene menzionato in un documento del 1641 per le grandi abilità nell'arte della produzione di Aceto Balsamico di Modena.

Alcuni documenti trovati nella biblioteca Estense di Modena ricordano che nel 1863 Carlo Carandini mostrò nell'esposizione di Modena un aceto balsamico di 360 anni fa.

1863



1900

Giuseppe Carandini introdusse nelle preziose batterie della Famiglia Carandini nuovi botti per sperimentare nuove declinazioni di Aceto Balsamico.



Emilio Carandini fonda a Castelnuovo Rangone (MO) Acetificio Carandini Emilio Srl, azienda dedicata alla produzione di Aceto Balsamico di Modena.

1988

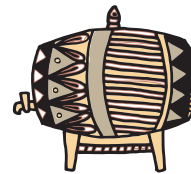


1996

L'azienda inizia, come prima sul mercato, la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico e Aceto di Vino Biologico.

Acetificio Carandini Emilio inizia a produrre anche Private Labels.

1999



2002

Carandini ingrandisce lo stabilimento produttivo di Castelnuovo Rangone, aggiungendo ulteriori 1500 mq allo stabilimento.



Acetificio Carandini Emilio allarga il suo portafoglio di prodotti, lanciando sul mercato prodotti innovativi come le Glasse con Aceto Balsamico e nuovi condimenti.

2003



2004

Carandini rinnova lo stabilimento produttivo con l'automazione delle linee produttive.

Il fondo d'investimento Aliante acquisisce il 60% dell'azienda.

2007



2009

L'Unione Europea sancisce il riconoscimento dell'Aceto Balsamico di Modena come prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta) attraverso il Decreto No. 583/2009.

La Famiglia Pradelski acquista la maggioranza di Acetificio Carandini Emilio S.p.A. Viene inoltre acquistato un secondo stabilimento produttivo a Scandiano (RE).

2016





Carandini introduce sul mercato la sua nuova immagine, a seguito di un progetto di studio del mercato e rebranding durato 2 anni e seguito dall'Agenzia Landor.

2018



A Maggio 2022 Carandini annuncia il lancio del pack 100% RPET per le sue glasse.

2022

2017

Per supportare meglio la propria presenza commerciale in America, viene aperta la Carandini USA Inc.



2020

Carandini Vince il Premio Best Pack 2019 @ADI Packaging Design 2020 Award.



## Struttura e Governance del Gruppo

L'attuale assetto societario di Carandini è il frutto di una significativa riorganizzazione avvenuta a fine 2019, che ha comportato la nomina di un nuovo Consiglio di Amministrazione e di un Amministratore Delegato cui sono stati attribuiti poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società.

Il processo di miglioramento voluto dal nuovo CDA si è concentrato sulla valorizzazione delle persone presenti in Azienda per intraprendere un piano di sviluppo mirato all'ottimizzazione e al miglioramento di processi, spazi e attrezzature, senza mai perdere di vista l'importanza del territorio sul quale l'azienda opera e il valore dei principi di trasparenza, legalità e rispetto alla base di ogni comportamento sia all'interno che all'esterno della società.

A conferma di ciò, nel 2021 la società si è dotata di un Modello Organizzativo ex D. Lgs. 231/01 e perciò di un Codice Etico che formalizza ufficialmente, i principi e i valori che contraddistinguono la società. Inoltre il Codice Etico rappresenta per Carandini la carta dei diritti e dei doveri morali e definisce la responsabilità etico-sociale di ogni partecipante all'organizzazione.

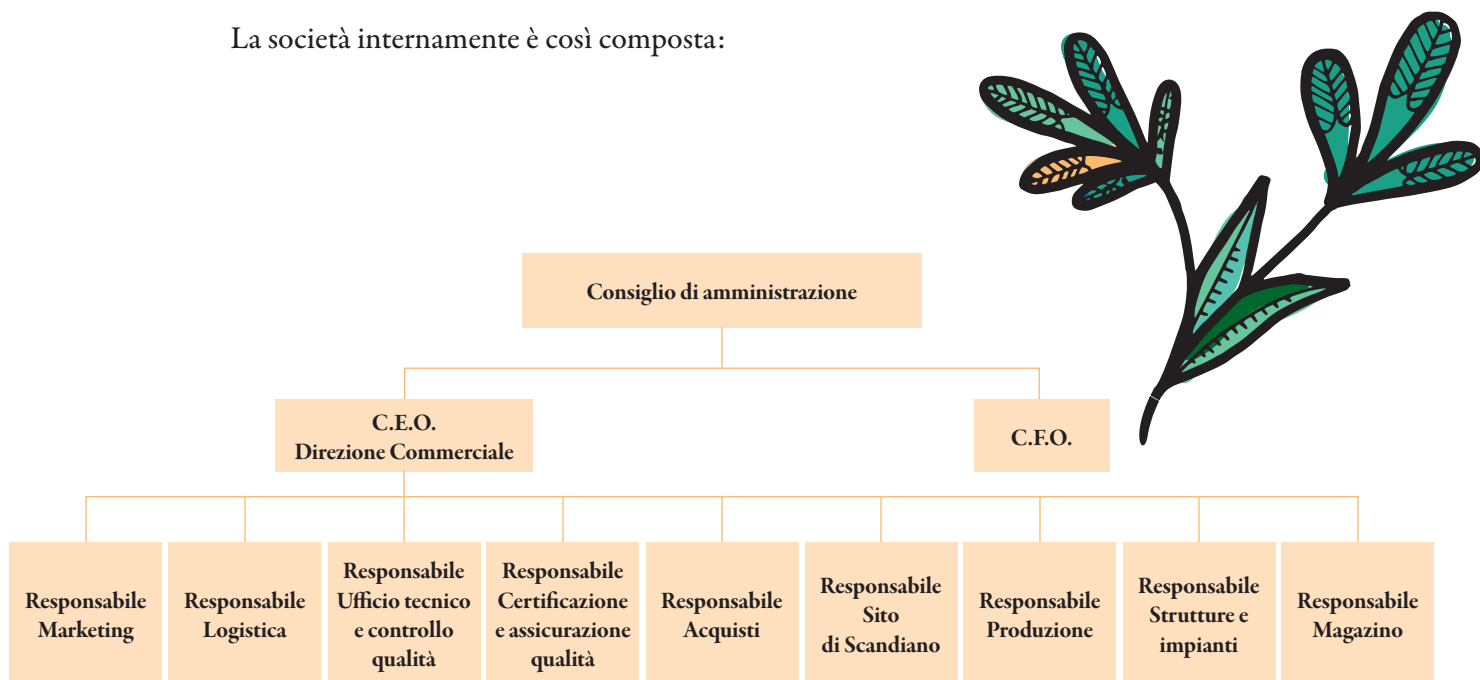




La finalità del Codice è quella di introdurre una implicita valutazione etica e sociale che ciascun destinatario deve assumere per definire i propri comportamenti e per valutare quelli degli altri.

La società riconosce il valore del dialogo e della relazione con tutti gli stakeholder dell'impresa, in particolare con la comunità nella quale opera direttamente; condanna qualsiasi comportamento lesivo della personalità individuale, dell'integrità fisica, culturale e morale delle persone con le quali si relaziona.

La società internamente è così composta:



Oggi come allora i diretti discendenti di quei nobili cultori del gusto si dedicano con passione alla produzione di eccezionali Aceti Balsamici di Modena e Condimenti apprezzati in tutto il mondo. Dalla selezione dei migliori ingredienti al controllo dei cicli di maturazione e invecchiamento, ogni fase della produzione è rigorosamente monitorata per garantire un prodotto di altissima qualità.

La storia e la cultura dell'azienda si fondano su solide radici morali ed etiche che hanno da sempre nel lavoro, inteso come impegno e identità, e nel capitale umano, inteso come ricchezza partecipativa alla crescita aziendale e legame forti con il territorio, i propri pilastri portanti.

Acetificio Carandini Emilio SpA è oggi uno dei principali produttori di Aceto Balsamico di Modena IGP e condimenti e leader nel biologico. La società è moderna e responsabile, capace di assicurare i più alti standard qualitativi e di sicurezza.

La società si avvale oggi di due stabilimenti produttivi.



**Miscelazione & Invecchiamento**  
Scandiano (Mo)



**Imbottigliamento & Packaging**  
Castelnuovo Rangone (Mo)



**35 mln**

bottiglie/anno  
capacità di imbottigliamento

---



**12 mln**

di litri  
capacità di stoccaggio  
di vini e mosti

---



**65.000 mq**

di superfici totali

## Mission

Offrire Aceti e Condimenti di qualità, coniugando tecnica, innovazione e efficienza come custodi di un antico sapere artigiano che si rinnova ogni giorno nell'ottica di un futuro sostenibile.

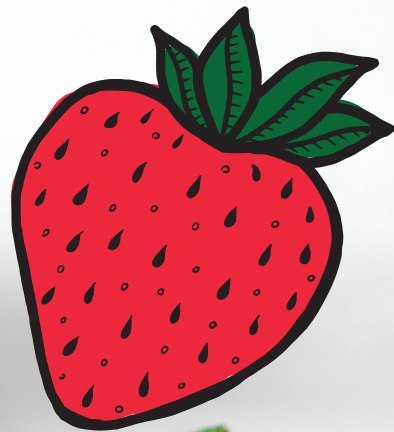
## Vision

Raccontare la tradizione culinaria modenese in modo sorprendente, divertente e affascinante, per ispirare gusto e creatività in cucina.

Formare ed informare il consumatore!

Accrescendo la conoscenza del prodotto e dando informazioni concrete su come riconoscere il vero aceto balsamico di Modena e come abbinarlo in cucina!





## Mercati e settori serviti

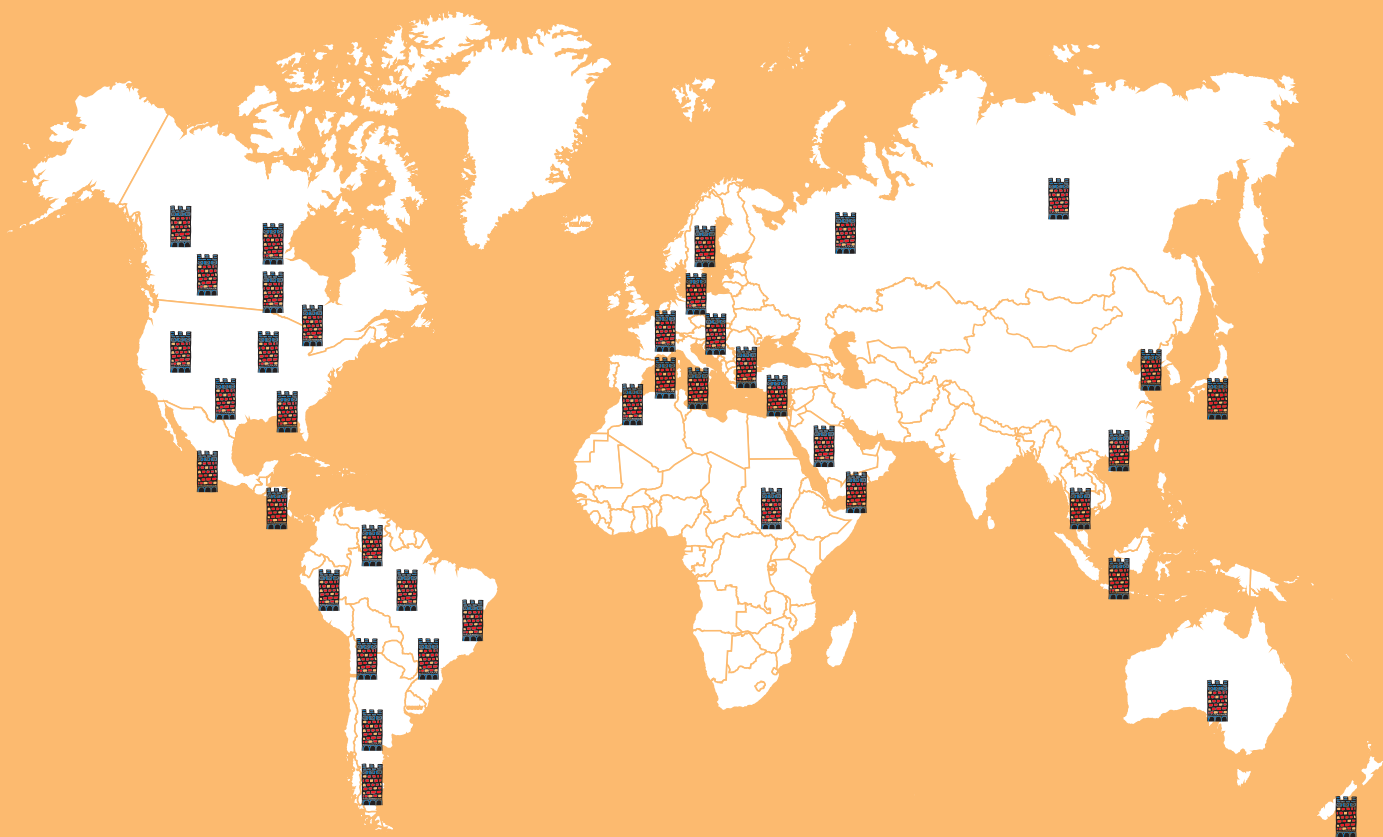
Acetificio Carandini Emilio SpA comprende anche due società controllate senza dipendenti e che svolgono attività commerciali: la Carandini USA Inc. e l'Acetificio dei Castelli s.r.l.

La società svolge attività di produzione, imbottigliamento e commercializzazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceti di Vino, Aceti vari, Condimenti, Mosto concentrato e Mosto Cotto, condimenti di mosto cotto, mosto concentrato, e attività di commercializzazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (DOP).

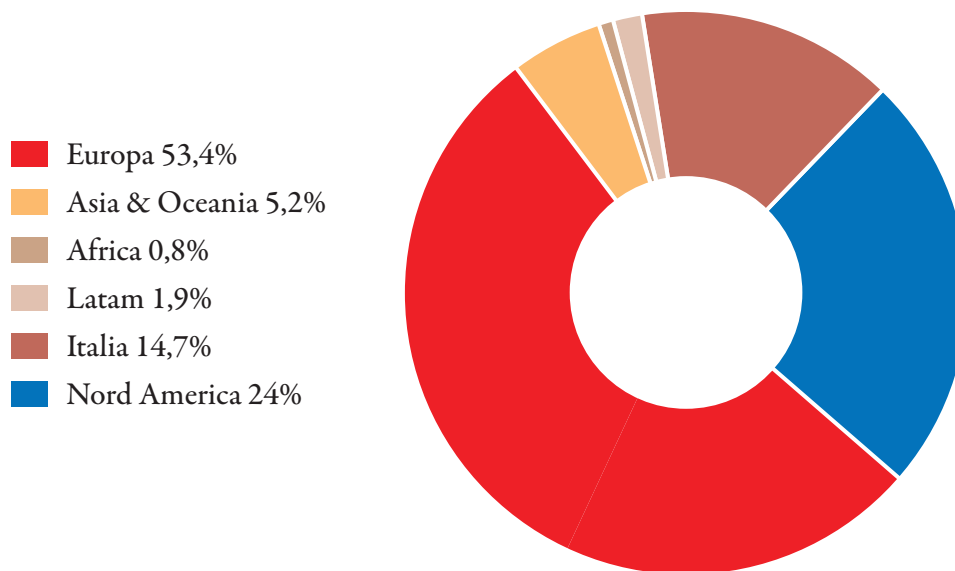
I principali canali di vendita sono la GDO, l'Ho.Re.Ca., il Normal Trade ed il Settore Industriale.



Oltre l'85% del fatturato deriva dall'export e la società è presente in oltre 60 paesi.  
Il Nord America e la Germania rappresentano i principali mercati.

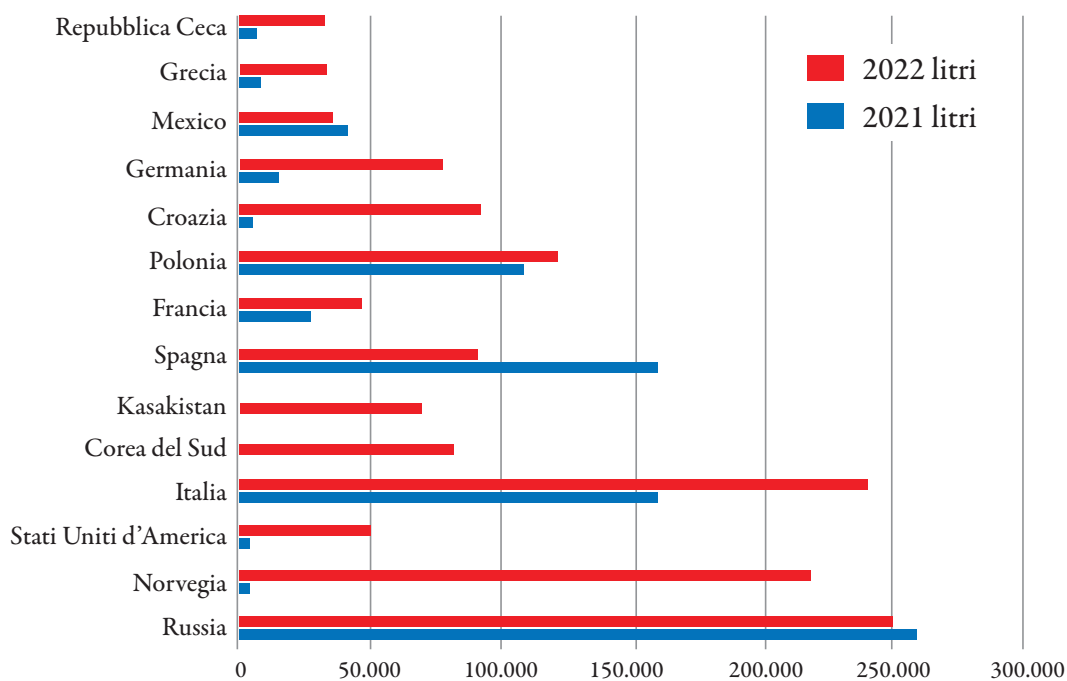


## Suddivisione fatturato per Area Geografica





La tabella risposta i principali mercati di destinazione dei prodotti a marchio Carandini Modena Italia comparando i dati 2021 e 2022.



## Certificazioni di prodotto e processo

La società rappresenta uno dei principali player a livello internazionale grazie alla ultradecennale fiducia riposta dai consumatori nei marchi che connotano i prodotti dell'azienda.

Alla base di tale fiducia e del successo dei prodotti commercializzati da Carandini vi è un modello produttivo basato sul pieno rispetto dei disciplinari di produzione a garanzia della tracciabilità della materia prima, del controllo di ogni fase di lavorazione e della massima sicurezza del prodotto finale.

Un modello produttivo di qualità i cui prodotti rispondono ai massimi livelli di legalità e sicurezza alimentare anche relativamente alle supply chain, come si evince dalle numerose certificazioni di prodotto e processo che la società ha nel tempo consolidato.

La mission infatti della società è quella di preservare il gusto di sempre seguendo la plurisecolare tradizione, in modo sempre più sicuro e sostenibile. Carandini opera attraverso un sistema di controllo della filiera certificato e grazie a questo è in grado di assicurare la tracciabilità di ogni prodotto, dalla materia prima fino al packaging.



Nel 2022 Carandini ha completato il processo di valutazione EcoVadis per dare evidenza dell'applicazione di un sistema di gestione che soddisfa i criteri di sostenibilità, come delineato nella metodologia EcoVadis.

L'obiettivo della metodologia di valutazione della Responsabilità sociale d'impresa adottata da EcoVadis consiste nel valutare la qualità del sistema di gestione RSI attraverso le politiche applicate, le misure di implementazione e i risultati ottenuti. La medaglia d'argento ottenuta da Carandini è un riconoscimento di risultati valutati anche in relazione a quelli di altre aziende che hanno scelto lo stesso database.

Il punteggio complessivo della Carandini ha messo in evidenza il grande impegno a difesa dell'ambiente e della tutela e salute dei lavoratori e ha delineato eventuali margini di miglioramento per l'approvvigionamento sostenibile.



## Business model e impegno per lo sviluppo sostenibile

L'impegno in termini di sostenibilità ambientale deriva dalla consapevolezza che la sostenibilità deve nascere in ognuno, dalla partecipazione collettiva, dalla forza di credere che ciò che si fa, seppur una goccia nell'oceano, possa innescare un processo virtuoso in grado fare la differenza.

Questo impegno si concretizza nella promozione di attività a breve, medio e lungo termine volte a creare un'interazione responsabile con l'ambiente preservando la tutela dell'equilibrio naturale, con le persone e la comunità.

La società persegue il raggiungimento della propria sostenibilità economica attraverso il miglioramento continuo dei processi finalizzato a una crescita equilibrata e sostenibile dell'azienda. In particolare, Carandini adotta modelli di produzione eticamente responsabili che rispettano e salvaguardano i diritti umani, il benessere ambientale e il benessere della comunità.

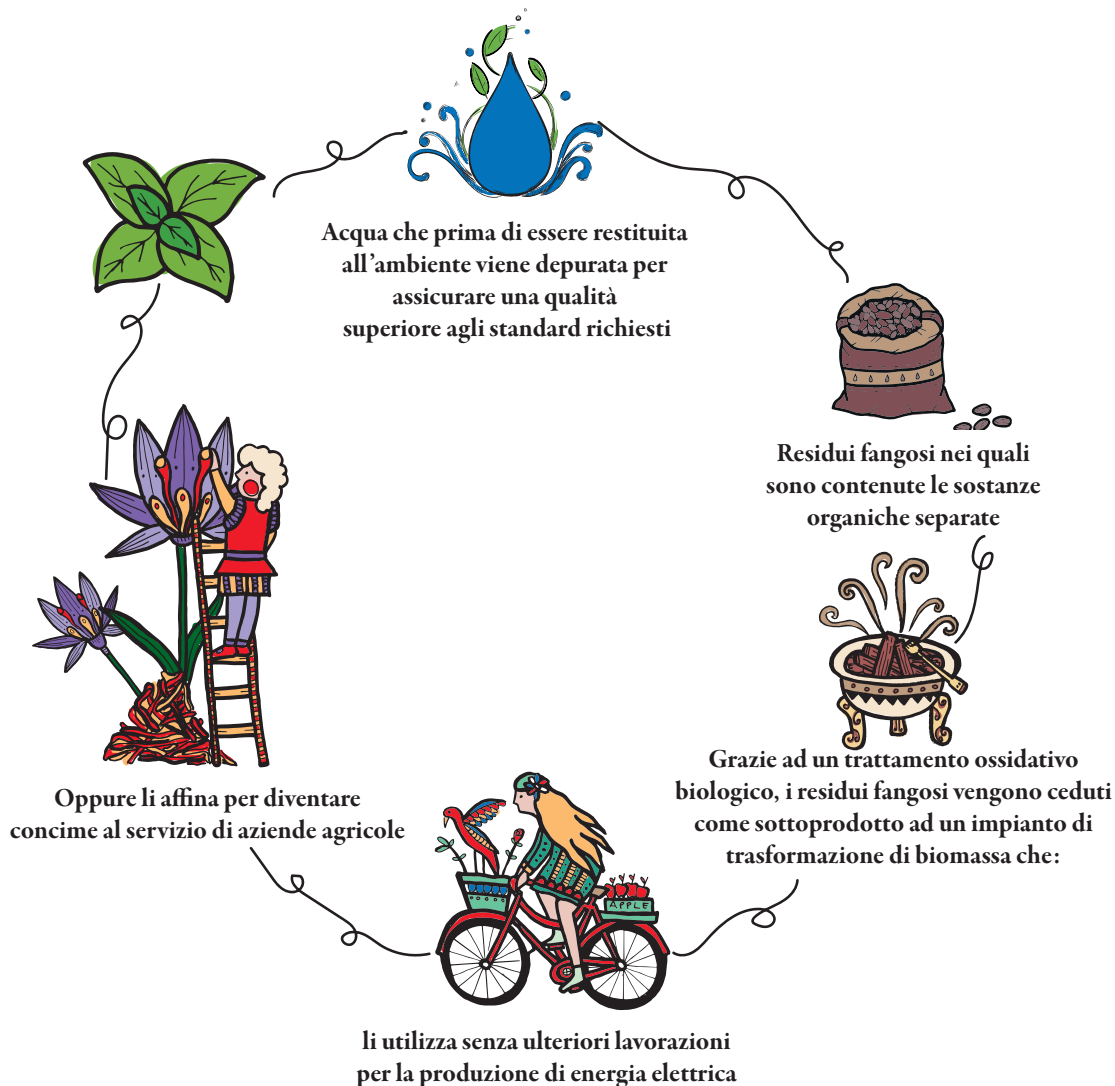
In tal senso, Carandini promuove e realizza un modello di business in grado di conciliare gli obiettivi aziendali con quelli sociali e ambientali del territorio, in un'ottica di qualità totale.

**Tradizione e Innovazione, Rispetto ed Equilibrio** sono le parole d'ordine della responsabilità d'impresa che Carandini persegue.



Dal 2015, Carandini ha avviato un sistema di depurazione biologica all'avanguardia che tratta le acque residue della lavorazione interna, con l'intento di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente dei suoi scarti di produzione e, laddove possibile, trasformarli in risorse.

Con l'aggiunta di prodotti naturali (come il bicarbonato di calcio), che esaltano la digestione dell'acqua inquinata in ingresso alla depurazione, si ottiene:



Inoltre, da Novembre 2021, il 100% dell'energia elettrica approvvigionata da Carandini proviene da fonti rinnovabili, certificate dai Certificati di Origine (GO) rilasciati dal GSE.

La Direzione ha permesso, nel corso del 2022, il consolidamento e l'implementazione di un Sistema di Gestione basato principalmente sui requisiti di:



BRC-GSFS Global Standard for Food Safety e IFS International Food Standard che stabiliscono i requisiti di un sistema di controllo dei rischi igienico-sanitari

Reg.UE 848/18, Naturland, equivalenza Reg.UE 848/18 con NOP, COR, JAS per il rispetto dei requisiti dei prodotti biologici a seconda del mercato di destinazione

UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità dell'intera filiera "uve Modena" con la quale viene realizzata una tipologia di Aceto Balsamico di Modena IGP

Halal come attestazione volontaria di liceità secondo le prescrizioni alimentari islamiche

Vegan per attestare che i prodotti realizzati da Carandini sono stati ottenuti escludendo qualsiasi sostanza di derivazione animale in ogni fase della sua realizzazione

Non-GMO Project promosso da FoodChain-ID, unico Ente autorizzato ad effettuare le verifiche necessarie ai fini del rilascio del marchio che attesta l'assenza di OGM nei prodotti

Ecovadis per condividere le prestazioni in termini di sostenibilità con tutti gli stakeholder al fine di monitorarne gli sviluppi.



UNI EN ISO 9001:2015 che stabilisce i requisiti per l'implementazione di un sistema qualità, quale strumento di gestione, necessario alla conduzione aziendale per assicurare che i requisiti stabiliti dalle norme cogenti o richiesti dal cliente siano recepiti e rispettati nella realizzazione del prodotto, associandolo ad un completo livello di servizio e di informazione, che dia pieno adempimento alle normative in tema di:

- ☞ Sicurezza del consumatore ed igiene nella produzione agro-alimentare, ispirandosi ai principi del sistema HACCP, e tenendo costantemente conto della normativa nazionale ed internazionale in materia;
- ☞ Sicurezza dei lavoratori, seguendo ed aggiornando il proprio sistema in base ai dettami relativi alla prevenzione e protezione dei lavoratori stessi;
- ☞ Tutela della privacy configurando un sistema privacy costituito da: registro dei trattamenti, informative, lettere di designazione, procedure, analisi dei rischi;
- ☞ Tutela ambientale migliorando la gestione degli scarti ed efficientando il sistema di depurazione delle acque provenienti dalle attività di lavorazione.
- ☞ Supply chain security identificando metodi di difesa alimentare che mirano a prevenire o mitigare gli attacchi deliberati alla catena di approvvigionamento alimentare.





## Approccio alla sostenibilità

Al fine di identificare, mappare, dare priorità e supportare le misure per affrontare gli impatti ambientali, sociali ed economici a ciascun livello della catena di approvvigionamento, Carandini dal 2011 è presente sulla piattaforma SEDEX, un'organizzazione senza fini di lucro che promuove il miglioramento etico e responsabile delle pratiche commerciali nelle catene di approvvigionamento globali. Dal 2019, attraverso un audit SMETA (Sedex Member Ethical Trade Audit), la Società valorizza le pratiche etiche e responsabili adottate nella sua attività di business e, nel febbraio 2021, Carandini ha rinnovato la conformità ai requisiti dello standard SMETA 4 PILLAR, una delle metodologie di audit sociali globalmente più riconosciuta, che analizza tutti gli aspetti di responsabilità sociale e le prassi lavorative.

Inoltre Carandini nel corso del 2021 ha iniziato un percorso volto alla formalizzazione di una strategia di sostenibilità partendo dalla valutazione dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e ha identificato gli obiettivi da perseguire nel triennio 2021 – 2024 e vi ha associato i rispettivi SDGs di riferimento.



SDG	Progetti
	Implementazione di un piano di sviluppo del welfare per la comunità e di un piano di formazione per i dipendenti dedicato ai temi della sostenibilità.
	Sviluppo di un progetto dedicato all'autoproduzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.





SDG	Progetti
	Saranno pianificate iniziative a beneficio dei dipendenti per favorire la conciliazione vita-lavoro e sarà valutata l'opportunità di promuovere un programma di promozione della salute.
	Un focus particolare sarà dedicato all'innovazione in termini di prodotti, processi di lavorazione e nuove tecnologie da integrare nell'attività aziendale per essere tradotto in un fattore competitivo.
	Risulta già avviato un progetto legato alla ottimizzazione della circolarità del ciclo produttivo a partire da una riduzione degli sprechi attraverso una oculata gestione delle materie prime lavorate e dei sottoprodotti. È prevista la sostituzione dei packaging più inquinanti con imballaggi costituiti da componenti riciclati.
	Lavorare sul concetto di business continuity, in termini di crescita e formazione continua, per gestire anche nuovi profili aziendali che saranno utili per lo sviluppo della Società.
	Si darà spazio a programmi di sviluppo comunitari locali basati sulle esigenze della comunità locale.



# *Il Nostro Prodotto*



Conosciuto già in epoca romana e legato fin dai suoi esordi alla cultura e alla storia di Modena, l'Aceto Balsamico di Modena è oggi uno degli ambasciatori delle eccellenze enogastronomiche italiane nel mondo.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è ottenuto da mosto d'uva cotto proveniente da vitigni selezionati, madre d'aceto (colture batteriche selezionate) con un processo di produzione in batterie di almeno 5 botticelle di diverse dimensioni e di legni diversi. La botte madre e le batterie vengono avviate e riempite con mosto cotto (anno zero) e nel periodo invernale o a ridosso di quello primaverile vengono effettuati i "rincalzi" o "travasi" prelevando dalla penultima botte della batteria e riempiendo fino a circa il 90% la botte successiva (dalla più grande verso la più piccola). Carandini possiede 67 botti di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP che vanno da una capienza minima di 15 litri e massima 220 litri e sono così suddivise:

- 🌀 41 in legno di Rovere;
- 🌀 12 in legno di Castagno;
- 🌀 5 in legno di Acacia;
- 🌀 5 in legno di Ciliegio;
- 🌀 5 in legno di Frassino.

Esistono due diverse macrocategorie in cui suddividere il mondo dell'Aceto Balsamico di Modena: quella del **DOP** (Denominazione Origine Protetta) e **IGP** (Indicazione Geografica Protetta). Ad oggi gli impianti Carandini consentono di produrre oltre 40 formati diversi per portare in tavola il gusto perfetto per ogni giorno. **Bottiglie diverse, qualità di prodotto differenti e infinite possibilità di personalizzazione attraverso le etichette.**



## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Il culmine della tradizione e sapienza dell'Acetificio Carandini è racchiusa nel suo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Un prodotto unico, famoso e apprezzato in tutto il mondo, risultato di un lento processo di invecchiamento e affinamento nelle batterie che avviene nel rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare. L'essenza di questo incredibile prodotto viene sublimata e certificata dal sigillo apposto dal Consorzio, garante della ricetta segreta del Tradizionale di Modena. Dal colore bruno scuro e dall'altissima densità, viene imbottigliato solo nell'esclusiva ampolla disegnata da Giorgetto Giugiaro e può essere di due diverse tipologie: Affinato, invecchiato almeno 12 anni, o Extra Vecchio, invecchiato almeno 25 anni.



Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena  
DOP  
Affinato



Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena  
DOP  
Extra Vecchio



## Aceto Balsamico di Modena IGP

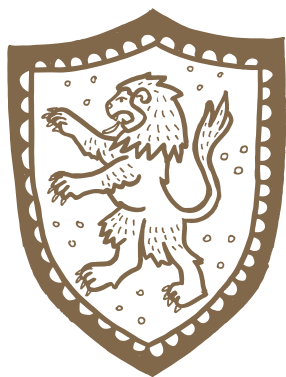
L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto da mosto d'uva proveniente dai vitigni indicati nel Disciplinare: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni in percentuale minima del 20% al quale viene aggiunta una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni l'aceto di vino. Gli aceti più nobili portano i nomi degli avi della famiglia Carandini e sono declinati in due diverse categorie: gli Invecchiati e i Densi. Gli invecchiati Antonio e Giuseppe, lasciati invecchiare per almeno tre anni in botti di legno e i densi Emilio Argento, Emilio Oro, dalla consistenza cremosa grazie all'alta densità e alla qualità del mosto d'uva. L'azienda seleziona e ricerca continuamente packaging esclusivi che consentano un'esperienza di utilizzo unica per assaporare e valorizzare fino all'ultima goccia gli Aceti Balsamici di Modena IGP.



**Emilio Argento**  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP



**Emilio Oro**  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP



**Giuseppe**  
Aceto balsamico  
di Modena IGP Invecchiato



**Antonio**  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP Invecchiato

## Condimenti



**Bianca**  
Condimento bianco



**Rosa**  
Condimento Rosè



**Lucia**  
Condimento nero  
con Aceto di Riso



**Carmela**  
Condimento alla Mela



**Torre Gialla**  
Condimento Bianco



**Torre Bianca**  
Condimento Bianco

La Torre rappresenta la storica casa della famiglia Carandini e per questo identifica una linea di Aceti Balsamici di Modena IGP pensata per essere portata in tavola tutti i giorni, disponibile in tre varianti dai sapori bilanciati e dal profumo intenso capaci di regalare ad ogni pietanza un tocco speciale.



**Torre Blu**  
Aceto Balsamico di Modena  
IGP



**Torre Argento**  
Aceto Balsamico di Modena  
IGP



**Torre Oro**  
Aceto Balsamico di Modena  
IGP



## Le glasse

La creatività in cucina ha gusti, forme e formati diversi. La Glassa è un prodotto ideale per aggiungere sapore in modo veloce e facilissimo e compagna perfetta per gli impiattamenti gourmet degli Chef. Realizzati con packaging fino 100% di R-PET.



Glassa con aceto balsamico di Modena IGP e parmigiano reggiano



Glassa al condimento bianco & Parmigiano Reggiano



Glassa con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Glassa Bianca con Condimento Bianco



Glassa gusto Tartufo bianco con "ABM IGP"



Glassa gusto Pere e Noci con "ABM IGP"



Glassa gusto Aglio e Rosmarino piccante con "ABM IGP"



Glassa gusto Frutti di Bosco con "ABM IGP"



Glassa gusto Albicocca con "ABM IGP"



Glassa gusto limone con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Glassa gusto Arancia con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Glassa gusto Fragola con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Glassa Barbecue con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Glassa allo Zafferano Con Estratto Infuso di Zafferano



Glassa Pesto Verde Con Basilico Naturale



## Aceto di mele

Con il suo aroma pungente e il suo sapore inconfondibile l'aceto di mele Carandini non è solo buono. Grazie alle sue numerose proprietà è anche un elisir di benessere.



Aceto di mele



Aceto di Mele  
Biologico  
con la "Madre"



Applelixir con Aceto  
di Mele, Kombucha,  
Zenzero e Curcuma



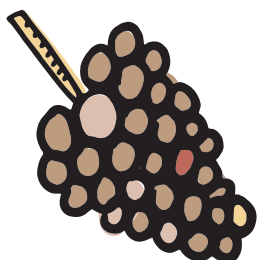
Applelixir con Aceto  
di Mele, Acai,  
Aronia e Fiori di  
Sambuco



Applelixir con Aceto  
di Mele, Te Matcha,  
Spirulina e Menta

## Aceti di Vino

La scelta migliore per l'insalata, per preparare i sottaceti e per marinare le verdure, carne e pesce.



Aceto di Vino  
Bianco



Aceto di Vino  
Rosso

## Aceto di Riso

L'aceto di Riso è un condimento dall'aroma morbido, delicato ed equilibrato, fatto con attenzione alla qualità e il gusto della scoperta.



Aceto di Riso

## Prodotti biologici

In risposta al trend sempre più in crescita del consumo di prodotti biologici, Carandini ha aumentato nel corso degli anni le produzioni di aceti con materie prime provenienti da agricoltura biologica.

Questo per implementare un sistema di gestione sostenibile dell'agricoltura che, coinvolgendo tutti i componenti della filiera, mira a:

- ✿ rispettare i sistemi e i cicli colturali ;
- ✿ mantenere e migliorare la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra essi;
- ✿ assicurare un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali.

La particolare attenzione rivolta alla gestione sostenibile dell'agricoltura si è concretizzata nel corso degli anni anche nell'applicazione di standard di certificazione basati sui principi di protezione della natura, del clima e della biodiversità. Nello specifico, Carandini fa parte di una filiera certificata in cui:

- ✿ è proibito l'utilizzo di piretroidi;
- ✿ è richiesto di ridurre in modo significativo la quantità di rame in termini di fertilizzante;

- è richiesto di limitare drasticamente la quantità massima di fertilizzante in un ciclo di rotazione di tre anni nella viticoltura;
- è richiesto di ottimizzare la gestione dell'acqua attraverso un piano di gestione delle risorse idriche.

Lo standard che Carandini ha scelto di applicare include anche requisiti di responsabilità sociale garantiti dall'intera filiera. Infatti, tutti i componenti delle catene di fornitura subiscono controlli annuali da parte di ispettori qualificati e, in caso di riscontri di non conformità, possono essere esclusi dalla filiera compromettendo l'intero processo di realizzazione dei prodotti finali.

## Linea Bio

Dedicati a chi cerca una purezza senza compromessi, i prodotti della linea Bio di Carandini sono ottenuti esclusivamente da agricoltura sostenibile.



Foglia Argento  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Biologico



Foglia Oro  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Biologico



Emilio Bio Argento  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Biologico



Emilio Bio Oro  
Aceto balsamico  
di Modena IGP  
Biologico



Giuseppe Bio  
Aceto balsamico  
di Modena IGP  
Invecchiato Biologico



Antonio Bio  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Invecchiato Biologico



Foglia Verde  
Condimento Bianco  
Biologico



Bianca Bio  
Condimento Bianco  
Biologico



Glassa Biologica  
con "Aceto Balsamico  
di Modena IGP"



Glassa Bianca  
Biologica  
con Condimento  
Bianco



## Perle con Aceto Balsamico di Modena

L'innovazione sposa la tradizione e svela un nuovo modo di interpretare l'Aceto Balsamico di Modena. Le Perle all'Aceto Balsamico di Modena IGP sono realizzate con gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP di altissima qualità che, attraverso il processo di sferificazione, diventano vere e proprie perle di sapore. Un'esperienza culinaria nuova che permette di arricchire con creatività e sorprendente gusto i tuoi piatti, gli antipasti, i dessert e i dolci.



Perle con Aceto Balsamico di Modena

## Panettone all'Aceto balsamico di Modena

Un esclusivo Panettone all'Aceto Balsamico di Modena realizzato in collaborazione con Olivieri 1882, pasticceria di sesta generazione, famosa in tutto il mondo per i suoi dolci natalizi lievitati, in particolare i panettoni. L'edizione limitata combina elegantemente due tradizioni culinarie italiane, dando vita a un ricco panettone artigianale con un ripieno di crema dolce e balsamica.

Questa interpretazione della ricetta classica abbina il pluripremiato panettone del pasticcere Nicola Olivieri all'aceto balsamico di Modena Emilio Argento Aceto Balsamico di Modena IGP Carandini. Quattro giorni di produzione, di cui due dedicati alla fermentazione naturale, danno vita a un panettone sontuosamente morbido.



Panettone all'Aceto Balsamico di Modena IGP



## Un packaging sempre più responsabile

Tra i valori cardine di Carandini vi è il costante impegno per la salvaguardia e difesa dell'ambiente, con il chiaro obiettivo di fare sempre di più.



**97%**

dei materiali  
utilizzati da fonti  
rinnovabili



**100%**

RPET  
Tutte le Bottiglie da 250 ml  
di Glassa



**85%**

delle materie prime  
utilizzate sono di origine  
italiana



**50%**

dei cartoni e etichette  
sono certificati FSC



**le bottiglie**

di vetro  
sono realizzate con materiale  
riciclato e sono a loro volta  
riciclabili



**I bancali**

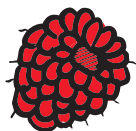
acquistati nel circuito CHEP  
vengono caricati e trasportati  
lungo la chain. Una volta  
giunti a destinazione, i pallet  
vengono reimmessi nel  
circuito CHEP e riutilizzati

I formati dedicati al mondo della ristorazione sono specificatamente pensati per essere pratici, funzionali e assicurare il massimo rapporto qualità-prezzo, ottimizzando il food cost di ogni ristorante.

## Sicurezza e tracciabilità dei prodotti

La presenza di un numero elevato di certificazioni sia di sistema che di prodotto garantiscono che i prodotti offerti da Carandini rispettano elevati standard di qualità e sicurezza.

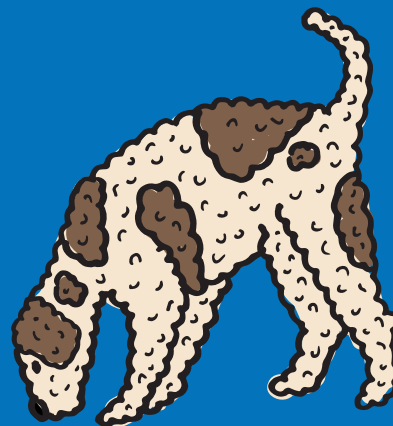
Per migliorare la visibilità e l'identificazione dei prodotti, gli scambi di informazioni tra le imprese, i processi aziendali, i rapporti con i consumatori e con la filiera del largo consumo, l'Acetificio Carandini si è dotato di un apposito codice a barre GS1 (EAN). Il barcode GS1, posto sull'etichetta del prodotto, è formato da una serie numerica di 13 cifre (EAN-13) tradotta graficamente da barre verticali, necessarie per la lettura ottica. Questo codice è valido in tutto il mondo e ha lo scopo di identificare e commercializzare determinati prodotti. GS1 Italy è l'unico ente autorizzato a rilasciare codici a barre GS1 (EAN) in Italia. La rintracciabilità delle materie prime dei prodotti finiti avviene invece attraverso l'identificazione del lotto di produzione.



## Ricerca e innovazione

L'approccio alla ricerca e sviluppo si è modificato nel tempo, soprattutto con la nuova gestione della società. Le proposte di sviluppo oggi, supervisionate dalla proprietà, mirano ad anticipare i trend di mercato e a innovare continuamente prodotti, metodi produzione ed esperienza di utilizzo. Sono state acquistate attrezzature per l'efficientamento dei processi di filtrazione (Housing di filtrazione acqua per tangenziali), validazione della shelf life dei prodotti (camera climatica), ottimizzare i tempi di misurazione della densità dei prodotti (titolatore con autocampionatore). La collaborazione consolidatasi nel corso degli anni con l'Università di Modena e Reggio Emilia nell'ambito della ricerca ha consentito di portare avanti studi approfonditi su:

- ❧ modelli di autenticità e provenienza di aceti di vino basati sull'analisi della frazione volatile mediante tecniche gas cromatografiche;
- ❧ la progettazione, implementazione e messa a punto di processi produttivi e nuovi prodotti a base di crema di aceto balsamico;
- ❧ il comportamento delle creme balsamiche in funzione della viscosità e composizione microbiologica.



## Pieno controllo dell'intera catena produttiva

Carandini segue ogni passaggio dell'attività produttiva, partendo dalla scelta delle migliori materie prime fino ad arrivare all'imbottigliamento. Negli anni la società ha saputo coniugare l'antica sapienza tramandata di generazione in generazione con le tecnologie produttive più moderne.

La scelta degli ingredienti, la maturazione, il lento invecchiamento in differenti botti di diverse essenze: tutto contribuisce a determinare il gusto e le note di sapore dei prodotti. Alla sapienza dei ricettari e alla passione delle persone ha aggiunto tecnica, e efficienza produttiva e managerialità.







D092 220LT	D091 220LT	D088 220LT	D087 220LT
D094 220LT	D093 220LTF	D090 220LT	D089 220LT

## Sostenibilità della catena di fornitura

La catena di approvvigionamento di Carandini è formata da fornitori di lunga data, a dimostrazione di un rapporto di collaborazione e di fiducia consolidato da anni. Nel garantire l'offerta migliore sul mercato, Carandini presta particolare attenzione alla scelta dei fornitori e alla relazione con gli stessi. Il rapporto di partnership che si instaura tra l'azienda e i propri fornitori è definito e qualificato attraverso elementi chiave quali la condivisione degli obiettivi, la reciproca trasparenza e correttezza, il monitoraggio costante delle attività svolte e la valutazione dei prodotti forniti. In quest'ottica Carandini si preoccupa di raccogliere informazioni e verificare la conformità in termini di responsabilità sociale e sicurezza alimentare dei fornitori nei processi di:

- 🌿 valutazione, selezione e qualifica dei nuovi fornitori;
- 🌿 rivalutazione e riqualifica di quelli già inclusi nell'elenco dei fornitori qualificati.

Tipologia di fornitura	2020		2021		2022	
	Numero	Fatturato	Numero	Fatturato	Numero	Fatturato
Materie prime	30	6.550.000	35	9.394.000	33	9.344.548
Bottiglie	16	4.061.000	16	4.078.000	14	4.713.319
Capsule	3	402.000	3	285.000	3	271.860
Etichette	6	1.182.000	5	1.077.000	5	1.087.333
Cartoni	10	810.000	10	650.000	10	801.504
Tappi (chiusure)	12	588.000	10	650.000	10	596.226
Filtri	3	77.000	2	48.000	2	47.380
Bancali	2	152.000	2	199.000	2	189.088
<b>Totale</b>	<b>82</b>	<b>13.822.000 €</b>	<b>83</b>	<b>16.381.000 €</b>	<b>79</b>	<b>17.051.258 €</b>





Numero di nuovi fornitori	2020	2021	2022
Totale fornitori (n.)	91	91	79
Numero di nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali	3	6	8
Numero di nuovi fornitori valutati secondo criteri sociali	3	6	8
Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali	0,03297	0,0659	0,101266
Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri sociali	0,03297	0,0659	0,101266
Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri sociali	0,01099	0,01099	0,012656

La valutazione e la selezione di fornitori esterni è una fase chiave nel processo di pianificazione degli acquisti in Carandini. In fase di selezione dei fornitori viene valutato il rischio sulla base dei requisiti di sicurezza, qualità e legalità alimentare ma anche dei fattori contrattuali ed economico commerciali, prerequisito di base per la sicurezza alimentare. In seguito, Carandini identifica le informazioni da richiedere ai fornitori a seconda della materia prima acquistata, procedendo così con una qualifica degli stessi coerente con il rischio definito. A tal proposito, in fase di assessment vengono acquisite, attraverso la compilazione di un questionario, informazioni relative all'applicazione dei requisiti etico/ambientali in possesso dei fornitori e contestualmente viene richiesto di leggere e conformarsi ai principi e alla politica aziendale come da MOGC 231 redatto ed applicato da Carandini.

I fornitori qualificati presenti in elenco per il 2022 sono stati 118 e risultano tutti a basso rischio. Le non conformità a carico dei fornitori sono state 29 ma non hanno determinato un impatto significativo sulla sicurezza alimentare e non hanno avuto impatto negativo sulla valutazione del fornitore. Dalla valutazione dei fornitori utilizzati nel corso dell'anno non emergono situazioni critiche che potrebbero comportare una revoca della qualifica.

Le procedure interne consolidate da Carandini soddisfano l'applicazione dei requisiti dello standard di certificazione ISO 9001:2015 e degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI), come BRC (Global Standard for Food Safety) e IFS (International Food Standard) vengono regolarmente applicate.

## I clienti e la distribuzione

La produzione di Carandini avviene sia a marchio proprio (la società è titolare di 9 marchi registrati) che per conto terzi a marchio privato. Tra i marchi Carandini si distingue Carandini Modena Italia, lanciato nel 2018, che copre più del 50% del fatturato delle vendite dei prodotti a marchio ed è presente in oltre 40 paesi, mentre gli altri marchi (Il Torrione, Il Duomo, Casato Estense e Fedora) sono presenti prevalentemente in Norvegia, Sud Corea, Cina, Spagna, Kazakistan, Croazia, Repubblica Ceca ed Europa orientale.

I principali canali di vendita sono la GDO, l'Ho.Re.Ca., il Normal Trade.



CARANDINI®

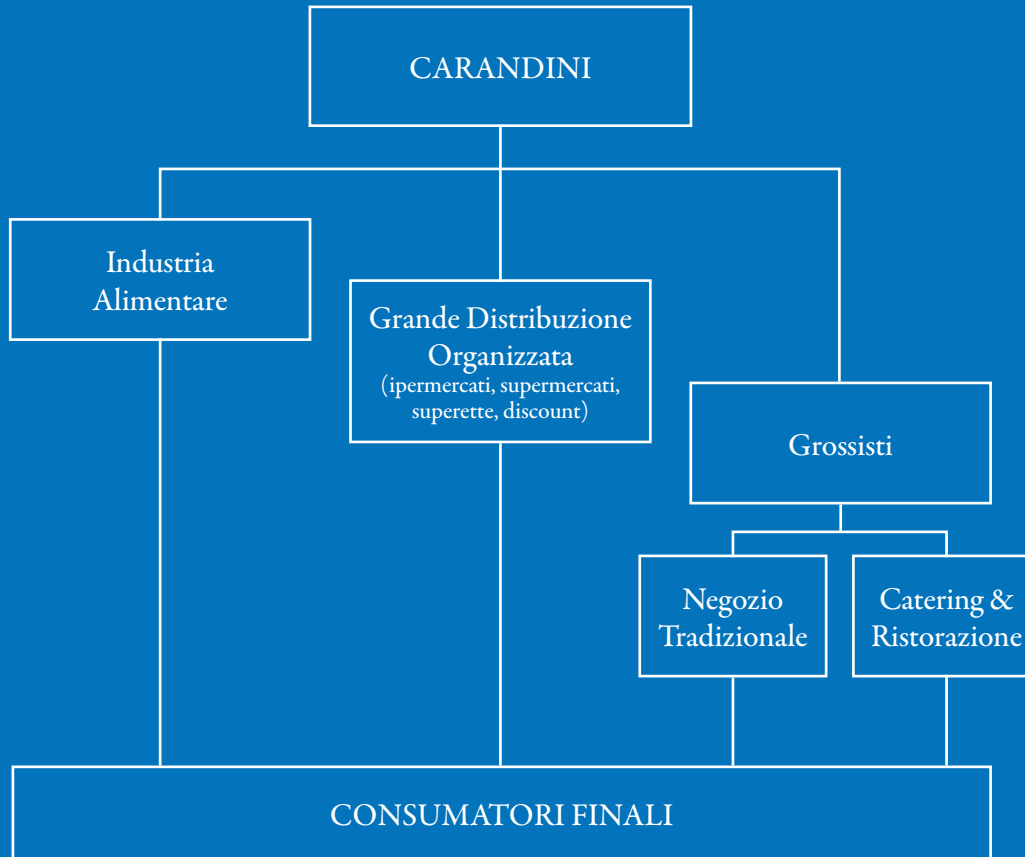


IL TORRIONE®



Il Duomo





## La responsabilità di prodotto: ascolto del cliente e reclami

Nel complesso panorama socio/economico mondiale, l'attenzione al cliente, alla qualità, alla sostenibilità e all'innovazione continua ad essere l'elemento chiave per i prodotti. Carandini pone la soddisfazione del cliente e dei suoi consumatori come elemento centrale della propria strategia. Da sempre si impegna per promuovere la conoscenza dei propri prodotti nel mondo e per tutelarne originalità e unicità, Carandini lavora a stretto contatto con i clienti, assicurandosi sempre di condividere tutte le informazioni e gli aggiornamenti in tempo reale.

L'azienda offre ai propri clienti prodotti e servizi con standard qualitativi e di gusto di assoluta eccellenza, dalla piena trasparenza in termini di provenienza del prodotto con la tracciabilità, all'innovazione tecnologica, dalla formazione del personale al controllo qualità, dal portafoglio prodotti alla sostenibilità economica, sociale, nutrizionale ed ambientale.

Per agevolare il confronto e la segnalazione di eventuali casi di non conformità o feedback negativi la società nel corso del 2022 ha previsto la somministrazione di questionari per raccogliere suggerimenti al fine di implementare piani di miglioramento mirati ed efficaci. I questionari compilati sono stati 32 con griglia di valutazione da 1 (per nulla soddisfatto) a 5 (estremamente soddisfatto).

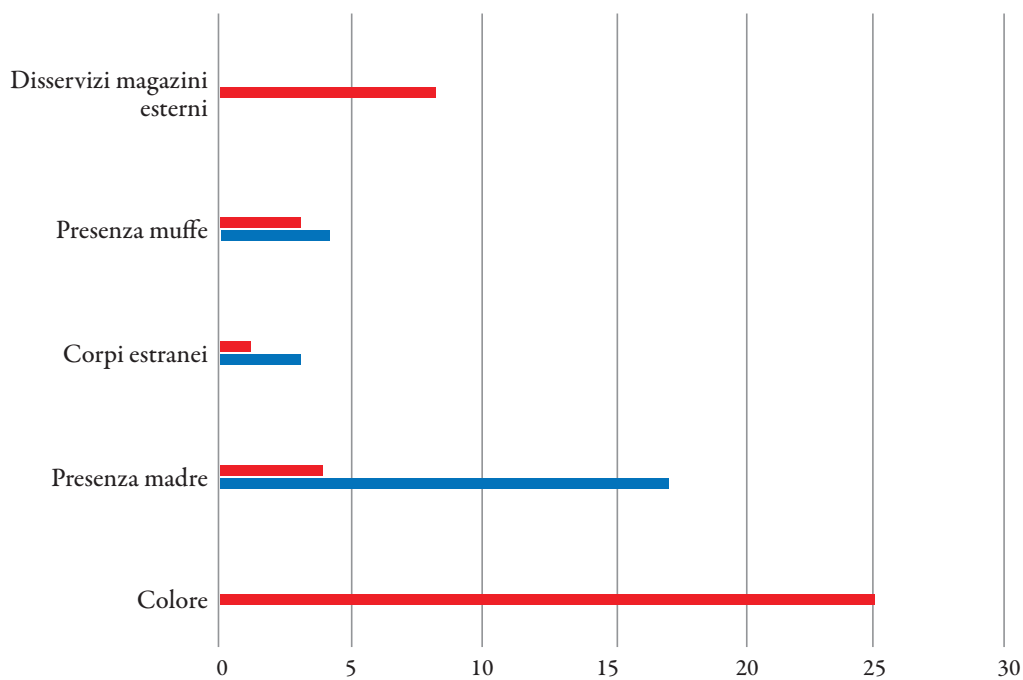
La modalità scelta per gestire la non conformità e i reclami è una procedura interna che appartiene al sistema qualità: la segnalazione viene aperta attraverso un apposito modulo, sottoposta al responsabile dell'area e successivamente condivisa con il gruppo di lavoro di pertinenza, che definisce le successive azioni da intraprendere per la risoluzione della segnalazione.





### Analisi reclami dei clienti 2021/2022

■ 2021  
■ 2022



*Il Nostro Valore  
Economico*





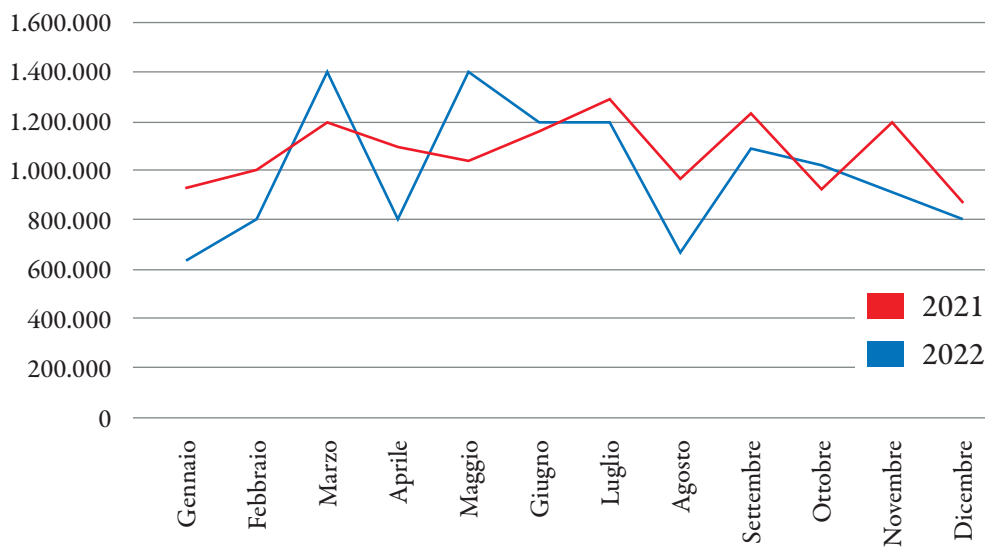
## Contesto economico e andamento della gestione

L'obiettivo primario di Carandini è quello di creare valore per i propri stakeholder attraverso strategie di crescita sostenibili e adeguate politiche gestionali. A questo si aggiunge il costante impegno per assicurare trasparenza, completezza e tempestività nella comunicazione dei risultati conseguiti.

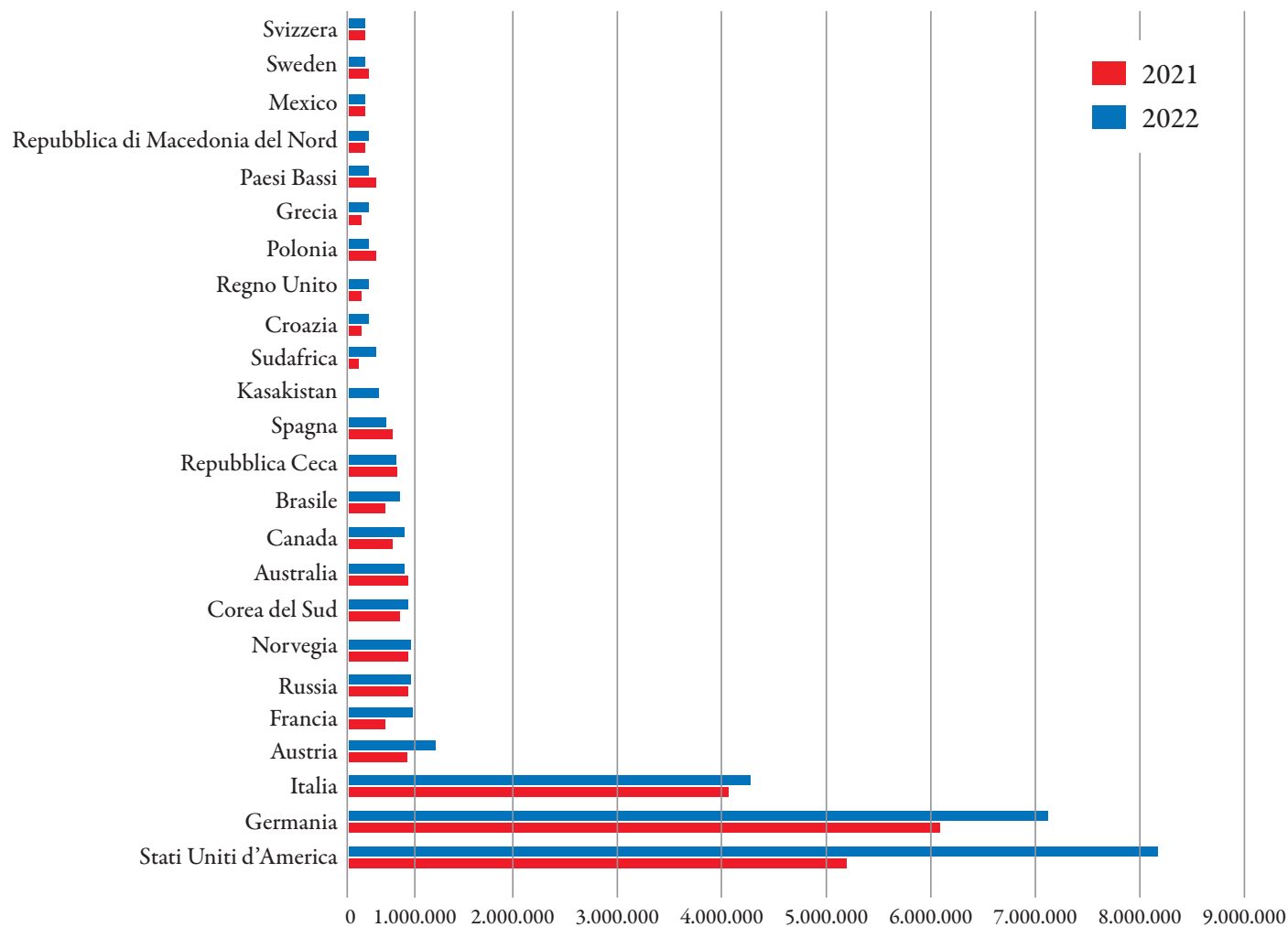
La situazione economica italiana oltre ad aver risentito, seppur in maniera contenuta, degli effetti dovuti all'epidemia di Covid-19, è stata influenzata sia dall'elevata inflazione, che dalla forte incertezza connessa alla guerra in Ucraina. Nonostante la suddetta situazione di instabilità l'andamento economico dell'esercizio 2022 si è mostrato complessivamente positivo con un incremento dei ricavi di vendita, mentre il risultato netto ha subito un decremento, sul quale ha inciso principalmente l'andamento dei costi di acquisto delle materie prime, di quelli energetici e di trasporto.

L'andamento produttivo è stato caratterizzato da un decremento nel 2022 rispetto ai valori degli anni precedenti nonostante il fatturato registrato sia aumentato di circa il 4% rispetto al 2021.

	Totale	Δ%A.P.
2021	12.963.798	-8,10%
2022	12.056.170	3,94



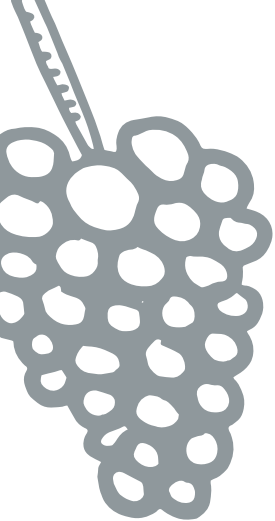
Fatturato per i principali mercati di destinazione delle produzioni Carandini  
(Marchi + private label) 2021 - 2022



Dal grafico viene riconfermato un trend ormai consolidato negli anni: Germania, Italia e Stati Uniti sono i paesi in cui si registra un fatturato maggiore e quindi una vendita consistente anche dei prodotti a marchio Carandini. I mercati in crescita nel continente europeo si concentrano in Europa occidentale e settentrionale mentre nel mercato internazionale sono aumentate le vendite destinate al mercato asiatico e sudamericano.

I dati dei volumi di prodotti esportati evidenziano in quasi tutti i mercati un aumento dei prodotti biologici, prodotti in ottemperanza al Reg. UE 848/2018 e ad altri standard di produzione biologica basati sui principi della gestione sostenibile.





## Valore economico generato e distribuito

La rappresentazione del valore economico generato e distribuito secondo la metodologia del Global Reporting Initiative (GRI) permette, attraverso la riclassificazione di alcune voci del conto economico, di evidenziare la capacità di Carandini di generare ricchezza a vantaggio dei suoi principali stakeholder, nel rispetto dell'economicità della gestione e delle aspettative dei medesimi interlocutori. Il valore economico trattenuto, determinato come differenza tra il valore economico generato e il valore economico distribuito, rappresenta l'insieme delle risorse finanziarie dedicate alla crescita economica e alla stabilità patrimoniale dell'organizzazione, nonché alla creazione di nuova ricchezza a vantaggio degli stakeholder. Nel 2022 la società ha ridistribuito il 95,6% del valore generato attraverso la propria attività.

### Valore economico generato e distribuito da Carandini

	2020	2021	2022	
<b>VALORE ECONOMICO GENERATO</b>	Valori in euro			
Ricavi	30.206.068	30.175.058	28.935.029	
<b>Totale valore economico generato</b>	<b>30.206.068</b>	<b>30.175.058</b>	<b>28.935.029</b>	<b>100%</b>
<b>VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO</b>				
Costi operativi	23.891.893	24.532.521	23.189.897	80,1%
Salari e benefit dei dipendenti	3.378.557	3.604.891	3.799.969	13,1%
Pagamenti fornitori di capitale/Remunerazione azionisti	1.956.664	2.310.525	161.621	0,5%
Imposte e tasse/Pagamenti alla P.A.	-	510.626	517.251	1,8
Investimenti nella comunità	29.227.114	30.958.563	6.400	0,1%
<b>Totale valore economico distribuito</b>	<b>23.891.893</b>	<b>24.532.521</b>	<b>27.675.138</b>	<b>95,6%</b>
<b>VALORE ECONOMICO TRATTENUTO</b>				
Riserve	978.954	592.228	-	
Differenza tra valore economico generato e valore economico distribuito	1.957.908	-191.277	1.259.891	4,4%



**CARANDINI**  
MODENA, ITALIA 1641

Carandini  
einer Frau  
Ideal zum  
Genießen



Your perfect  
vegetable  
Kitchen  
Store partner  
Heritage  
Mehr als  
Heritage  
Produkt  
A...

**ACETO  
BALSAMICO  
DI MODENA  
IGP**

## Trasparenza delle informazioni e tax social responsibility

La società adotta un approccio trasparente anche nella gestione della materia fiscale, formulando risposte concrete e propositive nei confronti dei nuovi adempimenti normativi, senza tralasciare il raggiungimento di performance economiche che siano eticamente responsabili. Inoltre, è sensibile all'esigenza di assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali; infatti, tutte le attività svolte dalla società sono conformi alla normativa fiscale di riferimento e la pianificazione fiscale risulta sempre allineata con le attività commerciali.

Carandini definisce la gestione del rischio fiscale tenendo conto del MOG 231 ai sensi del D. Lgs. 231/2001.

L'approccio alla fiscalità dell'azienda risulta essere improntato, pertanto, alla trasparenza e alla totale aderenza alle normative locali, anche attraverso il continuo confronto con i professionisti esterni che supportano la società.

## Privacy del cliente

Nel corso dell'ultimo triennio non sono stati registrati furti, fughe o perdite di dati riservati, inoltre ad oggi non si segnalano denunce comprovate ricevute da Enti regolatori o parti esterne riguardanti violazioni della privacy. A tal proposito, Carandini ha realizzato un percorso di revisione e di aggiornamento della documentazione privacy utilizzata in azienda attraverso un audit di terza parte sul trattamento dei dati. L'obiettivo dell'attività è stato quello di verificare la presenza di criticità, nonché l'efficace e concreta implementazione del sistema privacy. Dall'audit svolto è emerso una buona attenzione al tema della tutela dei dati personali, in conformità alla normativa europea e nazionale di riferimento e una capacità tempestiva nell'identificazione documentale delle informazioni richieste.



## Analisi del rischio reati

L'analisi dei rischi reato è un processo completo che comprende l'individuazione dei pericoli, la valutazione del rischio ed una decisione della Direzione in merito al livello di rischio ritenuto non tollerabile che necessita di contromisure. Carandini nel 2022 ha realizzato un'indagine dei possibili rischi di reato al fine di identificare, analizzare e valutare il rischio presente nell'ambito aziendale considerato, stimarne il valore e verificarne il livello di accettabilità, in coerenza con i criteri definiti dal management aziendale. Tale valutazione consente di ordinare i vari rischi secondo priorità, onde poter orientare l'attenzione del management e la scelta di soluzioni di gestione.



*La Nostra*  
*Responsabilità Sociale*





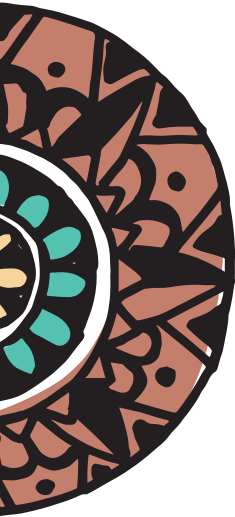
Carandini considera le persone la principale risorsa dell'azienda. Per questo motivo garantisce il coinvolgimento di tutti i collaboratori nella visione sostenibile della società e vieta qualsiasi forma di discriminazione e di molestia per motivi legati all'etnia, al sesso, alla religione, all'età, alle identità sessuali, alla disabilità o ad altri aspetti di carattere personale. La società promuove la multiculturalità e l'uguaglianza di genere, vieta comportamenti illegali e abusi di qualsiasi tipo sul luogo di lavoro, minacce o aggressioni ai danni di dipendenti e di collaboratori.

Tutti i dipendenti collaborano attivamente per mantenere un clima interno di rispetto della dignità e di inclusione. Il personale neo assunto viene selezionato sulla base di criteri di oggettività e trasparenza e attivato con regolari contratti di lavoro. Il riconoscimento di aumenti salariali o sistemi premianti e di incentivazione e l'accesso a incarichi o ruoli superiori sono stati concessi nel rispetto delle normative vigenti in termini di contratti collettivi di lavoro e ai meriti individuali dei dipendenti. La Direzione ha applicato una strategia relativa alle risorse umane in grado di garantire il raggiungimento degli obiettivi di business facendo leva sulla professionalità e sul talento delle persone, acquisita anche attraverso importanti percorsi di formazione individuale e di gruppo.



## Composizione del personale

Nel 2022 Carandini ha potuto contare su un organico composto da 68 persone, di cui 54 uomini (79%) e 14 donne (21%).



Dipendenti per tipologia di contratto e genere	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Tempo indeterminato	10	48	58	13	50	63	13	52	65
Tempo determinato	3	0	3	0	3	3	1	0	1
Apprendisti	0	3	3	0	0	0	0	2	2
<b>Totale dipendenti</b>	<b>13</b>	<b>51</b>	<b>64</b>	<b>13</b>	<b>53</b>	<b>66</b>	<b>14</b>	<b>54</b>	<b>68</b>

Dipendenti per tipologia d'impiego e genere	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Tempo pieno	10	48	58	10	50	60	11	50	61
Part time	3	3	6	3	3	6	3	4	7
<b>Totale dipendenti</b>	<b>13</b>	<b>51</b>	<b>64</b>	<b>13</b>	<b>53</b>	<b>66</b>	<b>14</b>	<b>54</b>	<b>68</b>



In Carandini non sono presenti dirigenti, ma solo responsabili di dipartimento assunti tutti dalla comunità locale.

Dipendenti per figura professionale e genere	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Impiegati	13	11	24	13	12	25	14	13	27
Operai	0	40	40	0	41	41	0	41	41
<b>Totale</b>	<b>13</b>	<b>51</b>	<b>64</b>	<b>13</b>	<b>53</b>	<b>66</b>	<b>14</b>	<b>54</b>	<b>68</b>
<b>Percentuale</b>	<b>20%</b>	<b>80%</b>	<b>100%</b>	<b>20%</b>	<b>80%</b>	<b>100%</b>	<b>21%</b>	<b>79%</b>	<b>100%</b>

Dipendenti per figura professionale e fascia d'età	2020				2021				2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Impiegati	3	17	7	27	3	18	7	28	2	20	5	27
Operai	7	21	9	37	8	21	9	38	5	24	12	41
<b>Totale</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>64</b>	<b>11</b>	<b>39</b>	<b>16</b>	<b>66</b>	<b>7</b>	<b>44</b>	<b>17</b>	<b>68</b>
<b>Percentuale</b>	<b>16%</b>	<b>59%</b>	<b>25%</b>	<b>100%</b>	<b>17%</b>	<b>59%</b>	<b>24%</b>	<b>100%</b>	<b>10%</b>	<b>65%</b>	<b>25%</b>	<b>100%</b>

Organi di governo per genere	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
CdA	1	5	6	1	5	6	1	5	6
<b>Totale</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Percentuale</b>	<b>17%</b>	<b>83%</b>	<b>100%</b>	<b>17%</b>	<b>83%</b>	<b>100%</b>	<b>17%</b>	<b>83%</b>	<b>100%</b>

Organi di governo per fascia d'età	2020				2021				2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
CdA		4	2	6		4	2	6		4	2	6
Totale	0	4	2	6	0	4	2	6	0	4	2	6
Percentuale	0%	67%	33%	100%	0%	67%	33%	100%	0%	67%	33%	100%
Percentuale	16%	59%	25%	100%	17%	59%	24%	100%	10%	65%	25%	100%

Categorie protette per genere	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dipendenti	0	3	3	0	3	3	0	3	3
Totale	0	3	3	0	3	3	0	3	3
Percentuale	0%	100%	100%	0%	100%	100%	0%	100%	100%

Categorie protette per figura professionale e genere	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Operai	0	3	3	0	3	3	0	3	3
Totale	0	3	3	0	3	3	0	3	3
Percentuale sulle categorie protette	0%	100%	100%	0%	100%	100%	0%	100%	100%
Percentuale sul totale dei dipendenti	0%	5%	5%	0%	6%	5%	0%	4%	4%





CARANDINI  
MODENA ITALIA 1641



Organic  
BALSAMIC  
VINEGAR  
OF MODENA

NET CONT. 1.69 FL. OZ. (500 mL)

## Turnover

Nel corso dell'anno è stata assunta una dipendente in area marketing e una dipendente in area logistica a fronte di una dimissionaria in area logistica, dando evidenza di un turnover tra il 2021 e il 2022 senza squilibri in termini di genere e di età. Il personale è selezionato sulla base di criteri di oggettività e trasparenza ed è assunto esclusivamente in base a regolari contratti di lavoro; non è tollerata alcuna forma di lavoro irregolare. Ai dipendenti è garantito il rispetto degli standard contrattuali e integrativi aziendali di riferimento, favorendo la comprensione a ciascun lavoratore delle modalità retributive. Inoltre è garantito un orario di lavoro giornaliero e settimanale, compatibile con quanto sancito dalla legge e dal CCNL dell'industria alimentare. L'azienda garantisce che tutto il personale sia libero di aderire a sindacati scelti in maniera autonoma e che i rappresentanti del personale non vengano discriminati e possano comunicare liberamente con tutti i dipendenti.

Carandini nel tempo ha definito una strategia relativa alle risorse umane in grado di gestire le sfide poste da uno scenario sempre più complesso e dinamico, nonché di contribuire efficacemente al raggiungimento degli obiettivi di business facendo leva sulla professionalità e sul talento delle persone.

Attrarre, sviluppare e trattenere i migliori talenti, assicurare un ambiente di lavoro inclusivo e sicuro è di fondamentale importanza per una crescita sostenibile dell'azienda.





2020	Donne				Uomini				Totale
	< 30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale Donne	< 30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale uomini	
Numero dipendenti	0	9	4	13	9	28	14	51	64
Numero nuovi assunti		2	1	3	1	1	0	2	5
Numero dimessi			1	1	2	2	3	7	8
Tasso di nuovi assunti	0	22%	25%	23%	11%	4%	0%	4%	8%
Tasso di turnover	0	0%	25%	8%	22%	7%	21%	14%	13%

2021	Donne				Uomini				Totale
	< 30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale Donne	< 30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale uomini	
Numero dipendenti	0	10	3	13	10	30	13	53	66
Numero nuovi assunti		1		1	1	3		4	5
Numero dimessi			1	1		1	2	3	4
Tasso di nuovi assunti	0	10%	0%	8%	10%	10%	0%	8%	8%
Tasso di turnover	0	0%	33%	8%	0%	3%	15%	6%	6%

2022	Donne				Uomini				Totale
	< 30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale Donne	< 30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale uomini	
Numero dipendenti	0	11	3	14	7	33	14	54	68
Numero nuovi assunti	1	2	0	3	1	0	0	0	4
Numero dimessi	1	1	0	2	0	0	0	0	2
Tasso di nuovi assunti	0	18%	0%	21%	14%	0%	0%	0%	6%
Tasso di turnover	0	9%	0%	14%	0%	0%	0%	0%	3%

## Formazione

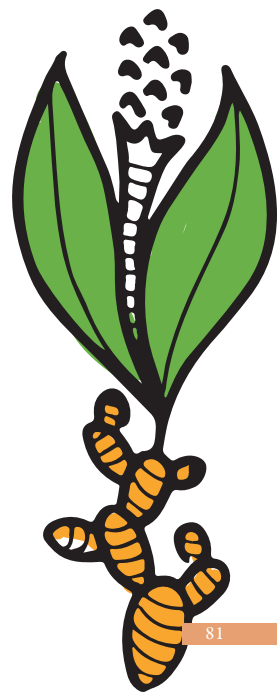
La società crede nella formazione continua dei dipendenti e collaboratori per poter continuare a offrire prodotti di massima qualità e rispondere a tutte le esigenze via via emergenti.

Nel 2022 l'azienda ha realizzato interamente il piano di formazione e addestramento che aveva pianificato, ad eccezione del corso relativo alle tecniche di public speaking le cui ore sono state utilizzate per completare l'argomento relativo alla costruzione del budget d'impresa. Le ore medie di formazione per dipendente sono state 10. La formazione è stata in parte finanziata e in parte erogata in autonomia dall'azienda. Il cui costo complessivo della formazione è stato di 942,80 euro.





	Ore formazione	Argomento	Totale personale coinvolto	Uomini	Donne
Formazione non finanziata 2022	4	Gestione dei rifiuti e compilazione dei registri	4	0	4
	4	PPT Fondamenti di Pest Control	5	3	2
	4	Etichettatura ambientale informazioni sulla normativa francese	3	2	1
	4	Normativa tedesca sugli imballaggi	3	3	0
	4	La sicurezza alimentare: una visione d'insieme	2	1	1
	8	Shelf life – packaging dipendente	1	1	0
	8	Lo standard GSFS versione 9	2	0	2
	3	Calibrazione e misura pH – titolatore aceto	2	2	0
Formazione finanziata 2022	32	Excel livello base	10	8	2
	8	Implementazione certificazione AEO	3	1	2
	16	Definizione dei KPI	10	7	3
	8	Organizzazione del magazzino	2	2	0
	8	Organizzazione del processo relativo agli acquisti	3	1	2
	105	Bilancio di sostenibilità	10	7	3
	24	La riorganizzazione dei processi secondo lo standard ISO 9001/2015	9	4	5



Ore di formazione	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Impiegati	2	4	6	6		6	8	10	18
Operai	0	0	0	0	0	0	0	6	6
Totale ore di formazione erogate	2	4	6	6	0	6	8	10	24

Ore medie di formazione	2020	2021	2022
Numero totale di ore di formazione fornite ai dipendenti	58	154	240
Numero totale di dipendenti	6	18	24
<b>Media ore di formazione per dipendente</b>	<b>9,667</b>	<b>8,556</b>	<b>10</b>
Numero totale di ore di formazione fornite ai dipendenti donne	2	112	175
Numero totale di dipendenti donne	13	13	14
<b>Media ore di formazione per dipendente donna</b>	<b>0,154</b>	<b>8,615</b>	<b>12,5</b>
Numero totale di ore di formazione fornite ai dipendenti uomini	4	123	216
Numero totale di dipendenti uomini	48	53	53
<b>Media ore di formazione per dipendente uomo</b>	<b>0,084</b>	<b>2,321</b>	<b>4,075</b>
Numero totale di ore di formazione fornite agli Impiegati	6	154	208
Numero totale di Impiegati	24	25	27
<b>Media ore di formazione per Impiegato</b>	<b>0,25</b>	<b>6,16</b>	<b>7,704</b>
Numero totale di ore di formazione fornite agli Operai	0	0	48
Numero totale di Operai	40	41	40
<b>Media ore di formazione per Operaio</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,2</b>



## Welfare

Carandini, nel corso degli anni, ha implementato un piano volto al continuo miglioramento delle condizioni di lavoro e degli assetti organizzativi nell'interesse del personale.

Tutti i dipendenti, in ragione di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) applicato, sono iscritti al FASA - Fondo Assistenza Sanitaria Alimentaristi e beneficiano di prestazioni d'assistenza sanitaria integrative e migliorative rispetto a quelle fornite dal Servizio Sanitario nazionale, completamente a carico dell'azienda. Inoltre per i dipendenti assunti a tempo indeterminato è riconosciuto un contributo alla Cassa Vita industria alimentare.

Carandini si impegna a dare un sostegno concreto ai propri dipendenti e collaboratori, erogando annualmente in occasione delle festività natalizie, una carta prepagata da 100 euro da spendere al GrandEmilia (il centro commerciale di Modena).



## Salute e sicurezza sul lavoro

Il benessere delle persone è uno dei principi cardine su cui l'azienda si fonda. Per questo Carandini predispone e mantiene ambienti di lavoro sicuri e salubri nel rispetto della normativa antinfortunistica vigente, diffonde e consolida una cultura della sicurezza e salute sul lavoro sviluppando la consapevolezza dei rischi, promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i collaboratori. Limita la creazione di rischi di malattie professionali e di infortuni attraverso piani di intervento che coinvolgono tutte le forme di prevenzione e mettendo a disposizione le risorse adeguate.

Il rafforzamento della cultura interna aziendale in materia di salute e sicurezza a tutti i livelli organizzativi e la costante propensione al miglioramento dei diversi presidi posti in essere, rappresentano degli obiettivi imprescindibili per l'organizzazione. Sistemi di controllo, corsi formativi e valutazione dell'operato vengono regolarmente aggiornati, monitorati e migliorati al fine di non sottovalutare mai i potenziali rischi in questo ambito.

Carandini dispone di assetti aziendali che identificano ruoli, responsabilità e modalità per lo svolgimento, approvazione e aggiornamento della Valutazione dei Rischi aziendali e per il funzionamento del Sistema di Gestione della Sicurezza. Il Documento di Valutazione del Rischio viene aggiornato ogni qualvolta vi è una modifica strutturale e di rilievo all'interno della società. Il Medico Competente, nominato dal datore di lavoro, partecipa annualmente alla riunione in materia di salute e sicurezza sul lavoro.







Al fine di mantenere aggiornati i propri dipendenti Carandini si è dotata, all'interno dei propri uffici, di una bacheca della salute, utile a fornire tutti gli aggiornamenti sia in termini di prevenzione che nel caso di emergenze di tipo sanitario.

La società ha definito una procedura che disciplina il processo di formazione dei dipendenti sulle tematiche in questione.



Tipologia di formazione	2020		2021		2022	
	Ore	Partecipanti	Ore	Partecipanti	Ore	Partecipanti
Formazione generale	4	1	4	1	6	4
Formazione specifica rischio basso	6	1	6	1	6	4
Aggiornamento formazione specifica rischio basso			6	48	6	4
Aggiornamento per utilizzo carrelli elevatori			12	10	0	0
Aggiornamento squadra antincendio			5	1	0	0
Aggiornamento squadra primo soccorso	4	7	0	0	12	1
Aggiornamento RLS	8	1	8	1	8	1
Formazione nuovi preposti			8	2	0	0
<b>Totale</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>49</b>	<b>64</b>	<b>38</b>	<b>14</b>

A fine 2022 sono state concluse le seguenti attività formative:

-  Corso di formazione sulla sicurezza per nuovi assunti
-  Corso di aggiornamento del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
-  Corso di aggiornamento sulla sicurezza in scadenza per tutto il personale coinvolto
-  Corso per manutentori elettrici (CEI 11-24)
-  Corso di aggiornamento per addetti alla prevenzione incendi
-  Coinvolgimento dei preposti a seguito delle novità introdotte dalla legge 215 di Dicembre 2021



Le ore di formazione sono state complessivamente 38 ed hanno coinvolto 11 dipendenti della sede di Castelnuovo e un dipendente della sede di Scandiano.

Il numero e il tasso di infortuni sul lavoro registrabili	2020	2021	2022
Numero di infortuni	4	2	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	36,629	18,276	0

Le tipologie principali di infortuni sul lavoro - (descrizione)	2020	2021	2022
	Distorsioni a carico del piede		Traumi alla mano

Il numero di ore lavorate	2020	2021	2022
	109.202	109.435	109.155

Anno di riferimento	Causa infortunio	Tipo di lesione	Gg di assenza
2022	Itinere – tamponamento in auto	Trauma distorsivo cervico dorsale da tamponamento in auto	9
2022	Itinere – incidente in bicicletta	Policontusione in ciclista caduto a terra	19



## Attenzione al sociale

La società è fortemente legata al territorio in cui è situata e ritiene importante sostenere la comunità, per questo ha devoluto 1.830 € per l'organizzazione della Fiera di maggio di Castelnuovo Rangone. La festa per eccellenza dei castelnovesi, che è tornata a riempire le piazze e le strade del paese, dopo lo stop obbligato delle ultime due edizioni a causa dell'emergenza pandemica.

Non solo, la società ha contribuito a sostenere il progetto promosso dalla Fondazione Italiana Linfomi Onlus, realtà che sviluppa progetti di ricerca per la cura dei linfomi, e il progetto di vaccinazione anti Covid in Africa dell'Unicef. Il primo progetto viene sostenuto dal 2019 mentre l'adesione al secondo progetto è nata dalla consapevolezza che a settembre 2022 era stato vaccinato il 62,5% della popolazione mondiale mentre in Africa la vaccinazione aveva riguardato solo il 21,6% della popolazione.

Carandini ha inoltre dato un contributo in prodotti a supporto di alcune iniziative all'interno di eventi locali nella provincia di Modena: in particolare ha donato 72 bottiglie di glassa da 250 ml per la Portilonga, un emozionante percorso enogastronomico a tappe tra le campagne di Portile e Paganine, 96 monodose di aceto balsamico da 12 ml per le iniziative gastronomiche legate alla sagra della Parrocchia S. Giovanni del Bosco, 60 bottiglie di glassa e 30 di aceto per la sagra della Parrocchia di Ca di Sola. In occasione della centenaria Fiera di Maggio, appuntamento identitario per la comunità di Castelnuovo Rangone, l'azienda ha donato 84 bottiglie di aceto per il torneo di briscola e 60 bottiglie ai giostrai e altre 30 per i vari stand che animano il centro storico del paese durante i giorni della manifestazione. Inoltre per diffondere la cultura del Balsamico tra le giovani generazioni, ha regalato 24 bottiglie di glassa e 24 cartoni di aceto per la festa di fine anno della Scuola primaria Buon Pastore di Modena.



## Eventi

Sono stati molto attesi e partecipati gli eventi che Carandini ha organizzato nel corso del 2022. Sabato 23 luglio è stata inaugurata la nuova sede produttiva di Scandiano alla presenza di Stefano Bonaccini - Presidente della Regione Emilia Romagna.

È stata l'occasione per presentare il nuovo stabilimento di oltre 54 mila mq dove l'azienda ha trasferito lo stoccaggio delle materie prime, la miscelazione e la bellissima parte di affinamento e invecchiamento, la Sala Mostre ed eventi per far vivere un'esperienza "balsamica" ad appassionati, turisti e aperta come spazio eventi per le aziende del territorio. Nella stessa giornata è stato organizzato il Family Day a cui sono stati invitati parenti e amici dei dipendenti Carandini.

In occasione del Natale, l'azienda ha organizzato una cena speciale per tutti i dipendenti, con bollicine e giochi tutti insieme.

Il 25 Settembre Carandini ha aperto le porte del nuovo stabilimento in occasione di Acetaie Aperte, l'iniziativa organizzata congiuntamente dai due Consorzi di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, con l'obiettivo di portare appassionati, food lovers e non solo, a conoscere i segreti dell'oro nero proprio là dove nasce. In questa occasione Carandini ha presentato l'intera filiera produttiva, partendo dalla visita della vigna dove vengono coltivate le uve destinate alla produzione di Aceto Balsamico di Modena e passando alla suggestiva parte di invecchiamento, dall'inebriante profumo di Aceto Balsamico, dove botti e tini secolari raccontano la storia di una tradizione antica portata avanti con passione e autenticità per quasi 4 secoli.







*La Nostra*  
*Responsabilità Ambientale*



Da sempre all'avanguardia nel coniugare in modo sapiente qualità e sostenibilità, Carandini ha come valore cardine il costante impegno per la salvaguardia e la difesa dell'ambiente, che si esplicita nell'attento monitoraggio degli impatti generati e nelle molteplici azioni messe in atto in tale campo.



## Energia



La riduzione del consumo delle risorse energetiche e l'utilizzo di risorse rinnovabili sono considerate fondamentali per contenere l'impatto sull'ambiente.

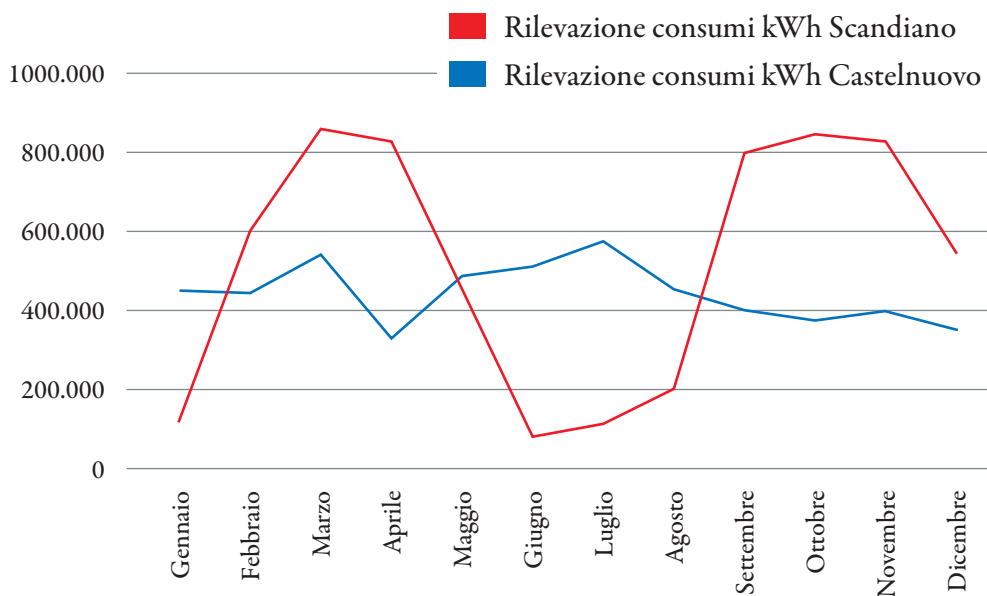
Il monitoraggio dei consumi energetici di Carandini avviene attraverso le letture dei contatori svolte mensilmente al fine di intervenire anche nell'immediato con azioni correttive mirate. Nel corso del 2023 prenderà avvio il progetto di implementazione di un impianto fotovoltaico che permetterà alla società di poter ridurre il proprio impatto ambientale e ridurre il fabbisogno esterno di energia.

La società per la realizzazione della sua attività utilizza gas naturale per il riscaldamento e il raffreddamento e energia elettrica per l'illuminazione degli uffici e per i processi produttivi. L'energia elettrica acquistata esternamente è proveniente al **100% da fonti rinnovabili e interamente certificata GO-GSE**.

Di seguito sono riportate le tabelle con i dati relativi ai consumi per il triennio 2020-2022.

Consumi suddivisi per fonte	Note	Unità di	2020	2021	2022
Gas Naturale	per riscaldamento	smc	32.034	37.906	30.886
Carburante per flotta aziendale					
Diesel		litri	n.a	n.a	15.946,12
Benzina		litri	n.a	n.a	2.181,6
Altro			n.a	n.a	Due auto sono completamente elettriche
Totale fonti non rinnovabili					49.013,72

Consumo di energia acquistata	Unità di misura	2020	2021	2022
Energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili	Kwh	1.658.649	1.272.245	0
Energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili	Kwh		229.769	1.180.000
Totale energia acquistata consumata				1.180.000



L'andamento del consumo di elettricità è strettamente condizionato dalla attività di acetificazione del vino attraverso dei Frings installati a Scandiano. Si tratta di un sistema fisico di acetificazione che obbliga il consumo di elettricità 24 ore su 24. Nei periodi di produzione di aceto a partire dal vino si registrano i picchi di maggiore consumo energetico.





CARANDINI  
MODENA ITALIA 1871  
**BARBECUE  
GLAZE**  
with Balsamic  
Vinegar of  
Modena



## Emissioni

Le emissioni di gas serra collegate alle attività di Carandini possono essere suddivise in emissioni dirette e indirette. Le emissioni dirette (scope 1) comprendono le emissioni dirette delle fonti di proprietà o controllate dall'azienda. Ciò include l'energia in loco, come il gas naturale e il carburante, i refrigeranti e le emissioni derivanti dalla combustione in caldaie e forni di proprietà o controllati, nonché le emissioni dei veicoli della flotta. Nel caso di Carandini, questo tipo di emissioni sono prodotte principalmente dall'energia per riscaldare e raffreddare gli ambienti e dai mezzi aziendali.

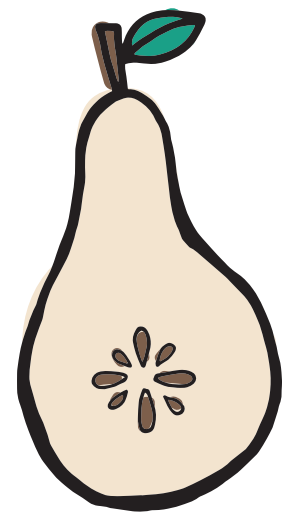
Le emissioni indirette (scope 2) fanno invece riferimento alla produzione di energia elettrica importata e consumata dall'azienda per le apparecchiature elettriche e l'illuminazione all'interno degli edifici. Carandini impiega l'energia elettrica principalmente negli uffici e nei magazzini.

Per una piena aderenza con i GRI Standard, le emissioni di scope 2 legate all'acquisto e al consumo di energia elettrica sono state calcolate sia tramite l'approccio "location-based", sia attraverso l'approccio "market-based".

Mentre la metodologia location-based considera l'intensità media delle emissioni di gas serra delle reti sulle quali si verifica il consumo di energia, utilizzando principalmente i dati relativi al fattore di emissione medio della rete, la metodologia market-based considera le emissioni da elettricità che l'azienda ha intenzionalmente scelto con forma contrattuale. Essendo l'energia elettrica acquistata consumata da Carandini proveniente da fonti rinnovabili certificate lo **Scope 2 è pari a zero**.

Al fine di quantificare al meglio le proprie emissioni, dirette e indirette, e di implementare strategie climatiche efficaci, Carandini ha realizzato, insieme a ClimatePartner, la sua prima Corporate Carbon Footprint, ovvero la somma delle emissioni di CO<sub>2</sub> che l'azienda produce in un periodo di tempo stabilito, entro determinati confini del sistema. Il calcolo è stato effettuato in conformità alle direttive del Greenhouse Gas Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard (Protocollo GHG).

Il risultato complessivo è stato di 306,9 tCO<sub>2</sub>, secondo il metodo market-based, mentre utilizzando il metodo location-based, il totale delle emissioni ammonta a 308,31 tCO<sub>2</sub>.



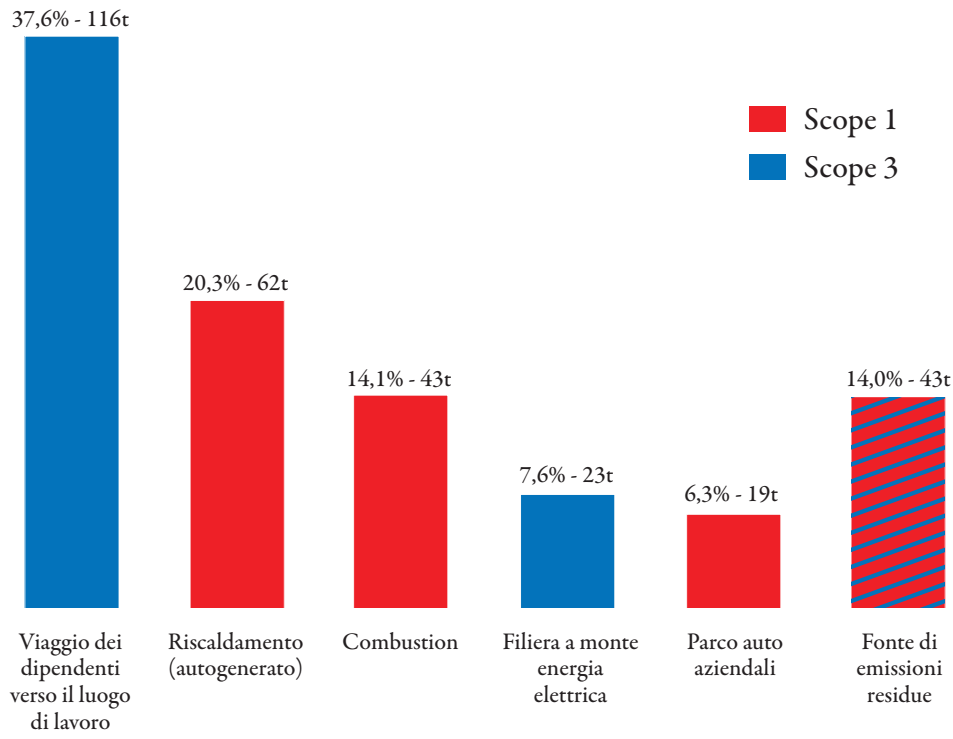
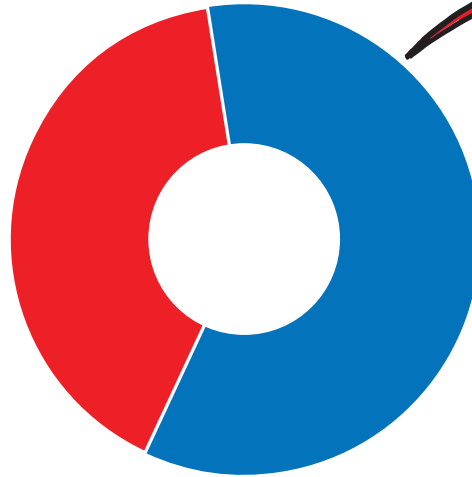
Fonti di emissioni	tCO <sub>2</sub>	%
<b>Scope 1</b>	<b>124,96</b>	<b>40,7</b>
Emissioni dirette generate dall'azienda	105,57	34,4
- Riscaldamento (auto-generato)	62,43	20,3
- Combustion	43,14	14,1
Emissioni prodotte dal parco auto aziendale	19,39	6,3
<b>Scope 2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Scope 3</b>	<b>182,03</b>	<b>59,3</b>
Spostamento dei dipendenti da e verso il luogo di lavoro - Viaggi dei dipendenti verso il luogo di lavoro	115,57	37,6
Emissioni generate da combustibili per la produzione di energia elettrica	49,16	16,0
- Filiera a monte energia elettrica	23,44	7,6
- Filiera a monte riscaldamento	10,68	3,5
- Combustion (upstream)	10,03	3,3
- Filiera a monte parco auto aziendale	5,00	1,6
Viaggi di lavoro	14,94	4,9
- Viaggi in aereo	14,90	4,9
- Viaggi in treno	0,04	0,00
- Veicoli noleggiati e privati	0,00	0,00
Acquisto di beni e servizi - Acqua	2,36	0,8
Rifiuti prodotti dall'azienda	0,00	0,00
<b>Risultato complessivo</b>	<b>306,99</b>	<b>100,0</b>







- Scope 1 - 40,7% - 125t
- Scope 2 - 0,0% - 0t
- Scope 3 - 59,3% - 182t



## Materiali

Per Carandini l'attenzione all'approvvigionamento delle materie prime e dei materiali è un aspetto particolarmente rilevante e per questo la maggior parte dei materiali utilizzati è rinnovabile.

Nel 2022 la quantità di materiali non rinnovabili si è ridotta rispetto al 2021 ed è aumentata la percentuale di materia prima riciclata utilizzata (tabella "301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo").

I materiali relativi al packaging e alla distribuzione del prodotto sono costituiti da bottiglie di vetro, contenitori in plastica PET1 e HDPE2, tappi in alluminio, capsule in PET, etichette, scatole di cartone. I prodotti miscelati vengono stoccati in cisterne di acciaio. Inoltre:

- 🌿 Le bottiglie di vetro sono realizzate con materiale riciclato e sono a loro volta riciclabili;
- 🌿 Tutti i contenitori in PET e HDPE sono realizzati con materiali vergini e sono riciclabili al 100%;
- 🌿 I cartoni e le etichette sono per circa il 50% certificati FSC3;
- 🌿 I tappi in alluminio sono realizzati con materiali nei quali è presente il 13% di materiale riciclato;
- 🌿 I bancali acquistati nel circuito CHEP vengono caricati e trasportati lungo la supply chain. Una volta giunti a destinazione, i pallet vengono reimmessi nel circuito CHEP e riutilizzati.



### 301-1 Materiali utilizzati per peso

2021					
Materiale	Deriva da fonte rinnovabile? (S/N)	Peso (ton) di cui proveniente da materiale non rinnovabile	Peso (ton) di cui proveniente da materiale rinnovabile	Peso (ton) proveniente da fonti certificate	Nome della certificazione (ex. FSC, Ecolabel)
Aceto	S		2689,50		
Vino	S		4770,84		
Amidi e caramello	S		221,10		
Mosti	S		5348,61		
Bancali	S		257,64		
Bancali CHEP	S		133,68		
Etichette	S		35,19		
Etichette FSC	S			25,74	FSC
Vetro	S		5754,58		
Plastica	N	412,61			
Alluminio	N	55,40			
Cartone Ondulato	S		449,00	105,00	FSC
Silicone	N	4,93			
Sughero	S		0,03		
<b>Totale</b>		<b>472,94</b>	<b>19.660,17</b>	<b>130,74</b>	

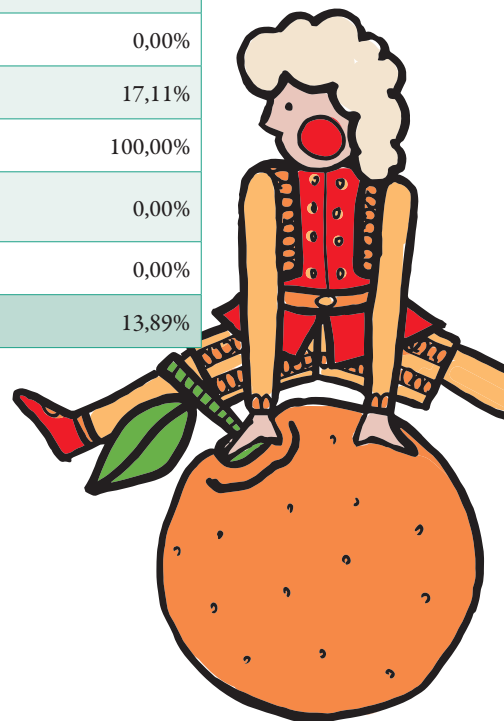


2022					
Materiale	Deriva da fonte rinnovabile? (S/N)	Peso (ton) di cui proveniente da materiale non rinnovabile	Peso (ton) di cui proveniente da materiale rinnovabile	Peso (ton) proveniente da fonti certificate	Nome della certificazione (ex. FSC, Ecolabel)
Aceto	S		2179,00		
Vino	S		5656,00		
Amidi e caramello	S		246,17		
Mosti	S		2624,07		
Bancali	S		167,26		
Bancali CHEP	S		176,00		
Etichette	N		22.072		
Etichette FSC	S		14868,00		
Vetro	N		5.077,86		
Plastica	N	389,10			
Alluminio	N	41,38			
Cartone Ondulato	S		387,17	124,24	FSC
Silicone	N	5,09			
Sughero	N		0,02		
Totale		435,57	31.381,55	124,24	



## 301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo

2021			
Materiale	Totale peso (ton)	Peso(ton) di materia prima riciclata utilizzata	Percentuale di materia prima riciclata utilizzata
Aceto	2689,50	0,00	0,00%
Vino	4770,84	0,00	0,00%
Amidi e caramello	221,10	0,00	0,00%
Mosti	5348,61	0,00	0,00%
Bancali	257,64	0,00	0,00%
Bancali CHEP	133,68	0,00	0,00%
Vetro Bianco	3.469,00	1054,70	30,40%
Vetro Scuro	2.285,58	1277,64	55,90%
Plastica	412,61	0,00	0,00%
Alluminio	55,40	9,48	17,11%
Cartone Ondulato	449,00	449,00	100,00%
Silicone	4,93	0,00	0,00%
Sughero	0,03	0,00	0,00%
Totale	20.097,92	2.790,82	13,89%



2022			
Materiale	Totale peso (ton)	Peso(ton) di materia prima riciclata utilizzata	Percentuale di materia prima riciclata utilizzata
Aceto	2179,00	0,00	0,00%
Vino	5656,00	0,00	0,00%
Amidi e caramello	246,17	0,00	0,00%
Mosti	2624,07	0,00	0,00%
Bancali	167,26	0,00	0,00%
Bancali CHEP	176,00	0,00	0,00%
Vetro Bianco	2.890,76	878,90	30,40%
Vetro Scuro	2.187,10	1222,59	55,90%
Plastica	389,10	27,67	7,11%
Alluminio	41,38	7,09	17,12%
Cartone Ondulato	387,17	387,17	100,00%
Silicone	5,09	0,00	0,00%
Sughero	0,02	0,00	0,00%
Totale	5.900,62	2.523,41	42,77%



## Risorse idriche

L'acqua è una risorsa fondamentale e la società mette in campo tutte le azioni necessarie per preservarla e non generare sprechi inutili. Viene prelevata attraverso gli acquedotti comunali. Presso il sito di Scandiano è presente un pozzo di prelievo per l'acqua destinata all'irrigazione.

Prelievo idrico per fonte (in megalitri) per tipologia:	2020	2021	2022
<b>Acque sotterranee (totale)</b>	1.575	1.711	1.320
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	1.575	1.711	1.320
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	-	-	-
<b>Risorse idriche di terze parti - fornitori idrici (totale)</b>	8.432	8.793	8.743
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	8.432	8.793	8.743
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	-	-	-
<b>Prelievo idrico totale</b>	10.007	10.504	10.063

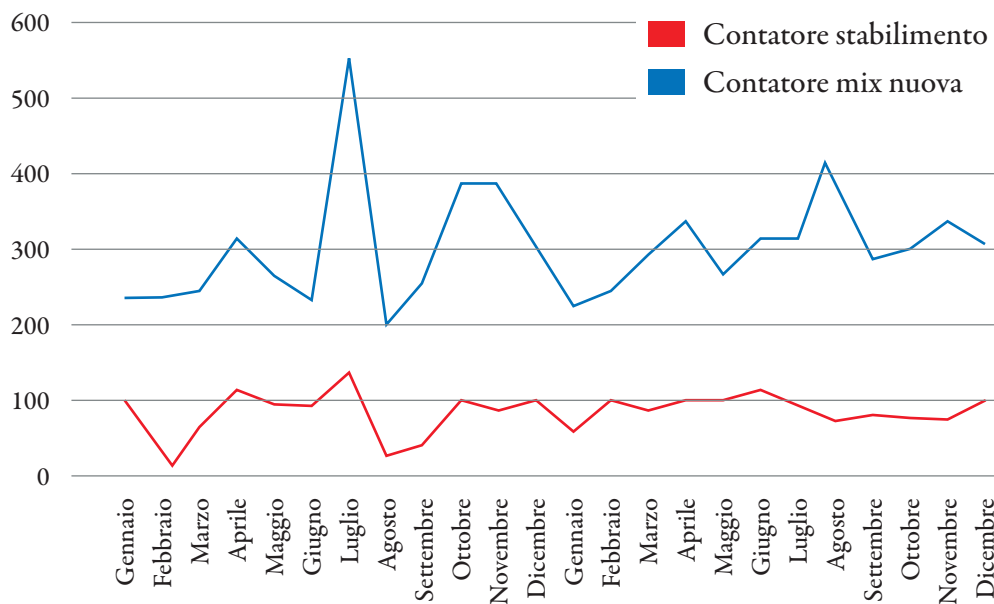
Prelievo idrico per fonte (in megalitri) per tipologia:	2020	2021	2022
<b>Risorse idriche di terze parti - fornitori idrici (totale)</b>	4.824	4.068	5.281
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	4.824	4.068	5.281
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)			

<b>Scarico idrico totale</b>	4824	4068	5281
------------------------------	------	------	------

Consumo di acqua (in megalitri)	Unità di misura	2020	2021	2022
Consumo totale di acqua	metri cubi	5.436,5	5.519,5	4.782



## Consumo acqua Castelnuovo in m<sup>3</sup> 2021 - 2022



Dal 2015 Carandinisi è dotata di un sistema di depurazione biologica all'avanguardia che tratta biologicamente le acque residue della lavorazione interna. Per coadiuvare i bio-organismi naturali che rimuovono le sostanze organiche contenute in tali acque vengono aggiunti prodotti naturali (es. bicarbonato di calcio) che esaltano la digestione biologica dell'acqua inquinata in ingresso alla depurazione.



## Rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi



La maggior parte dei rifiuti generati dall'attività produttiva di Carandini deriva dai materiali di confezionamento (carta, vetro, plastica) che nella totalità vengono avviati a riciclo.

I rifiuti raccolti in contenitori dedicati recanti l'identificazione del codice CER vengono gestiti dalle società che si occupano dello smaltimento, a cui vengono richieste copia dell'autorizzazione per verificare l'idoneità del sito per lo stoccaggio o per un eventuale trattamento. L'ufficio amministrazione che si occupa della compilazione dei formulari e della verifica delle autorizzazioni conserva le quarte copie e annualmente provvede alla compilazione del MUD. In tutti gli uffici sono presenti i contenitori dedicati alla raccolta differenziata in questo caso smaltita attraverso il servizio di raccolta gestito dal Comune di Castelnuovo Rangone (MO). I fanghi provenienti dal processo di depurazione nel 2022 sono stati 282.640 Kg a fronte di 336.320 Kg conferiti nel 2021. I residui di lavorazione conferiti come sottoprodotti sono stati 114.970 kg a fronte di 140.600 kg conferiti nel 2021.

L'impegno relativo all'utilizzo di contenitori realizzati con plastica riciclata nel 2022 con confronto dati relativi al 2021 può essere così sintetizzato:

Periodo di riferimento	Percentuale r-PET	Numero contenitori	Ton	% su nr. contenitori PET totale		% su peso contenitori PET totale	
2021	50%	0	0	0	0,00%	0	0,00%
	100%	0	0	0		0	
Stimato al 31/12/2022	50%	1.351.562	29.73	21,86%	25,10%	21,89%	25,14%
	100%	200.536	4.41	3,24%		3,25%	
Reale dal 01/01/2022 al 31/12/2022	50%	1.477.971	32.50	23%	26.3%	21.3%	24.3%

In ottica di riduzione dei rifiuti la società ha stipulato un abbonamento con la società ZEROZEROTONER che realizza l'attività di triturazione e recupero dei consumabili esausti raccolti in tutta Italia e Carandini con le diverse richieste di ritiro, ha raggiunto il diritto a ripiantare 9 alberi, secondo quanto previsto dal servizio PRINT RELEASE.

	2020							
	Unità di misura	quantità (ton)	di cui non destinati a smaltimento			di cui destinati a smaltimento		
Totale rifiuti prodotti	ton	1160	quantità (ton)	operazione di recupero	recupero avviene in loco o presso un sito esterno	quantità (ton)	operazione di smaltimento	smaltimento avviene in loco o presso un sito esterno
<b>Rifiuti pericolosi per tipologia di materiali</b>	ton	0	0			0		
Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi HCFC, HFC	ton							
<b>Rifiuti non pericolosi per tipologia di materiali</b>	ton	1160	197,12			1208,84		
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	ton	233,26				233,26	Conferimento in discarica	Sito esterno
Imballaggi in carta e cartone	ton	112,15	112,15	Riciclo	Sito esterno			
Imballaggi in plastica	ton	38,08	38,08	Riciclo	Sito esterno			
Imballaggi materiali misti	ton	112,02				112,02	Conferimento in discarica	Sito esterno
Imballaggi in vetro	ton	46,89	46,89	Riciclo	Sito esterno			
Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 15 02 02	ton	248,85				248,85	Conferimento in discarica	Sito esterno
Soluzioni acquose di scarto, diverse da quelle di cui alla voce 16 10 01	ton	367,4				367,4	Conferimento in discarica	Sito esterno
Ferro e acciaio	ton	1,35						
Imballaggi in legno	ton							
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	ton							

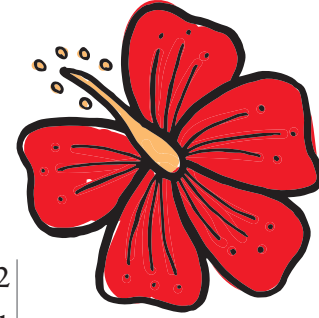




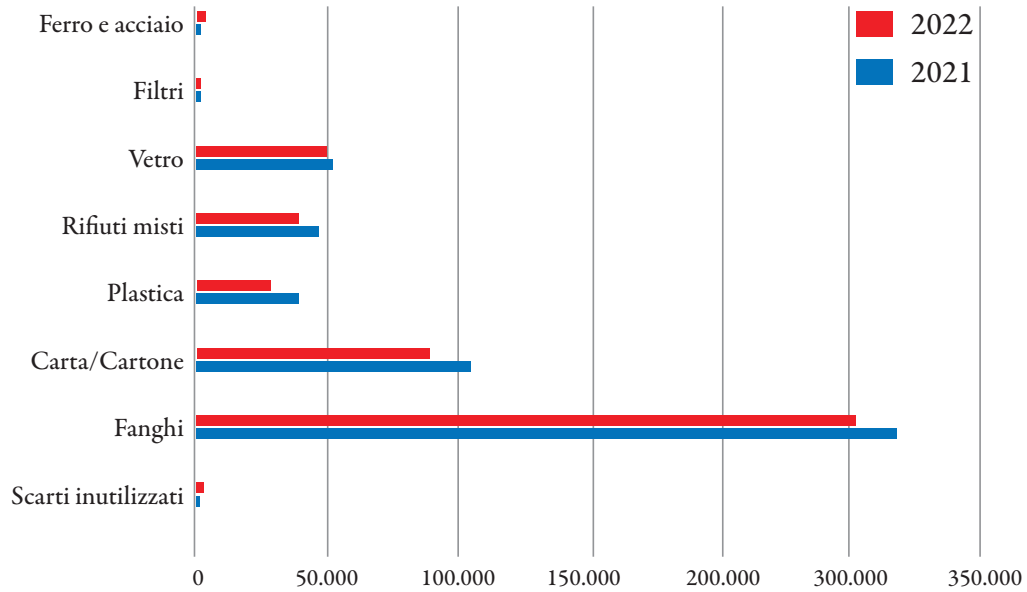
	2021							
	Unità di misura	quantità (ton)	di cui non destinati a smaltimento			di cui destinati a smaltimento		
			quantità (ton)	operazione di recupero	recupero avviene in loco o presso un sito esterno	quantità (ton)	operazione di smaltimento	smaltimento avviene in loco o presso un sito esterno
<b>Totale rifiuti prodotti</b>	ton	767,407						
<b>Rifiuti pericolosi per tipologia di materiali</b>	ton	0	0			0		
Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi HCFC, HFC	ton							
<b>Rifiuti non pericolosi per tipologia di materiali</b>	ton	767,407	178,62			588,787		
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	ton	336,32				336,32	Conferimento in discarica	Sito esterno
Imballaggi in carta e cartone	ton	105,94	105,94	Riciclo	Sito esterno			
Imballaggi in plastica	ton	30,66	30,66	Riciclo	Sito esterno			
Imballaggi materiali misti	ton	41,81				41,81	Conferimento in discarica	Sito esterno
Imballaggi in vetro	ton	42,02	42,02	Riciclo	Sito esterno			
Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 15 02 02	ton	29,357				29,357	Conferimento in discarica	Sito esterno
Soluzioni acquose di scarto, diverse da quelle di cui alla voce 16 10 01	ton	176,66				176,66	Conferimento in discarica	Sito esterno
Ferro e acciaio	ton	2,06				2,06	Conferimento in discarica	Sito esterno
Imballaggi in legno	ton							
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	ton	2,58				2,58		

	2022							
	Unità di misura	quantità (ton)	di cui non destinati a smaltimento			di cui destinati a smaltimento		
Totale rifiuti prodotti	ton		quantità (ton)	operazione di recupero	recupero avviene in loco o presso un sito esterno	quantità (ton)	operazione di smaltimento	smaltimento avviene in loco o presso un sito esterno
<b>Rifiuti pericolosi per tipologia di materiali</b>	ton	0	0			0		
160211 Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi HCFC, HFC	ton	0	0					
<b>Rifiuti non pericolosi per tipologia di materiali</b>	ton	230,6	230,6			0		
020305 fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	ton	0	0					
150101 imballaggi in carta e cartone	ton	90,51	90,51	Riciclo	Sito esterno			
150102 Imballaggi in plastica	ton	29,77	29,77	Riciclo	Sito esterno			
150106 imballaggi materiali misti	ton	35,65	35,65	Riciclo	Sito esterno			
150107 imballaggi in vetro	ton	48,43	48,43	Riciclo	Sito esterno			
150203 Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 15 02 02	ton	19,1	19,1	Riciclo	Presso un sito esterno			
161002 Soluzioni acquose di scarto, diverse da quelle di cui alla voce 16 10 01	ton	180,66	0	Discarica	Presso un sito esterno			
170405 ferro e acciaio	ton	4,56	4,56	Riciclo	Presso un sito esterno			
150103 imballaggi in legno	ton	0	0		Sito esterno			
020304 Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	ton	2,58	2,58	Riciclo	Presso un sito esterno			

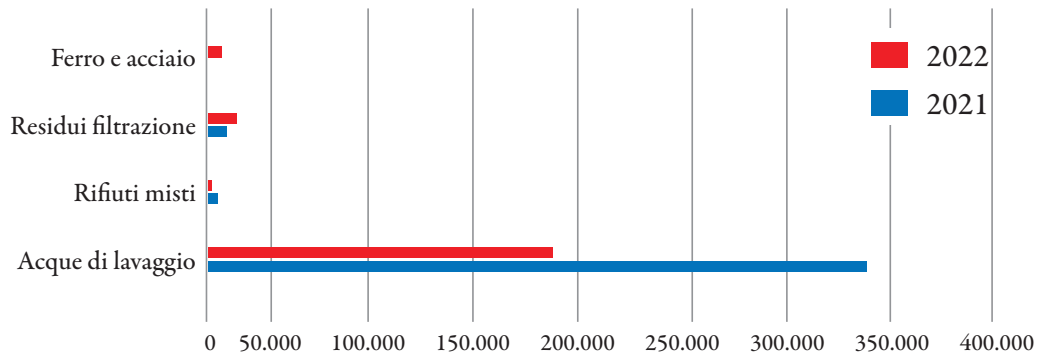




Rifiuti prodotti nel sito di  
Castelnuovo in Kg 2021/2022



Rifiuti prodotti nel sito di  
Scandiano in Kg 2021/2022



## GRI content index

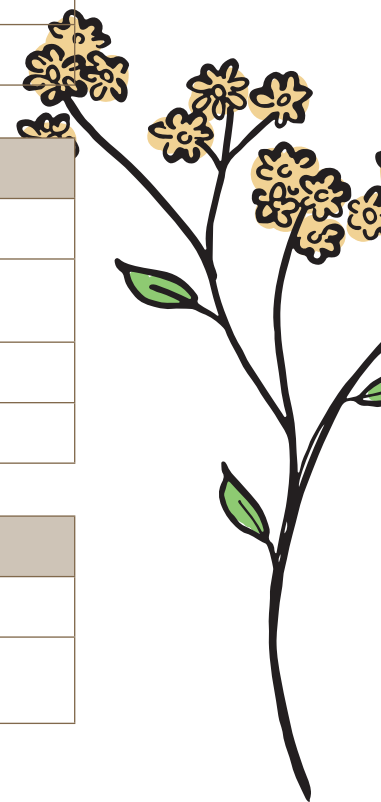
Acetificio Carandini Emilio S.p.A. ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 01.01.2022-31.12.2022 con riferimento agli Standard GRI nell'opzione "with referenced".

GRI 1: Principi di rendicontazione 2021

GRI Sustainability Reporting Standard		Pag
2	<b>INFORMATIVA GENERALE</b>	
<b>L'ORGANIZZAZIONE E LE SUE PRASSI DI RENDICONTAZIONE</b>		
2-1	Dettagli organizzativi	27, 58, 68, 74
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	9
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	9, 10
2-5	Assurance esterna	Non prevista
<b>ATTIVITÀ E LAVORATORI</b>		
2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	58-61
2-7	Dipendenti	74-77
2-8	Lavoratori non dipendenti	74-77
<b>GOVERNANCE</b>		
2-9	Struttura e composizione della governance	24, 25



2-15	Conflitto di interessi	24
<b>STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI</b>		
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	6,7
2-23	Impegni in termini di policy	36-41
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	whistleblowing
<b>COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER</b>		
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	14,15
2-30	Contratti collettivi	78
<b>3</b>	<b>TEMI MATERIALI</b>	
<b>INFORMATIVE SU TEMI MATERIALI</b>		
3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	16
3-2	Elenco dei temi materiali	16
3-3	Gestione dei temi materiali	17
<b>200</b>	<b>TEMI ECONOMICI</b>	
<b>201</b>	<b>PERFORMANCE ECONOMICHE</b>	
201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	68





<b>205</b>	<b>ANTICORRUZIONE</b>	
205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	71
205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	71
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	nessuno
207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	70

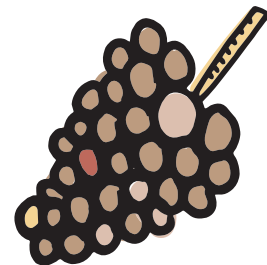
<b>300</b>	<b>TEMI AMBIENTALI</b>	
<b>301</b>	<b>MATERIALI</b>	
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	98, 99
301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	100
301-3	Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	104
<b>302</b>	<b>ENERGIA</b>	
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	92
302-2	Consumo di energia esterno all'organizzazione	92







302-3	Intensità energetica	92
<b>303</b>	<b>ACQUA E SCARICHI IDRICI</b>	
303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	102
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico dell'acqua	102
303-3	Prelievo idrico	102
303-4	Scarico idrico	102
303-5	Consumo idrico	103
<b>305</b>	<b>EMISSIONI</b>	
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	95
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	95
305-3	Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	95
<b>306</b>	<b>RIFIUTI</b>	
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	104
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	107
306-3	Rifiuti generati	105-107
306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	107
306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	107



<b>308</b>	<b>VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI</b>	
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	59
308-2	Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	nessuno

<b>400</b>	<b>TEMI SOCIALI</b>	
<b>401</b>	<b>OCCUPAZIONE</b>	
401-1	Nuove assunzioni e turnover	78, 79
401-2	Vantaggi forniti ai dipendenti a tempo pieno non forniti a dipendenti temporanei o part-time	83
<b>403</b>	<b>SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO - 2018</b>	
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	84
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	84
403-3	Servizi di medicina sul lavoro	84
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	85
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	83, 84
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	100
403-9	Infortuni sul lavoro	86

403-10	Malattia professionale	86
<b>404</b>	<b>FORMAZIONE E ISTRUZIONE</b>	
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	82
404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	82
<b>405</b>	<b>DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ</b>	
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	75,76
<b>406</b>	<b>POLITICA ANTIDISCRIMINATORIA</b>	
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	nessuno
<b>413</b>	<b>COMUNITÀ LOCALI</b>	
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locale, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	87,88
<b>414</b>	<b>VALUTAZIONE SOCIALE DEL FORNITORE</b>	
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo criteri sociali	59
414-2	Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e misure adottate	nessuno



416	<b>SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI</b>	
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza per categorie di prodotti e servizi	54, 62
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	63
417	<b>MARKETING ED ETICHETTATURA</b>	
417-1	Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	62, 63
417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	
417-3	Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	









**Acetificio Carandini Emilio S.p.A.**  
Via per Formigine 54/A, 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Italia  
Tel. +39 059 535320 • Fax +39 059 536306  
[www.carandini.it](http://www.carandini.it) • [info@carandini.it](mailto:info@carandini.it)  
f @carandiniofficial