

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

Indice

Lettera agli Stakeholder	3	4 Sostenibilità economica	64	6.1.2 Innovazione digitale nelle filiere agricole	103
Nota Metodologica	4	4.1 Creazione di valore sostenibile	66	6.1.3 Produzioni biologiche e biodinamiche	108
I numeri di Farchioni 1780	6	4.2 Valore economico generato e distribuito	67	6.1.4 Altre attività di miglioramento ambientale	110
1 Farchioni 1780	11	4.3 Composizione fatturato per prodotto e export	69	6.2 Filiere responsabili	113
1.1 Profilo	13	5 Sostenibilità Sociale	71	6.2.1 Catena di fornitura	113
1.2 Valori	22	5.1 Le nostre persone	74	6.2.2 Olivicoltura Eroica	115
1.3 Prodotti	24	5.1.1 Caratteristiche e composizione	75	6.3 Le risorse	118
2 Governance	35	5.1.2 Selezione, formazione e crescita	76	6.3.1 L'acqua	119
2.1 Sistema di amministrazione e controllo	38	5.1.3 Diversità e inclusione	78	6.3.2 Energia ed emissioni di GHG	124
2.2 Condotta aziendale responsabile	40	5.1.4 Salute e sicurezza	80	6.3.3 I materiali	127
2.3 Lotta alla corruzione	42	5.2 Attenzione ai consumatori	86	6.3.4 I rifiuti	129
2.4 Gestione dei rischi e sistemi di certificazione	43	5.2.1 Qualità	86	Annex	132
3 Sostenibilità Contadina	49	5.2.2 Sicurezza alimentare	89	Sostenibilità economica	133
3.1 "Field to Field", l'ecosistema Farchioni 1780	51	5.2.3 Comunicazione e marketing	92	Sostenibilità Sociale	135
3.2 "Autarchia aperta" ed economia circolare	53	6 Sostenibilità ambientale	97	Sostenibilità ambientale	139
3.3 Mappatura e coinvolgimento degli stakeholder	54	6.1 Innovazione per un'agricoltura sostenibile	100	Indice dei contenuti GRI	143
3.4 Analisi di materialità	57	6.1.1 Tutela della biodiversità	101	Relazione di revisione	151

Lettera agli Stakeholder

Tredici generazioni legano la nostra azienda al territorio italiano e umbro, quasi due secoli e mezzo di vita che hanno radicato l'amore per la terra nel nostro DNA, la Famiglia Farchioni è arrivata in Umbria dall'Austria nel 1500 mentre la storia della nostra impresa inizia nel 1780.

In quell'anno, infatti, sui registri del comune di Spoleto, in Umbria, dove ancora oggi l'azienda si trova, sono annotate le prime imposte produttive pagate come la tassa sul macinato, per il frantoio e la cantina. Il tema fiscale per noi è uno degli aspetti etici che guida le scelte della società, vogliamo creare sviluppo, investire in continuità ed avere migliori opportunità di progredire e contribuire allo sviluppo delle nostre imprese e di tutto il territorio. Negli ultimi anni abbiamo investito più di 100 milioni di euro in ricerca e innovazione, nel miglioramento dei nostri impianti di produzione e conseguentemente nel miglioramento della qualità della vita dei nostri dipendenti.

Con la nostra attività perseguiamo da sempre l'obiettivo di soddisfare i fabbisogni presenti, cercando di non compromettere quelli futuri; utilizziamo con la massima efficienza tutte le risorse che la natura mette a disposizione, a partire dalla terra e lungo tutto il ciclo di vita degli alimenti che produciamo, creando valore e mettendo al centro la qualità dei prodotti ed il benessere delle persone.

Pompeo e Roberto Farchioni



Nota Metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità di Farchioni 1780, redatto volontariamente, rappresenta il quarto esercizio di rendicontazione aziendale completo in materia di sostenibilità e viene aggiornato annualmente.

Questo documento, per la prima volta, segue l'anno fiscale del Capofiliera, Farchioni Olii S.p.A., e riporta i dati e le informazioni inerenti alle attività di Farchioni 1780 relativi all'anno fiscale 2022/2023 (01.07.2022 – 30.06.2023), in linea con il bilancio economico-finanziario dell'Organizzazione.

La Filiera Farchioni comprende diverse società impegnate nella produzione di olio, farina, vino e birra, inclusi i soggetti agricoli (richiamati e consolidati nel documento come "Filiera Agricola"):

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

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

Aziende agrarie a servizio delle produzioni Farchioni 1780 - "Filiera Agricola":

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

Contratti di rete con finalità specifiche:

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

I dati e le informazioni rendicontati fanno riferimento a tutte le aziende della filiera Farchioni (di seguito anche “Farchioni 1780”, “Farchioni”, “Ecosistema Farchioni” e “Filiera Farchioni”), ad eccezione delle informazioni economiche circoscritte a Farchioni Olii S.p.A., il Capofiliera.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto secondo i **GRI Sustainability Reporting Standards** (GRI Standards) pubblicati nel 2021 e in vigore dal 1° gennaio 2023, secondo l’opzione “In accordance with”.

La redazione si ispira ai principi del GRI 1 Foundation, rispettando i criteri di:

- **accuratezza**, al fine di riportare un’informativa sufficientemente dettagliata da permettere la valutazione degli impatti dell’organizzazione;
- **completezza ed equilibrio** per rappresentare in modo adeguato le performance di sostenibilità, evidenziando sia gli aspetti positivi che negativi;
- **chiarezza**, dell’elaborazione e presentazione dei dati quantitativi e delle informazioni qualitative, per consentire a tutti gli stakeholder una valutazione oggettiva e comprensibile dei dati e delle metodologie di calcolo utilizzate;
- **verificabilità**, attraverso un processo accurato di registrazione, compilazione e analisi delle informazioni;
- **contesto** di sostenibilità, con una visione ampia e completa degli impatti economici, sociali e ambientali a livello locale, regionale o globale.

La sezione “Indice dei contenuti GRI” del documento riporta i riferimenti alle sezioni del Bilancio per ciascun indicatore GRI.

In coerenza con lo Standard GRI 3: Temi materiali 2021, è stata realizzata un’analisi di materialità attraverso una valutazione degli impatti ambientali, sociali, e di governance di Farchioni, volta a identificare i temi rilevanti e significativi per l’organizzazione e i suoi stakeholder.

Il Bilancio è inoltre sottoposto ad una limited assurance al fine di accertarne la conformità allo standard di riferimento e verificare i dati e le informazioni, garantendo agli stakeholder una rendicontazione chiara e trasparente.

Per ulteriori informazioni consultare il sito www.farchioni1780.com, per eventuali domande relative al presente Bilancio è possibile inviare una richiesta al seguente indirizzo email: qualitycontrol@farchioni.it.

I numeri di Farchioni 1780

ANNO 2023

Il fatturato della filiera

144

milioni di euro



Le coltivazioni

1.013.683

piante coltivate tra olivi,
viti e rimboschimenti



La formazione dei dipendenti

16.985

ore di formazione



Lavoratori



La produzione

18.458

tonnellate di Olio

1.073

tonnellate di Vino

17.654

tonnellate di Farina

1.803

tonnellate di Birra

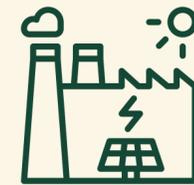


Gli impianti produttivi

6

impianti produttivi

oleificio, frantoio, molino, malteria, birrificio, cantina



I numeri di Farchioni 1780

ANNO 2023



1° in Italia per volumi di vendita e fatturato

nella categoria
Olio Extra Vergine di Oliva

1° in Italia per volumi di vendita e fatturato

nella categoria
birre artigianali

Export dei prodotti Farchioni in 47 paesi

Albania, Austria, Belgio, Bielorussia, Bosnia Erzegovina, Brasile, Bulgaria, Città del Vaticano, Canada, Cile, Cina, Colombia, Corea del Sud, Croazia, Danimarca, Federazione Russa, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Guatemala, Hong Kong, Irlanda, Isole Turks e Caicos, Israele, Lettonia, Lituania, Malta, Messico, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Dominicana, Romania, San Marino, Serbia e Montenegro, Singapore, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Taiwan, Ucraina, Ungheria, USA

I principali miglioramenti della nostra sostenibilità

ANNO 2023



Farchioni redirige il proprio Bilancio di Sostenibilità certificato dal 2020

OBIETTIVI  **PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE**

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



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



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



Nel 2023 abbiamo diminuito le emissioni totali di gas ad effetto serra del 5%



Abbiamo aumentato del 43% il numero di dipendenti donne



Nel 2023 abbiamo diminuito "Tasso di infortuni sul lavoro" del 15%



Nel 2023 è iniziata l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico

1 Farchioni 1780



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





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

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



Profilo

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

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



1780

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

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

1851

1899

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

1920

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

1.1 PROFILO

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



1950

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



1954

Prende avvio la prima linea di imbottigliamento industriale di olio.


TERRE DE
LA CUSTODIA
AZIENDA AGRARIA

1968

1932

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

1951

Nasce Pompeo Farchioni Jr seguito nel 1961 dal cugino Roberto.

1960

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





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

1977

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

1983

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

1990

1975

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

1978

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

1985

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



Il Casolare[®]



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

2004

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

2010

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

2017

2000

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



2006

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



2014

Viene inaugurato il nuovo birrificio Mastri Birrai Umbri con malteria.



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

2020

2023

Viene inaugurato il nuovo frantoio Le Mole di Castel del Monte in Puglia, situato nelle vicinanze del nostro oliveto monocoltivar Favolosa, una cultivar selezionata dal CNR di Perugia e particolarmente resistente al noto patogeno batterico xylella fastidiosa

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

Le società appartenenti all'ecosistema Farchioni 1780



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

- **Farchioni S.p.A.**, azienda controllante la Farchioni Olii Spa
(Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Roberto Farchioni)

È la società familiare che possiede il 100% della società operativa Farchioni Olii S.p.A. e fornisce alcuni servizi amministrativi; non sono pertanto presenti né fornitori né clienti.
- **Farchioni Olii S.p.A.**, capofiliera e azienda principale e sede della Direzione
(Giano dell'Umbria, PG; rappresentante legale Pompeo Farchioni)

Gestisce il frantoio ed è attiva nella produzione di farina di grano tenero ed il confezionamento di oli alimentari, oltre alla commercializzazione in esclusiva di birra e vino. Acquisisce inoltre materiali ausiliari per il packaging, oltre a materie prime quali grano, olive e olio. Tra le altre entità a monte e valle della Società ci sono clienti nazionali ed internazionali dei canali horeca, la grande distribuzione e negozi specializzati; la vendita da canale e-commerce è limitata. Funge da capofiliera per numerosi servizi, tra cui IT e Qualità, supporta tutte le aziende in attività di project financing e per il reperimento di risorse finanziarie per la ricerca e lo sviluppo in vari progetti regionali e comunitari.
- **Società Agricola Terre De La Custodia S.S.**, produce vino e vende in esclusiva tutti i suoi prodotti finiti a Farchioni Olii S.p.A.
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)

L'approvvigionamento riguarda uve sia di proprietà che in acquisto conto terzi, oltre che materiale di packaging e servizi. I prodotti sono venduti esclusivamente alla Farchioni Olii S.p.A. che provvede alla loro commercializzazione.
- **Società Agricola Mastri Birrai Umbri S.S.**, è attiva nella produzione di malto e birra artigianale
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Roberto Farchioni)

Il malto viene venduto in parte e usato per la produzione di birra MBU, che viene venduta in esclusiva a Farchioni Olii S.p.A. L'approvvigionamento riguarda orzo, farro ed altri componenti agricoli sia di proprietà che in acquisto conto terzi, altre materie prime quali luppolo e lieviti, componenti materiale di packaging e servizi. I prodotti derivanti dalla maltazione dell'orzo sono venduti in autonomia in parte, mentre la birra è venduta esclusivamente alla Farchioni Olii S.p.A. che provvede alla loro commercializzazione.

Le società appartenenti all'ecosistema Farchioni 1780



AZIENDE AGRARIE A SERVIZIO DELLE PRODUZIONI FARCHIONI 1780:

- **F.Ili Farchioni - Società Agricola – S.S.,**
(Gualdo Cattaneo, PG; rappresentante legale Giampaolo Farchioni)

- **Farchioni Giampaolo Azienda Agraria**
(Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)

- **Farchioni Marco Azienda Agraria**
(Giano dell'Umbria, PG / rappresentante legale Marco Farchioni)

- **Società Agricola Semplice La Palma dei F.Ili Farchioni G. e M.**
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Marco Farchioni)

- **Agricola Terrececcona S.r.l.**
(Todi, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

- **Società Agricola Le Mole Di Castel Del Monte S.r.l.**
(Andria, BA / rappresentante legale Giampaolo Farchioni)

Le aziende agrarie sono attive nella produzione agricola primaria di cereali, leguminose, uva e olive. Sono serviti mercati nazionali ed internazionali. Acquistano sementi e piante, materiali per la produzione agricola e mezzi agricoli e vendono prodotti di produzione primaria alle aziende della filiera Farchioni ed a clienti esterni sia nazionali che esteri.



CONTRATTI DI RETE CON FINALITÀ SPECIFICHE:

- **Rete d'Impresa Agroindustria Umbria**
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

- **Rete d'Impresa Colline di Federico**
(Andria, BA / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

- **Rete Agro Futuro Bio**
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

- **Life Cycle Assessment**
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

- **Rete - Inno.V.O.**
(Gualdo Cattaneo, PG / rappresentante legale Pompeo Farchioni)

Le reti d'impresa somministrano lavoro per le aziende agricole, effettuano progetti di ricerca e sviluppo in ambito agricolo e ambientale e sono attive nella progettazione di attività finanziate. Sono serviti esclusivamente i mercati riferibili alla filiera Farchioni.

Le aziende dell'ecosistema Farchioni concorrono annualmente alla produzione di circa 39.000 ton di prodotti, tra Olio, Farina, Birra e Vino:

FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)



Olio



18.458,31 ton



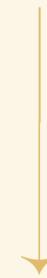
Farina



17.654,60 ton



Birra



1.803,20 ton



Vino



1.073,00 ton

I marchi di Farchioni



Le coltivazioni



Giano Dell'Umbria (UMBRIA)

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

Castiglion Fiorentino / Cortona (TOSCANA)

Oliveto (174 Ha)

Tuscania (LAZIO)

Oliveto (109.28 Ha)

Ruvo di Puglia (PUGLIA)

Oliveto (177 Ha)

Le aziende agrarie

Tipologia di uso agricolo	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Vigneto	179
Orticole	180
Leguminose	250
Cereali	598
Olivi	589
Aree conservazione biodiversità	137
Nocciolo e altofusto Quercus	50
Bosco	300
Totale filiera Farchioni	2.283

2.283

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

Valori

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



RESPONSABILITÀ

al centro mettiamo le persone



TRASPARENZA

verso tutti gli stakeholders



FIDUCIA

nutriamo fiducia e coltiviamo il futuro



RISPETTO

per la terra, l'ambiente, le persone

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



1.2 VALORI

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

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

Farchioni 1780 aderisce inoltre alle seguenti associazioni e consorzi:



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

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



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

FARCHIONI

Olii Extra Vergine di Oliva

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

Altri Olii

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

Condimenti in olio extra vergine di oliva Farchioni

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

Altri condimenti

Aceto balsamico di Modena Farchioni

FARCHIONI UNORO

Olio extra vergine di Oliva Unoro

SANT'EUROSIA

Olio Extra Vergine di Oliva Sant'Eurosia

FARCHIONI ALTA RISTORAZIONE

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

FARCHIONI TRE POGGI

Olio extra vergine di Oliva Tre Poggi Farchioni

IL CASOLARE FARCHIONI

Olii Extra Vergine di Oliva

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

IL CASOLARE BIO

Olii Extra Vergine di Oliva Biologici

- CasolareBio
- CasolareBio non filtrato
- Italiano foof CasolareBio
- Italiano CasolareBio
- CasolareBio non filtrato Riserva

Condimenti in olio E.V.O. Biologico CasolareBio

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

FARCHIONI DEI DOGI

Olii Extra Vergine di Oliva:

- Dei Dogi estratto a freddo
- Dei Dogi fruttato estratto a freddo

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



1° in Italia per volumi di vendita e fatturato nella categoria Olio Extra Vergine di Oliva¹

¹ Sulla base dei dati MarkeTrack Nielsen per la categoria Olio Extra Vergine di Oliva e per l'anno 2022, per il mercato complessivo retail italiano secondo l'indice "Retail Index" che comprende i Supermercati, gli Ipermercati, covering Supermarkets, Hypermarkets, Piccoli Supermercati e Discount (Copyright © 2022, Nielsen)



COLLEZIONE DI FAMIGLIA



3 Foglie Rosse Gambero Rosso



Medaglia d'argento al NYOOC, USA



Medaglia d'Oro - Migliore della classe al LAIOOC, USA



IL CASOLARE GREZZO FRUTTATO INTENSO 100% ITALIANO



Quality Food Awards al LIOOC, UK, Londra

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



DOP UMBRIA SELEZIONE COLLI MARTANI



Medaglia d'Oro al NYOOC, USA



Medaglia d'Oro – Migliore della classe al LAIOOC, USA



OLIVICOLTURA EROICA



Medaglia d'Oro al NYOOC, USA



Medaglia di bronzo al LAIOOC (USA)

Le Birre di Mastri Birrai Umbri



1° in Italia per volumi di vendita e fatturato nella categoria birre artigianali²

² Sulla base dei dati MarkeTrack Nielsen per la categoria Olio Extra Vergine di Oliva e per l'anno 2022, per il mercato complessivo retail italiano secondo l'indice "Retail Index" che comprende i Supermercati, gli Ipermercati, covering Supermarkets, Hypermarkets, Piccoli Supermercati e Discount (Copyright © 2022, Nielsen)

MASTRI BIRRAI UMBRI

Birrai Speciale Bionda Artigianale
Non filtrata rifermentata in bottiglia Cotta 21

Birra Speciale Rossa Artigianale
Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta 37

Birra Doppio Malto Bionda Artigianale
Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta 68

Birra Speciale Bianca Artigianale
Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta 50

Birra Speciale Bianca Artigianale
Non filtrata Rifermentata in bottiglia Cotta IPA

Birra Bionda Artigianale Rifermentata
Non filtrata in bottiglia Golden Monkey

Birra Chiara Artigianale Non filtrata Cotta 40

MASTRI BIRRAI UMBRI MONKEY STYLE

Forzuta Italian Tripel

Sor Pompeo Dubbel

Iposuperipa Session IPA

Queen Berry Sour Fruit Ale

Azzurra Keller Pils

Monkey Cappelli

Utopia Local Modern IPA

Umbr'laca Italian Grape Ale

Gorilla Barley Wine

California West Coast IPA

Dorian Red Extra Special Bitter

MASTRI BIRRAI UMBRI wMETODO BENEDETTINO

Birra Doppia Malto Vinea

Birra Doppio Malto Evoca

I Vini Terre De La Custodia



TERRE DE LA CUSTODIA

Desiata Umbria IGT Bianco

Vocante Umbria IGT Rosso

Grechetto Colli Martani DOC

Montefalco DOC Grechetto

Plentis Montefalco DOC Bianco

Colli Martani Merlot Riserva DOC

Sericum Montefalco DOC Rosso

Rubium Montefalco DOC Rosso Riserva

Collezione Colli Martani Rosso DOC

Sublimis Gladius Metodo Classico Tradizionale

Exubera Montefalco Sagrantino DOCG

Melanto Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Grappa di Sagrantino di Montefalco

Blanchus Vino Spumante di Qualità

Maior Montefalco Sagrantino DOCG
Umbria IGP Rosato

TERRE DE LA CUSTODIA – Linea la Spada

Grechetto Colli Martani DOC

Montefalco DOC Rosso

Montefalco Sagrantino DOCG

Umbria IGP Rosato

Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Vino Spumante di qualità Euphoria



I Vini Terre De La Custodia



**RUBIUM MONTEFALCO DOC
ROSSO RISERVA 2016**



Medaglia Gold
al The Winehunter



James Suckling Pt. 91



DoctorWine Pt. 91



Medaglia d'argento al London Wine
Competition



**MELANTO MONTEFALCO SAGRANTINO
PASSITO DOCG 2017**



Medaglia Rosso
al The Winehunter



James Suckling Pt. 91



5 Grappoli al Bibenda



2 Calici al Prosit



4 Stelle ai Vini Buoni d'Italia

I Vini Terre De La Custodia



**EXUBERA MONTEFALCO
SAGRANTINO DOCG 2016**



**COLLI MARTANI MERLOT
RISERVA DOC 2017**



**EXUBERA MONTEFALCO
SAGRANTINO DOCG 2017**



3 Bicchieri Gambero Rosso



5StarWines Pt. 92



1 Calice al Prosit



4 Stelle ai Vini Buoni d'Italia



James Suckling Pt. 91



DoctorWine Pt. 95



5 Grappoli al Bibenda



3 Calici al Prosit



4 Viti AIS



Medaglia d'oro al London Wine Competition

I Vini Terre De La Custodia



**MAIOR MONTEFALCO
SAGRANTINO DOCG 2018**



2 Calici al Prosit



Medaglia d'oro al London Wine Competition



**MONTEFALCO BIANCO DOC
RISERVA 'PLENTIS' 2019**



1° classificato al Concorso Enologico Regionale Umbria (Promocamere)



**MONTEFALCO DOC
GRECHETTO 2020**



2 Calici al Prosit



**MONTEFALCO DOC
GRECHETTO 2021**



James Suckling Pt. 89



3 Stelle ai Vini Buoni d'Italia



DoctorWine Pt. 93

Le Farine Farchioni



FARCHIONI

Farina di grano tenero tipo 0

Farina di grano tenero tipo 0

Farina di grano tenero tipo 0

Farina di grano tenero tipo 00

Farina di grano tenero tipo 00 Rinforzata

Farina di grano tenero tipo 00 R Soffiati

Farina di grano tenero tipo 0 Manitoba

Farina di grano tenero tipo 00 Manitoba

Farina di grano tenero tipo 00 Speciale Pizza

Farina di grano tenero 00 Dolci

Farina di grano tenero 00 Pizza

Farina di grano tenero "2" tipo Iariano

Farina di grano tenero integrale

Farina di grano duro

Farina di grano duro rimacinato

Farina di fioretto da polenta



2 Governance



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





Pace, giustizia e istituzioni forti

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

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



Governance

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

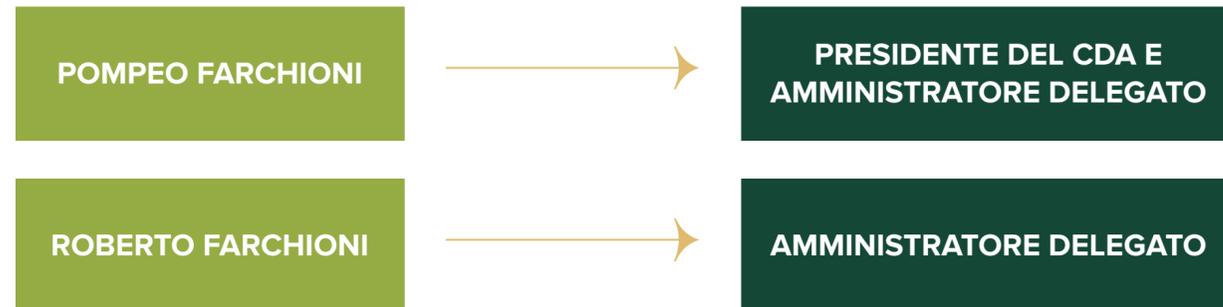


Sistema di amministrazione e controllo

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

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

MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE FARCHIONI OLII S.P.A.³



Il Consiglio, con poteri in materia di ordinaria e straordinaria amministrazione dell'azienda, ne definisce altresì gli indirizzi strategici, provvedendo inoltre alla valutazione dell'adeguatezza degli assetti organizzativo, amministrativo e contabile. Il **collegio sindacale**, composto da tre membri effettivi e due supplenti nominati per tre esercizi, e avente ruolo di controllo sul rispetto della legge e sulla corretta amministrazione;

³ Il Consiglio di Amministrazione risulta composto da due uomini, ambedue di età superiore ai 50 anni.



Per quanto concerne i poteri, con delibera assunta il 28/12/2020 il consiglio di amministrazione ha stabilito di conferire agli amministratori delegati, disgiuntamente fra loro, tutti i poteri e le facoltà di gestione ordinaria della società, compresi gli acquisti di materie prime e le vendite di prodotti finiti senza alcun limite di importo, il potere di subdelegare e/o di rilasciare procure a dipendenti e a terzi nell'ambito dei poteri agli stessi conferiti.

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

Attraverso riunioni con cadenza settimanale l'alta direzione interagisce con il più alto organo di governo sulla gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia, l'ambiente e le persone.

Il CdA è responsabile della direzione strategica e della supervisione delle attività, dei risultati e degli impatti in materia di sostenibilità. In particolare, è responsabile dell'approvazione dei risultati dell'analisi di materialità.

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

Durante il periodo di rendicontazione non sono stati rilevati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti.



Condotta aziendale responsabile

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

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



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

- Eventuali violazioni alle norme di legge, alle prescrizioni del Codice o alle procedure interne, conflitti di interesse;

- Ogni irregolarità o negligenza nella tenuta della contabilità, nella conservazione della relativa documentazione, nell'adempimento degli obblighi di reportistica contabile o gestionale interna;

- Eventuali richieste di chiarimenti sulla valutazione della correttezza di comportamenti propri o altrui, nonché possibili carenze del Codice o proposte di modifica e/o integrazione dello stesso.

2.2 CODICE ETICO

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

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

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



VIOLAZIONE
DEL CODICE ETICO



SEGNALAZIONE
ANONIMA



PROVVEDIMENTO
IMMEDIATO



Lotta alla corruzione



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

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

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

Nel corso dell'anno fiscale 2022/2023, non sono stati segnalati casi di corruzione; di conseguenza, non sono state necessarie azioni particolari, al di fuori del proseguimento nelle attività di presidio in materia di anticorruzione.

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



Gestione dei rischi e sistemi di certificazione

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

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



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



FOOD SAFETY



REPUTAZIONE



QUALITÀ DI PRODOTTI E SERVIZI



FOOD DEFENCE



TUTELA DELL'AMBIENTE



FOOD SECURITY



SICUREZZA DEI LAVORATORI



DIFESA DEL MARCHIO



CONTINUITÀ DEL BUSINESS



FOOD FRAUD

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



RISCHI CONNESSI ALLE FRODI ALIMENTARI E FOOD SAFETY

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



RISCHI CONNESSI ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI

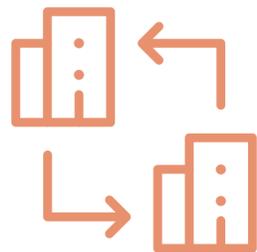
L'adozione di un sistema UNI EN ISO 9001 favorisce un approccio per processi nello sviluppo, attuazione e miglioramento dell'efficacia del sistema di gestione per la qualità, al fine di accrescere la soddisfazione del cliente mediante il rispetto dei requisiti del cliente stesso; è parte integrante del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



RISCHI AMBIENTALI

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

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



RISCHI CORRELATI ALLA CONTINUITÀ DEL BUSINESS

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



RISCHI IN MATERIA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

I rischi di tipo sociale correlati alle attività della filiera Farchioni vengono analizzati e valutati nell'ambito delle procedure del Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale. Attraverso l'applicazione di una specifica procedura, Farchioni esamina e valuta lungo tutto il processo che dall'acquisto delle materie prime termina con il carico e la spedizione dei prodotti, i seguenti rischi: lavoro infantile, lavoro forzato o obbligatorio, salute e sicurezza, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, pratiche disciplinari, orario di lavoro, retribuzione. Tale valutazione consente di individuare aree e fasi critiche, oggetto poi di misure di mitigazione dei rischi, attraverso specifici presidi

in materia, ad esempio, di qualifica e monitoraggio dei fornitori od in ambito di salute e sicurezza sul lavoro. Questi temi sono presidiati dal Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul lavoro applicato alle attività di Farchioni Olii S.p.A. e certificato secondo la norma ISO 45001 e dal Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale applicato alle attività Farchioni Olii S.p.A. e certificato secondo la norma SA8000.

Il Sistema di Gestione integrato Qualità Ambiente Sicurezza (QAS)

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



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

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

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

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

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



Sistemi di gestione certificati di Farchioni Olii SpA



SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ ISO 9001:2015

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



SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE ISO 14001:2015

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



SISTEMA DI GESTIONE PER LA RESPONSABILITÀ SOCIALE SA8000:2008

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



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

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



SISTEMA DI GESTIONE DELL'ENERGIA ISO 50001:2018

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

Oltre ai sistemi di gestione, al fine di garantire alti standard in materia di qualità del prodotto e sicurezza alimentare, Farchioni ha sviluppato nell'ambito dell'approccio integrato QAS numerose certificazioni specifiche oggetto di approfondimento nelle sezioni successive del documento (vedasi capitolo 5.3 "Attenzione ai consumatori").

Benefici dell'Introduzione di SAP nel settore industriale di Farchioni

L'adozione di un sistema ERP (Enterprise Resource Planning) come SAP rappresenta una delle trasformazioni digitali più rilevanti per un'azienda agroindustriale italiana quale è la Farchioni Olii S.p.A. In un settore caratterizzato da forti sfide logistiche, esigenze di tracciabilità e normative complesse, SAP offre soluzioni che possono migliorare l'efficienza operativa, la competitività e la sostenibilità.

L'introduzione di SAP in azienda ha offerto una vasta gamma di benefici, dalla riduzione dei costi operativi all'ottimizzazione dei processi produttivi e logistici, fino al miglioramento della tracciabilità e della conformità normativa. L'integrazione con tecnologie avanzate come Industry 4.0, unitamente alla capacità di raccogliere e analizzare dati in tempo reale, rende SAP una scelta strategica per le aziende che desiderano migliorare la loro competitività in un mercato sempre più esigente e globale.

OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Il settore agroindustriale richiede un'integrazione efficiente tra processi di produzione, trasformazione e distribuzione. SAP permette di:

- **Automatizzare i processi di produzione:** Dalla pianificazione delle produzioni alla gestione delle risorse, alla gestione di tutto il ciclo produttivo SAP può raccogliere e analizzare dati in tempo reale informazioni utili, permettendo una gestione più oculata delle risorse.
- **Gestire i cicli di produzione:** SAP aiuta a ottimizzare la produzione basata su domanda, monitorando le scorte e prevedendo le necessità future tramite strumenti di Business Intelligence (BI).
- **Tracciare la filiera:** SAP offre una visibilità completa su ogni fase della filiera produttiva, dal campo al prodotto finale, garantendo la tracciabilità richiesta dalle normative e dalle certificazioni di qualità.

EFFICIENZA LOGISTICA E GESTIONE DELLA SUPPLY CHAIN

Una delle principali sfide per le aziende agroindustriali è la gestione della logistica e della supply chain, spesso complesse e frammentate. SAP facilita:

- **Ottimizzazione dei trasporti:** Attraverso moduli dedicati, SAP permette una pianificazione e un monitoraggio più efficienti delle attività di trasporto, minimizzando i costi logistici.
- **Gestione del magazzino:** Con SAP, le aziende possono ottimizzare la gestione del magazzino, riducendo i tempi di inattività, migliorando la gestione delle scorte e minimizzando gli sprechi.
- **Integrazione della filiera:** SAP consente di integrare tutti gli attori della filiera produttiva, inclusi fornitori, distributori e clienti finali, migliorando la comunicazione e la collaborazione tra le diverse parti.

Benefici dell'Introduzione di SAP nel settore industriale di Farchioni

CONFORMITÀ NORMATIVA E SOSTENIBILITÀ

Nel contesto agroindustriale italiano, le normative in materia di sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale e tracciabilità sono particolarmente stringenti. SAP offre strumenti avanzati per:

- **Gestione della conformità normativa:** SAP consente di gestire e tracciare la conformità a normative nazionali e internazionali, riducendo il rischio di sanzioni.
- **Controllo qualità:** SAP facilita la raccolta di dati e la gestione delle non conformità consentendo un controllo automatico dei dati relativi alle analisi effettuate sulle masse omogenee pronte al confezionamento.
- **Tracciabilità e trasparenza:** Grazie all'integrazione dei dati di produzione e distribuzione, SAP supporta la creazione di una catena di fornitura completamente trasparente, un aspetto cruciale per i consumatori moderni, sempre più attenti alla provenienza dei prodotti e alle pratiche sostenibili.

MIGLIORAMENTO DELLA DECISION MAKING GRAZIE ALL'ANALISI DEI DATI

Uno dei maggiori vantaggi di SAP è la possibilità di raccogliere e analizzare grandi quantità di dati in tempo reale. Questo abilita:

- **Business Intelligence e Analytics:** SAP HANA, la piattaforma di analisi in-memory di SAP, permette di analizzare i dati rapidamente, generando insight utili per decisioni strategiche, come la pianificazione delle colture o la gestione del mercato.
- **Previsioni accurate:** SAP utilizza modelli predittivi basati sull'intelligenza artificiale per prevedere andamenti di mercato, cali nella produzione o cambiamenti nelle richieste del consumatore.
- **Automazione del decision making:** Grazie all'uso dell'intelligenza artificiale e degli algoritmi di machine learning, SAP può automatizzare decisioni operative, come la gestione delle scorte, l'allocazione delle risorse e l'ottimizzazione dei cicli di produzione.

Benefici dell'Introduzione di SAP nel settore industriale di Farchioni

INTEGRAZIONE CON L'INDUSTRIA 4.0 E L'INTERNET OF THINGS (IOT)

L'agroindustria sta sempre più abbracciando le tecnologie dell'Industria 4.0, e SAP supporta:

- **Integrazione Industry 4.0** La gestione di fabbrica attraverso la tecnologia Industry 4.0 consente di monitorare in tempo reale lo stato della produzione migliorando l'efficienza e riducendo i costi operativi.
- **Automazione delle operazioni:** SAP permette di collegare i dati provenienti dalle linee di produzione migliorando la precisione e riducendo l'intervento umano.

CRESCITA E SCALABILITÀ DELL'AZIENDA

Un altro beneficio chiave è la capacità di SAP di supportare la crescita dell'azienda:

- **Espansione internazionale:** Per le aziende agroindustriali italiane che esportano i loro prodotti, SAP semplifica la gestione delle operazioni in più Paesi, assicurando conformità alle normative locali e ottimizzando i processi di vendita.
- **Adattabilità e modularità:** SAP offre soluzioni scalabili e modulari, che possono crescere con l'azienda. Questo permette di iniziare con moduli base e implementare nuove funzionalità man mano che l'azienda evolve.



3 Sostenibilità Contadina

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

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

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



“Field to Field”, l’ecosistema Farchioni 1780

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

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

Tutto questo è la “*Sostenibilità Contadina*” di Farchioni.

Le società appartenenti all’ecosistema Farchioni 1780

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



LE 6 FASI DEL PARADIGMA “FIELD TO FIELD”

FIELD / terra

Dove tutto inizia e dove tutto deve ritornare.

FARM / coltivazione

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

FILLING / trasformazione

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

FOR SALE / distribuzione

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

FORK / consumo

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

FECES / residuo

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

“Autarchia aperta” ed economia circolare



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

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

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



Mappatura e coinvolgimento degli stakeholder

Gli stakeholder, o portatori di interesse, sono i soggetti che possono essere influenzati in modo significativo dalle attività, dai prodotti o dai servizi di Farchioni, o le cui azioni possono ragionevolmente incidere sulla capacità di attuazione di strategie e obiettivi aziendali.

Nella propria attività d'impresa e nelle decisioni sui contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità, Farchioni tiene conto delle aspettative e degli interessi dei propri stakeholder. Il coinvolgimento e il confronto con essi consentono di comprendere le loro esigenze e aspettative, e alimenta le strategie e gli obiettivi aziendali attraverso la valutazione di impatti, rischi e opportunità specifici dell'impresa.

Le attività di coinvolgimento degli stakeholder e la frequenza di contatto sono legate sia alla tipologia di stakeholder (ad esempio, sono particolarmente frequenti gli scambi con i dipendenti, i clienti e i fornitori), sia al volume degli affari che si instaura con lo specifico stakeholder. Farchioni si impegna a portare avanti diverse tipologie di coinvolgimento dei propri portatori di interesse nell'ambito delle normali attività, e adotta specifiche iniziative di engagement per la redazione del Bilancio di Sostenibilità, che vengono approfondite nel paragrafo successivo. Gli approcci adottati in tal senso sono in evoluzione nell'ottica del continuo miglioramento del processo.

La tabella di seguito riporta le diverse tipologie di stakeholder individuati da Farchioni, con i relativi canali di interazione e dialogo adottati dall'azienda nei loro riguardi.



La tabella di seguito riporta le diverse tipologie di stakeholder individuati da Farchioni, con i relativi canali di interazione e dialogo adottati dall'azienda nei loro riguardi.

GLI STAKEHOLDER		PRINCIPALI CANALI DI INTERAZIONE E DIALOGO
Lavoratori Farchioni	Personale aziendale che ricopre qualunque ruolo e grado escluse funzioni manageriali	<ul style="list-style-type: none"> • Interazioni dirette in azienda nel corso delle attività operative • Incontri periodici • Percorsi di formazione • Dialogo con le rappresentanze dei lavoratori RL S8000 • Canale per segnalazioni relative al MOG 231
Clienti (Aziende)	Società che acquistano e distribuiscono i prodotti Farchioni, nell'ambito della ristorazione e/o della grande distribuzione organizzata	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici con i responsabili commerciali e il top management • Servizio assistenza tecnica e attività supply chain • Sito internet e canali social network • Visite in azienda
Consumatori	Consumatori finali e associazioni che li rappresentano e ne tutelano gli interessi	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Incontri periodici
Associazioni Di Categoria	Associazioni o consorzi che rappresentano le diverse filiere agricole-industriali pertinenti alle attività ed ai prodotti Farchioni	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Incontri periodici
Comunità Locali	Scuole, cittadini e società civile, associazionismo vario ubicate nelle località ove Farchioni è presente con le proprie attività agricole ed industriali	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Partecipazione a tavoli di categoria e istituzionali • Incontri periodici

3.3 MAPPATURA E COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

GLI STAKEHOLDER		PRINCIPALI CANALI DI INTERAZIONE E DIALOGO
Laboratori E Enti Di Ricerca	Enti di ricerca scientifica ed università	<ul style="list-style-type: none"> • Attività relative al processo di verifica e certificazione di prodotti • Collaborazione per progetti e partnership
Enti E Organismi Di Certificazione	Società fornitrici di servizi di certificazione e verifica di parte terza, operanti nel settore delle certificazioni applicabili in ambito agroalimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività relative al processo di verifica e certificazione di prodotti e processi aziendali • Visite tecniche e incontri periodici
Fornitori	Società fornitrici di materie prime, grano, olio e macchinari, imballaggi e servizi	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Attività relative al processo di valutazione e qualificazione fornitori • Visite tecniche e incontri periodici
Mondo Finanziario	Banche e istituzioni finanziarie	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici con le strutture organizzative preposte • Confronto reciproco on demand • Visite in azienda
Istituzioni	Autorità amministrative subnazionali (Regioni, Province, Comuni)	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Confronto periodico e ad hoc con le strutture organizzative preposte • Partecipazione a tavoli istituzionali
Media	Piattaforme web, televisive, giornalistiche, stampa specializzata nel settore alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Partecipazione a fiere ed eventi organizzati da terzi
Organizzazioni Non-Profit	Organizzazioni non governative impegnate nel supportare le persone in difficoltà e ristrettezza economica, con particolare riferimento alla riduzione degli sprechi alimentari ed al sostegno alimentare agli indigenti.	<ul style="list-style-type: none"> • Sito internet e canali social network • Confronto periodico su iniziative di beneficenza

Analisi di materialità

Gli aspetti materiali che guidano la rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità riflettono gli impatti significativi dell'Organizzazione dal punto di vista economico, ambientale e sociale e di governance.

L'analisi segue l'approccio della materialità di impatto, o **"impact materiality"**, delineato dallo standard GRI 3 degli Universal Standard 2021. In base a questo standard, un tema è considerato "materiale" quando risulta legato a impatti significativi (positivi o negativi, effettivi o potenziali, di breve, medio o lungo periodo) che le attività aziendali generano o potrebbero generare su economia, ambiente, persone e diritti umani. Tale approccio, **di tipo "inside-out"**, si concentra dunque sugli impatti delle attività aziendali sul contesto socioeconomico in cui l'Organizzazione opera.

Per identificare i temi materiali di Farchioni, è stato avviato un **processo strutturato** che ha permesso di definire nel dettaglio il contesto di riferimento, sia interno che esterno all'Organizzazione. Questo processo ha incluso:



Analisi benchmark di settore condotta su un campione di aziende competitor e comparable nazionali e internazionali per identificare i temi di sostenibilità maggiormente presidiati dal mercato di riferimento;



Coinvolgimento degli stakeholder – interni ed esterni – per la valutazione degli impatti potenzialmente materiali;



Validazione dei risultati dell'analisi da parte del management di Farchioni.



3.4 ANALISI DI MATERIALITÀ

La valutazione degli impatti è stata effettuata tramite un questionario di materialità online, somministrato a circa 100 rappresentanti delle principali categorie di stakeholder di Farchioni, che hanno valutato il livello di rilevanza di ciascun tema.

Dall'analisi dei risultati sono emersi 11 temi materiali, suddivisi per ambito (Ambientale, Sociale e di Governance). La classificazione e la denominazione dei temi seguono le linee guida dei nuovi standard ESRS (European Sustainability Reporting Standards).

Per ciascun tema materiale, la tabella seguente riporta:

- I principali **impatti** generati dalle attività aziendali sull'economia, l'ambiente e le persone;
- Le **attività aziendali** che generano, direttamente o indirettamente, gli impatti identificati;
- I principali **rischi** a cui Farchioni risulta esposta in base al grado di presidio del tema;
- I principali **strumenti** (politiche, procedure, sistemi di gestione, ecc.) adottati **per presidiare il tema** e prevenire o mitigare gli impatti negativi ad esso associati;
- **Le metriche, i KPI e i processi di monitoraggio** adottati per misurare l'efficacia degli strumenti e delle iniziative attuate.



I temi sono stati classificati per ciascun ambito in ordine di rilevanza, dal più al meno significativo, in base al punteggio ottenuto secondo l'approccio dell'impact materiality.

AMBITO	TEMI MATERIALI	IMPATTI	ATTIVITÀ CORRELATE	RISCHI ASSOCIATI	MODALITÀ DI GESTIONE	KPI
Responsabilità Ambientale	Acque	<ul style="list-style-type: none"> Stato di salute dei corpi idrici superficiali e sotterranei del territorio; Impiego di acqua nei processi produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> Strategia di gestione delle acque; Processi produttivi 	<ul style="list-style-type: none"> Sanzioni e non conformità; Rischio reputazionale 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 14001; Efficientamento e innovazione dei sistemi a maggiore impatto idrico 	<ul style="list-style-type: none"> Prelievi idrici; Impiego di acqua nei processi produttivi.
	Energia	<ul style="list-style-type: none"> Entità dell'impronta energetica aziendale; Dipendenza da fonti non rinnovabili. 	<ul style="list-style-type: none"> Produzione, trasporto e distribuzione dei prodotti Strategia di gestione dell'energia 	<ul style="list-style-type: none"> Sanzioni e non conformità Rischio reputazionale Rischi operativi (costi energetici) Transizione energetica 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 50001 Codice etico Iniziative di riduzione e efficientamento dei consumi energetici 	<ul style="list-style-type: none"> Consumi energetici Produzione di energia rinnovabile Consumi di combustibili
	Uso delle risorse	<ul style="list-style-type: none"> Disponibilità di materie prime e risorse; Entità dell'impronta energetica aziendale. 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisti e gestione delle risorse 	<ul style="list-style-type: none"> Spreco di risorse Sanzioni e non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 14001 Codice etico Politica di gestione del packaging 	<ul style="list-style-type: none"> % di materiali riciclati Materiali rinnovabili impiegati
	Mitigazione dei cambiamenti climatici	<ul style="list-style-type: none"> Contributo ai cambiamenti climatici tramite emissioni di GHG 	<ul style="list-style-type: none"> Produzione, trasporto e distribuzione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> Fenomeni estremi e altri effetti dei cambiamenti climatici 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 50001 Codice etico Monitoraggio e riduzione delle emissioni di GHG dirette e indirette 	<ul style="list-style-type: none"> Emissioni di GHG dirette e indirette

3.4 ANALISI DI MATERIALITÀ

AMBITO	TEMI MATERIALI	IMPATTI	ATTIVITÀ CORRELATE	RISCHI ASSOCIATI	MODALITÀ DI GESTIONE	KPI
Responsabilità Sociale	Condizioni di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Tassi di infortunio in azienda Malattie professionali Benessere psico-fisico dei lavoratori 	<ul style="list-style-type: none"> Produzione e svolgimento delle mansioni lavorative, gestione del personale 	<ul style="list-style-type: none"> Sanzioni e non conformità Rischi operativi (infortuni, malattie professionali) 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 45001 Codice etico Formazione su salute e sicurezza DVR Monitoraggio e presidio delle malattie professionali SA8000 Sistema di welfare aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Tassi di infortunio sul lavoro Near miss Malattie professionali
	Parità di trattamento e di opportunità	<ul style="list-style-type: none"> Diritti fondamentali dei lavoratori Farchioni 	<ul style="list-style-type: none"> Selezione e gestione del personale 	<ul style="list-style-type: none"> Rischio reputazionale Rischi operativi (turnover del personale) 	<ul style="list-style-type: none"> SA 8000 Codice etico Canale di whistleblowing 	<ul style="list-style-type: none"> % lavoratori a tempo indeterminato Diversità tra i lavoratori Gender pay gap
	Salute dei consumatori finali	<ul style="list-style-type: none"> Qualità e sicurezza alimentare dei prodotti collocati sul mercato Benessere e soddisfazione dei consumatori 	<ul style="list-style-type: none"> Approvvigionamento responsabile Gestione dei prodotti e delle vendite 	<ul style="list-style-type: none"> Sanzioni e non conformità Rischio reputazionale 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 9001 HACCP BRC IFS Sistema di controllo interno Audit esterni Customer care 	<ul style="list-style-type: none"> Assenza di episodi di non conformità
	Condizioni di lavoro nella catena di fornitura	<ul style="list-style-type: none"> Diritti e benessere dei lavoratori nella catena di fornitura Farchioni 	<ul style="list-style-type: none"> Approvvigionamento responsabile 	<ul style="list-style-type: none"> Sanzioni e non conformità Rischio reputazionale Rischi operativi 	<ul style="list-style-type: none"> SA 8000 Codice etico 	<ul style="list-style-type: none"> Assenza di episodi di non conformità

3.4 ANALISI DI MATERIALITÀ

AMBITO	TEMI MATERIALI	IMPATTI	ATTIVITÀ CORRELATE	RISCHI ASSOCIATI	MODALITÀ DI GESTIONE	KPI
Governance	Cultura d'impresa e anticorruzione	<ul style="list-style-type: none"> Tutela della legalità e prevenzione di comportamenti illeciti 	<ul style="list-style-type: none"> Attuazione della strategia aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Rischio reputazionale Sanzioni e non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> MOG 231 Codice etico OdV Canale di whistleblowing 	<ul style="list-style-type: none"> Assenza di episodi di non conformità
	Gestione dei rapporti con i fornitori	<ul style="list-style-type: none"> Impatti ambientali e sociali della catena di fornitura Farchioni 	<ul style="list-style-type: none"> Approvvigionamento responsabile 	<ul style="list-style-type: none"> Continuità operativa Competitività e innovazione Rischi operativi (disponibilità e costo dei materiali) 	<ul style="list-style-type: none"> SA 8000 Codice etico Attenzione alle filiere corte e cortissime 	<ul style="list-style-type: none"> % di fornitori locali % di acquisti da fornitori locali
	Innovazione e digitalizzazione	<ul style="list-style-type: none"> Efficientamento dei processi produttivi e gestionali 	<ul style="list-style-type: none"> Processi produttivi Attuazione della strategia aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Continuità operativa Competitività e innovazione Transizione energetica 	<ul style="list-style-type: none"> Digitalizzazione dei processi produttivi Implementazione di SAP Tracciamento della filiera 	<ul style="list-style-type: none"> Iniziative di innovazione e digitalizzazione

Farchioni risulta portatrice di un contributo positivo al raggiungimento di molti degli Obiettivi universali di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite; attraverso le proprie modalità di gestione contribuisce al raggiungimento degli obiettivi globali di sviluppo sostenibile, con un orizzonte temporale che riguarda il 2030.

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

4 Sostenibilità Economica



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





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

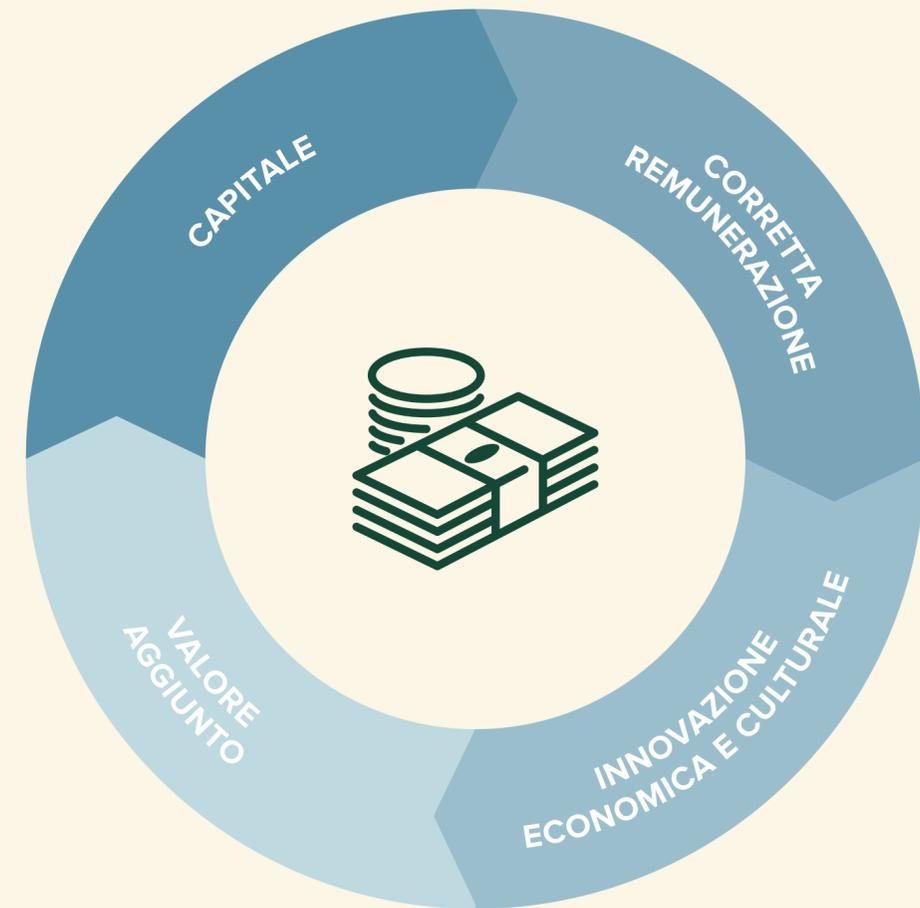
8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro dignitosi, l'imprenditoria, la creatività e l'innovazione, e che incoraggino la formalizzazione e la crescita delle piccole-medie imprese, anche attraverso l'accesso a servizi finanziari.



Creazione di valore sostenibile

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

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



Valore economico generato e distribuito



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

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

Il Bilancio di esercizio 2022/2023 di Farchioni Olii S.p.A - anno fiscale che decorre dal 1° luglio 2022 al 30 giugno 2023 - si è chiuso con un valore della produzione pari a € 152.362.946, ricavi pari a € 144.406.783 e un utile corrispondente a € 1.475.506. Con riferimento ai ricavi, ben l'80,4% è generato in Italia, un altro 9,6% nel resto d'Europa.

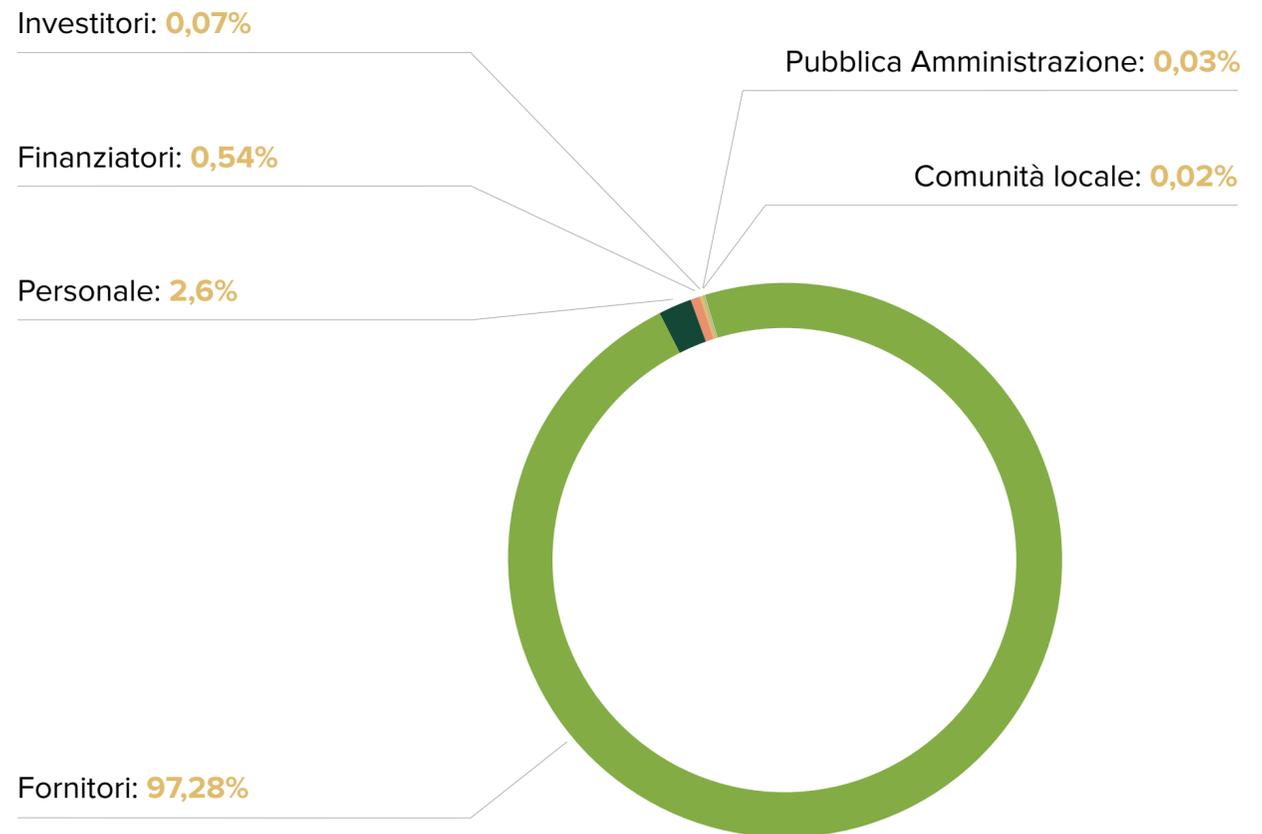
La catena del valore ci porta a distribuire buona parte del valore generato ai fornitori, al personale, ai finanziatori, alla Pubblica Amministrazione e, attraverso donazioni e liberalità, alla comunità locale.



Il valore distribuito su fornitori locali⁴ è stato nel 2023 pari al 14% circa del totale di spesa relativa agli approvvigionamenti.

Distribuzione del valore economico generato tra le principali categorie di stakeholder (€)		FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Farchioni Olii S.p.A.		
Fornitori	142.506.964 €	
Personale	3.017.941 €	
Finanziatori	792.655 €	
Pubblica Amministrazione	98.000 €	
Comunità locale	35.542 €	
Liberalità esterne	42.838 €	

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO, % PER CATEGORIA DI STAKEHOLDER



⁴ I Fornitori locali hanno sede nella regione Umbria.

Composizione fatturato per prodotto e export

Sebbene la primaria vocazione della Filiera Farchioni rimanga l'Olio di oliva, che ha rappresentato nel FY2022/2023 l'81% dei ricavi, l'azienda ha saputo diversificare offrendo ai consumatori prodotti differenti, come la Birra, il Vino e la Farina e le materie prime correlate alla produzione di tali prodotti.



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

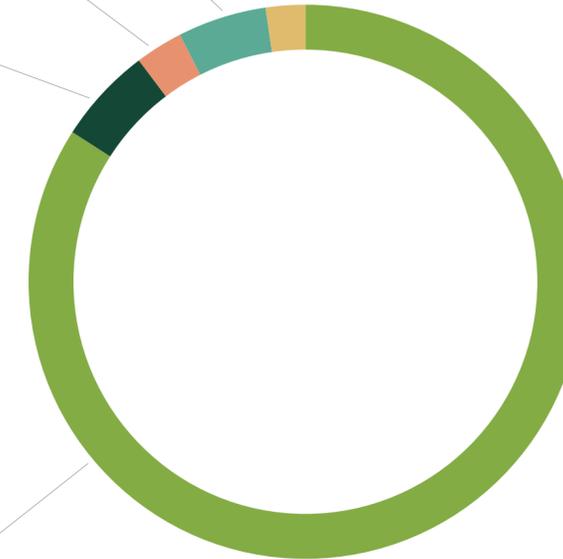
Vendite prodotti finiti birre: **4%**

Vendite altro (accise e materie prime oleificio, mulino, vino e birre): **2%**

Vendite prodotti finiti vino: **3%**

Vendite prodotti finiti molino: **8%**

Vendite prodotti finiti oleificio: **83%**





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



PRODOTTI

Olio

PRODOTTI

Vino

PRODOTTI

Birra

PRODOTTI

Farina

MERCATI SERVITI

Italia, Germania, United Kingdom, Danimarca, Croazia, Stati Uniti, Brasile, Corea del Sud, Olanda, Irlanda, Slovenia, Lituania, Hong Kong, Serbia, Montenegro, Giappone, Taiwan, Ucraina, Cina, Austria, Israele, Venezuela, Rep. Dominicana, Bielorussia, Belgio, Polonia, Colombia, Francia, Bosnia e Erzegovina, Malta, Singapore, Svizzera, Romania, Canada, Ungheria, Svezia, Russia, Norvegia, Spagna, Cile, Bulgaria, Albania

MERCATI SERVITI

Italia, Svizzera, Cina, Germania, Hong Kong, Svezia, Taiwan, Stati Uniti, Austria, Brasile, Spagna, Francia, Guatemala, Croazia, Malta, Olanda, United Kingdom, Norvegia

MERCATI SERVITI

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

MERCATI SERVITI

Italia, Croazia, Norvegia, Austria

5 Sostenibilità Sociale

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo

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



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

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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

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



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

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



Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

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



Pace, giustizia e istituzioni forti

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



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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

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



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

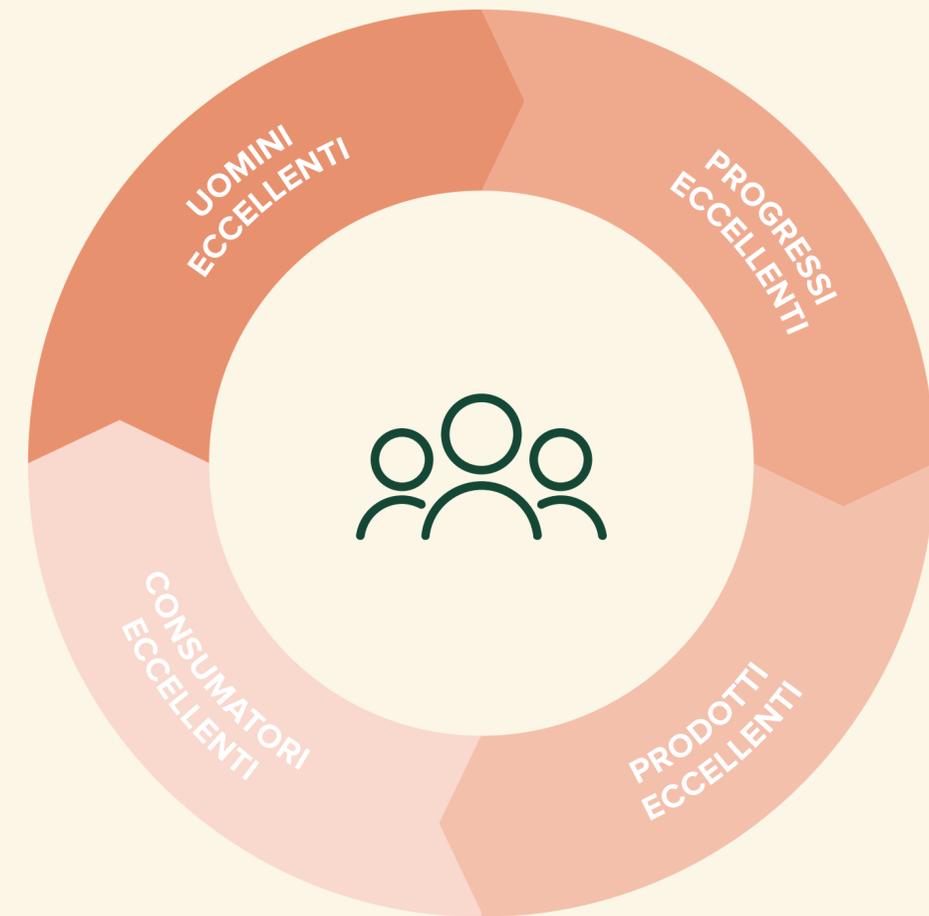
10.3 Assicurare pari opportunità e ridurre le disuguaglianze nei risultati, anche eliminando leggi, politiche e pratiche discriminatorie e promuovendo legislazioni, politiche e azioni appropriate a tale proposito;

Le nostre persone

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

quella dei lavoratori e dei processi Farchioni, che realizzano prodotti eccellenti consumati dai *consumatori eccellenti* che scelgono Farchioni.

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





Nell'anno fiscale 2022/2023, l'organico di Farchioni 1780 risulta composto da 187 dipendenti, più 45 collaboratori rappresentati da tirocinanti/stagisti e lavoratori interinali di società di somministrazione del lavoro.

Il personale dipendente risulta composto al 61,5% da contratti a tempo indeterminato e al 99,5% da contratti di lavoro full time: il 70,1% dell'organico risulta composto da uomini. Entrambi i dati risultano in linea con il trend che connota il settore in virtù della sua attività caratteristica.

Dipendenti per tipologia di contratto suddivisi per genere ⁵ (N°)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)		
	Donne	Uomini	Totale
Contratto a tempo indeterminato	31	84	115
Contratto a tempo determinato	25	47	72
Totale	56	131	187
Contratto full time	56	130	186
Contratto part time	–	1	1
Totale	56	131	187

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

⁵ La totalità del personale dipendente è situata nella regione Umbria.

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



RISCHI SOCIALI

INDIVIDUAZIONE
ED ANALISI

AVVIO PROCEDURE
DI MITIGAZIONE

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

Selezione, formazione e crescita

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

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

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

Durante l'anno fiscale 2023 le aziende di Farchioni hanno erogato ai propri dipendenti 16.380 ore di formazione con una media di 95,5 ore per gli uomini e 69,2 per le donne.



5.2.2 SELEZIONE, FORMAZIONE E CRESCITA

Ore medie di formazione per dipendente (N°)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)		
	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti/Quadri	–	132,8	132,8
Impiegati	75,4	93,2	83,6
Operai	63,5	93,8	87,1
Totale	69,2	95,5	87,6

Farchioni ad oggi non attua sistematicamente una attività di valutazione delle performance e dello sviluppo professionale.



Contribuiamo al benessere di tutti i dipendenti anche grazie al *sistema di welfare aziendale* esteso a tutti i dipendenti⁶ che comprende:

- Assistenza sanitaria;
- Copertura per invalidità e disabilità;
- Congedi parentali;
- Erogazione di buoni per l'acquisto di libri scolastici o altri beni;
- Erogazione di un bonus matrimonio e di un bonus figlio.

Nel corso del periodo di rendicontazione, solo una dipendente ha usufruito del congedo parentale; non avendo ancora terminato quest'ultimo, il tasso di rientro e di retention è pari al 100%.

⁶ Benefit previsti per tutti i dipendenti relativi alle società facenti parte di Farchioni 1780.

La tutela della persona, principio sancito nel Codice Etico di Farchioni, include la necessità di coltivare un approccio inclusivo, dove in alcun modo possano manifestarsi forme di discriminazione diretta o indiretta.

Le attività di selezione, assunzione, inquadramento, formazione, retribuzione e crescita professionale rispondendo esclusivamente a considerazioni oggettive delle caratteristiche professionali e personali necessarie all'esecuzione del lavoro e alle capacità dimostrate nell'adempimento dello stesso.

Si riporta di seguito la composizione dei lavoratori per categoria, età e genere, nel periodo di rendicontazione.

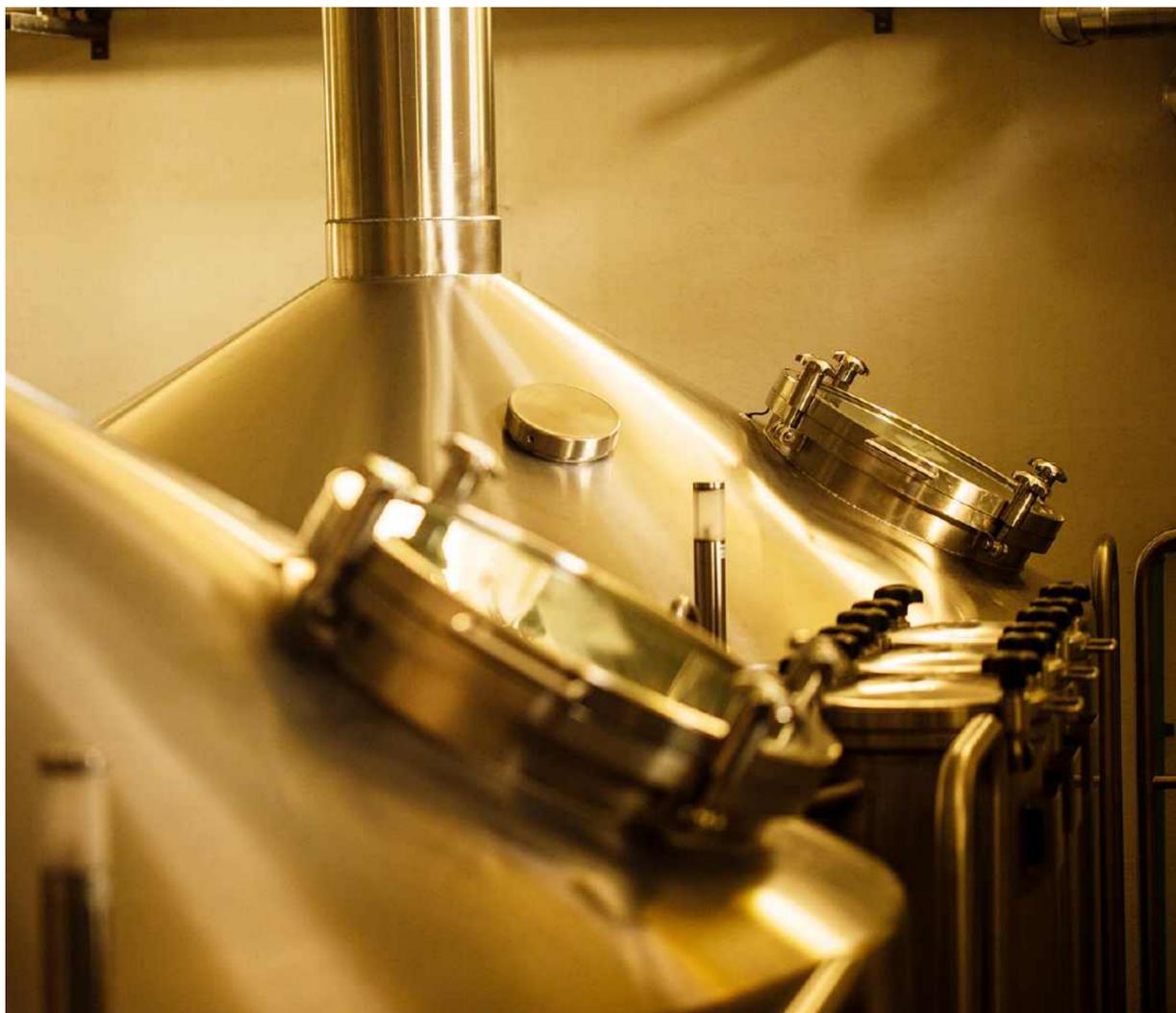
Dipendenti per figura professionale e per genere	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)		
	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti/Quadri	0	6	6
Impiegati	27	23	50
Operai	29	102	131
Totale	56	131	187

Dipendenti per figura professionale e per fascia d'età	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti/Quadri	0	4	2	6
Impiegati	7	40	3	50
Operai	26	63	42	131
Totale	33	107	47	187

Nel periodo di rendicontazione risultano 4 dipendenti appartenenti a categorie protette di cui 3 impiegati e 1 operaio (2 uomini e 2 donne); di tali dipendenti, 3 risultano di età compresa tra i 30 e i 50 anni, 1 risulta di età inferiore ai 30 anni.



La totalità del personale dipendente risulta coperta dal relativo CCNL di riferimento e la sua remunerazione risulta in linea con il tale contratto. In particolare, i dipendenti di Farchioni S.p.A ricadono nel CCNL Terziario distribuzione e servizi, quelli di Farchioni Olii S.p.A nel CCNL Alimentari Industria.



Non è presente una politica retributiva formalizzata; l'Ufficio Risorse Umane è a disposizione dei dipendenti per discutere le buste paga con i lavoratori stessi. Non è presente un sistema di premialità, i premi al raggiungimento degli obiettivi a fine anno vengono assegnati solitamente a tutti i lavoratori. Nelle tabelle successive si riportano i dati relativi al rapporto dello stipendio base (importo fisso minimo definito nel contratto di assunzione del lavoratore) e della retribuzione (comprensiva anche della parte variabile) delle donne rispetto agli uomini, per categoria professionale.

Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini ⁷	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	Donne	Uomini
Dirigenti/Quadri	–	–
Impiegati	0,88	0,87
Operai	0,95	0,95
Totale	0,81	0,79

Il rapporto tra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti dell'Organizzazione, esclusa la suddetta persona, risulta pari a 2,59.

Nel corso dell'esercizio non si registrano episodi di discriminazione, rilevati direttamente o attraverso i canali di comunicazione istituiti dal sistema di **whistleblowing**.

⁷ Per il calcolo del rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini sono stati considerati i dipendenti di Farchioni Olii S.p.A. Il gender pay gap per la categoria dirigenti/quadri non è applicabile, in quanto non risultano presenti dirigenti/quadri donne.

5.1.4 Salute e sicurezza

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

Tutti i lavoratori di Farchioni Olii S.p.A sono coperti dal sistema di gestione e attraverso la formalizzazione degli organigrammi per la sicurezza vengono identificati i vari responsabili: Datore di Lavoro, medico Competente, RSPP, RLS, Delegato ex. art. 16 del D. Lgs. 81/08 e relativi sub-delegati per ogni reparto.

67

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

Il sistema di gestione certificato ISO 45001 riguarda gli 67 lavoratori (dipendenti e somministrati) di Farchioni Olii S.p.A., pari al 28,9% del totale complessivo Farchioni 1780.

Il Sistema è stato implementato sulla base dell'identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi e degli impatti causati dagli aspetti ambientali e dai rischi sulla SSL. Per la valutazione dei rischi per la SSL dei lavoratori si fa riferimento al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR). Il DVR, oltre al piano di miglioramento e rivalutazione annuale dei contenuti con presenza dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS), è utilizzato anche per mitigare i rischi in materia di salute e sicurezza all'interno delle relazioni commerciali.



5.1.4 SALUTE E SICUREZZA

Il Sistema è stato implementato sulla base dell'identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi e degli impatti causati dagli aspetti ambientali e dai rischi sulla SSL.

L'individuazione e l'aggiornamento dei pericoli e la valutazione dei rischi viene svolta tramite sopralluoghi e successive analisi effettuati da personale qualificato quali Medico Competente, Datore di Lavoro e RSPP.

Per la valutazione dei rischi per la SSL dei lavoratori si fa riferimento al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR). Il DVR, oltre al piano di miglioramento e rivalutazione annuale dei contenuti con presenza dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS), è utilizzato anche per mitigare i rischi in materia di salute e sicurezza all'interno delle relazioni commerciali.



POTENZIALE RISCHIO

SEGNALAZIONE

RIESAMINAZIONE
E INTERVENTO

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

Per migliorare costantemente il sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro viene effettuata un'analisi delle opportunità grazie al Piano di Miglioramento. Vengono inoltre effettuate verifiche da parte del personale dell'Ufficio Sicurezza, si tengono riunioni Periodiche, e viene impartita formazione ai dipendenti.

5.1.4 SALUTE E SICUREZZA

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

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

L'informazione è fornita a tutti i lavoratori dell'organizzazione sia al momento dell'assunzione sia in occasione di ogni variazione di mansione o delle condizioni di esposizione a rischio.

Gli argomenti della informazione sono definiti nel programma proposto dal RSPP ed approvato dal DdL e conformi all'art. 36 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i., anche in base alle risultanze della valutazione dei rischi.

Il programma di formazione e informazione per i lavoratori è oggetto di variazione in funzione delle necessità. Alcune figure aziendali (RSPP, MC, RLS) sono oggetto di una informazione specifica, essendo membri del comitato crisi. Per ogni attività/compito che può avere impatti significativi sulla SSL o comportare responsabilità, come individuate anche nella valutazione dei rischi, viene identificato il personale esecutore o che ha influenza sullo svolgimento.



Il programma di formazione e addestramento per i lavoratori è oggetto di trattazione nel corso della riunione periodica di prevenzione.

Le modifiche di legislazione, prodotto, processo, tecnologia oppure avvenimenti imprevisti possono far emergere la necessità di modificare le capacità del personale e quindi dar luogo ad una modifica del programma di formazione e addestramento.

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

La formazione generale e specifica viene impartita a tutti gli operatori in funzione del rischio della mansione specifica; antincendio e primo soccorso vengono impartiti in funzione della valutazione nel DVR. La formazione specifica, invece, viene impartita soltanto agli addetti esposti ai rischi specifici, idem per le abilitazioni.



Nel corso del FY 2022/23, sono state erogate 1.993 ore di formazione a tutti i lavoratori inerenti agli aspetti di salute e sicurezza.

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





In materia di servizi di medicina del lavoro, tutte le aziende facenti parte dell'ecosistema Farchioni hanno nominato lo stesso medico competente, specializzato in medicina del lavoro, il quale effettua le visite preventive all'assunzione, le visite periodiche in funzione del protocollo sanitario stabilito con riferimento alle mansioni specifiche dei lavoratori ed ai rischi specifici nei diversi luoghi di lavoro; a mezzo protocollo sanitario vengono svolti esami clinici, visita a richiesta da parte dell'operatore e visita medica in caso di rientro da malattia o infortunio superiore a 60 giorni. Il medico partecipa alla valutazione dei rischi e visita tutte le aziende almeno una volta all'anno in occasione della riunione ex art. 35 del d. lgs. 81/08.

La salute dei lavoratori viene promossa attraverso l'attivazione di programmi di welfare; biennialmente, viene offerto dall'azienda un esame con elettrocardiogramma come incentivo alla prevenzione delle malattie cardiovascolari, inserito nel protocollo sanitario in accordo con il medico competente.

In aggiunta, l'azienda ha stipulato una convenzione con la clinica Liotti che garantisce una tabella di sconti per visite specialistiche e diagnostica al di fuori dell'attività lavorativa sia per i lavoratori che per i loro familiari.

Nel corso del 2023 si registra *1 infortunio* che ha interessato un dipendente di Soc. Agricola Terre De La Custodia, causato dall'utilizzo di macchinari. *Non sono, invece, sopraggiunti incidenti, o near miss, per i lavoratori non dipendenti.*

5.1.4 SALUTE E SICUREZZA

Non si sono registrati casi di malattie professionali nell'anno di rendicontazione 2023, sia per il personale dipendente che non dipendente.

Infortuni sul lavoro e near miss (dipendenti)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Numero decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Numero infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0
Numero infortuni sul lavoro registrabili	1
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	0,61 ⁸
Numero di quasi infortuni o near miss	2
Numero ore lavorate	330.307

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

Nel corso del periodo di rendicontazione non risultano registrati casi di malattie professionali.

⁸ Il Tasso di infortuni sul lavoro registrabili è stato calcolato basandosi su 200.000 ore lavorate.



Attenzione ai consumatori

Qualità

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



CERTIFICAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DOP UMBRIA COLLI MARTANI

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



CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO BIOLOGICO

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



CERTIFICAZIONE PRODOTTO KOSHER

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



CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIODINAMICA

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



CERTIFICAZIONE VEGANOK

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



PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI SENZA OGM

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



CERTIFICAZIONE BIO SIEGEL

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



NATURLAND

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



CERTIFICAZIONE VIVA

VIVA è il Programma del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica che dal 2011 promuove la sostenibilità del comparto vitivinicolo italiano. Il Programma è finalizzato a creare un modello produttivo che rispetti l'ambiente e valorizzi il territorio, per tutelare la qualità dei vini italiani e offrire opportunità sul mercato internazionale. VIVA rappresenta lo standard pubblico per la misura e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia. Farchioni commercializza in esclusiva i vini di Terre de la Custodia che ha ottenuto questa certificazione sia per quanto riguarda l'organizzazione sia per i prodotti realizzati.



Comitato di Assaggio Professionale “Aprol Umbria Panel 2”

A dimostrazione dell'importanza che riveste la capacità di determinare la qualità del prodotto, la competenza di assaggiatori professionali, Farchioni Olii S.p.A ha costituito un panel professionale di assaggio riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del Decreto n. 1334 del 28/02/2012 che stabilisce i criteri e le modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori, ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive integrazioni e modifiche.



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

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

Periodo di riferimento	Corso
1992 - 1994	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva
1995 - 1997	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, dolce o fruttato?
1998 - 2000	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, le cultivar
2001 - 2002	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, ogni piatto il suo olio
2003 - 2005	Come riconoscere ed assaggiare gli oli di oliva, dal punto di vista del consumatore
2007 - 2008	Olio e salute (Italia-China)
2009 - 2010	Influenza del marketing nell'analisi sensoriale dell'olio extra vergine (Japan)
2011	L'olio extra vergine di oliva è un diritto di tutti! (Brasil)
2012	Gli oli italiani di alta qualità a confronto
2014	Il "blend" rende tutti più buoni
2016	Percezioni sensoriali e profumi degli oli extravergini di oliva
2017	Tasting course of extra virgin olive oil (UK)
2018	La coltivazione dell'olivo, tra biodiversità e innovazione
2019	The flavours and aroma of extra virgin olive oils
2021	Weekend "I Colori dell'olio"
2022	L'olio extra vergine di oliva tra biodiversità e innovazione
2023	Corso di assaggio a vincitori contest UK e influencer UK

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

ISO 22005

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



LO STANDARD ISO 22005:2008

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

HACCP

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

LA NORMATIVA HACCP

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

BRC & IFS

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



CERTIFICAZIONE BRC

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

CERTIFICAZIONE IFS

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



FSSC 22000 & ISO 22000

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

CERTIFICAZIONE FSSC 22000 ED ISO 22000

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



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

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



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

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

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

I sistemi implementati a presidio della food safety prevedono il monitoraggio, la registrazione e l’analisi di eventuali non conformità interne riscontrate. Tutte le non conformità sono oggetto di analisi delle cause e per ciascuna di esse vengono elaborate, come applicabili, opportune azioni correttive e preventive.

Nel corso del 2022/2023 non sono state riscontrate non conformità correlate ad episodi con potenziali impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti.

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



Attenzione per i consumatori significa per Farchioni adottare una comunicazione completa e non fuorviante.

Una forte centralità riveste il tema della etichettatura dei prodotti, rispetto alla quale Farchioni adotta un approccio che fa della trasparenza l'elemento cardine. L'etichettatura dei prodotti Farchioni riporta informazioni riguardo all'origine della materia prima, al contenuto e tutte le informazioni nutrizionali previste dalle normative vigenti oltre alle modalità di conservazione ed utilizzo (Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 2020/2151). Inoltre sono state adeguate le etichettature alla normativa ambientale per lo smaltimento del packaging.

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

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



6 Sostenibilità Ambientale

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





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

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



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

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

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



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

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

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



Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

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

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

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

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



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

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



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

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



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

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



Innovazione per un'agricoltura sostenibile

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

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

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



Tutela della biodiversità



Preservare la biodiversità è un elemento essenziale al fine di garantire una corretta interazione tra le attività agricole e gli ambienti che le ospitano.

In azienda circa 100 ettari sono destinati alla conservazione della biodiversità con l'obiettivo della tutela degli habitat.

Tali aree sono anche seminate con varie specie vegetali che garantiscono il massimo prolungamento della vegetazione e della fioritura al fine di favorire, rispettivamente, la funzione di rifugio della fauna e dell'avifauna selvatica e l'attività dell'entomofauna utile alla fecondazione gamica delle specie vegetali. La cultura del valore della biodiversità trova massima espressione nelle pratiche implementate presso l'oliveto di **Tuscania**, in Lazio. Una parte della superficie, pari a circa 40 ettari, ricade nel territorio della Riserva Naturale Regionale di Tuscania e, al fine di favorire la biodiversità su tutta l'area agricola, sono state attivate iniziative specifiche:

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



Farchioni 1780 ed il territorio: oliveti, vigneti, aree a tutela della biodiversità e oggetto di rimboschimento



Nel 2023 è stata effettuata la Georeferenziazione dei terreni appartenenti all'ecosistema Farchioni e la digitalizzazione dei dati aziendali.

Lo scopo di tale studio è stato quello di realizzare una mappatura e una digitalizzazione del suolo al fine di poter utilizzare i risultati ottenuti per lo studio e la definizione delle migliori operazioni colturali da effettuare nei terreni grazie anche ai sistemi di agricoltura 4.0 adottati dalle aziende della filiera Farchioni, nell'ottica di un'agricoltura di precisione che mira all'ottimizzazione delle risorse.

Inizialmente è stata realizzata una mappatura del territorio, ovvero una caratterizzazione del terreno attraverso l'utilizzo di specifiche strumentazioni come sensori geoelettrici, che permettono di identificare la variabilità del suolo, a questo si sono aggiunte le analisi statistiche dell'andamento delle mappe sintetiche a suolo nudo ricavate dalle immagini satellitari, MUZ (Management Unit Zones).



Tale attività è propedeutica all'individuazione e creazione di mappe che suddividono il campo in zone omogenee stabili nel tempo con differenti caratteristiche, dove sono stati eseguiti campionamenti selettivi del suolo.

Dallo studio di variabilità precedentemente descritto, sono stati quindi, individuati dei punti di campionamento selettivo del suolo, con successivo prelevamento in campo dei siti individuati, i quali sono stati analizzati in laboratorio per stabilire le caratteristiche chimico fisiche del terreno.

Nel dettaglio le analisi e i parametri analizzati sono stati:

- **Analisi chimico-fisica:** Scheletro, Sabbia, Limo, Argilla, Tessitura, pH, Conducibilità elettrica, Calcare totale attivo e Sostanza organica

- **Analisi dei nutrienti:** Azoto, Fosforo, Potassio, Ferro, Manganese, Rame, Zinco, Calcio, Magnesio, Sodio.

- **Analisi della capacità di scambio cationico**

Nello specifico sono stati oggetto dello studio i seguenti appezzamenti:

- Oliveto ha 5 -Boneggio (PG)

- Oliveto ha 12 - Gualdo Cattaneo (PG)

- Oliveto ha 8 - Todi, Torreccconca (PG)

- Oliveto ha 100 - Tuscania (VT)

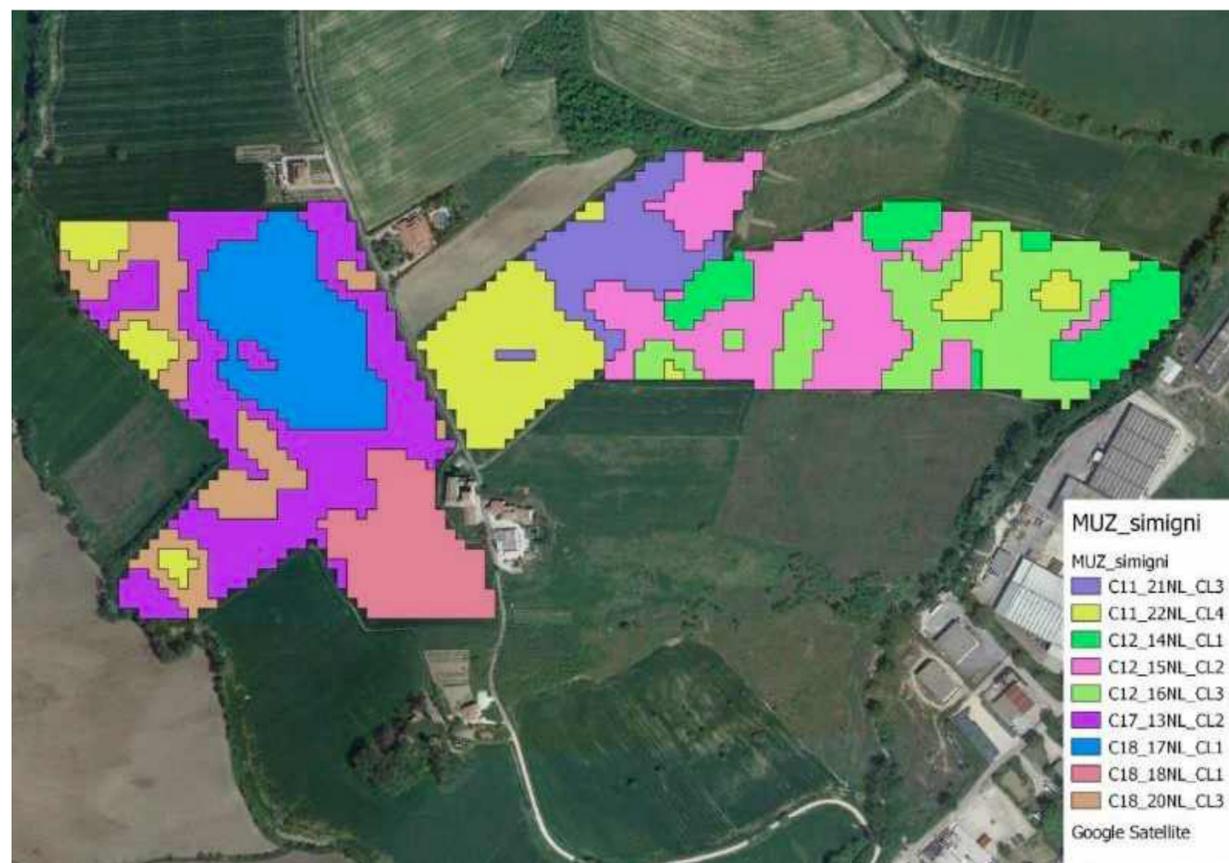
- Vigneto ha 8.5 - Gualdo Cattaneo (PG)

- Vigneto ha 4.5 -Todi, Torreccconca (PG)

- Seminativi (per ulteriori impianti arborei) ha 90 - Deruta (PG)

6.1.2 INNOVAZIONE DIGITALE NELLE FILIERE AGRICOLE

Per una migliore lettura dei dati, si ottiene una mappa come nella foto di seguito riportata, dove i vari colori indicano le caratteristiche del suolo.



Gli stessi dati vengono letti dalla strumentazione a bordo macchina per efficientare tutte le operazioni colturali, come ad esempio le concimazioni: queste macchine dotate di un Rateo variabile, consentono in funzione della fertilità del suolo di dosare i fertilizzanti, distribuendo una dose maggiore nelle zone omogenee risultate meno fertili.

Nel caso della semina l'utilizzo di queste tecnologie consente di ottimizzare la quantità di semente in funzione sia della fertilità sia della struttura del suolo. Questo permette di utilizzare una minore quantità di seme nei terreni più fertili e/o dotati di una buona struttura e, una maggiore quantità di seme nei terreni meno fertili e/o aventi caratteristiche strutturali che lo rendono più difficile. Portando all'ottenimento di una distribuzione e un dosaggio equilibrati e di un prodotto finale omogeneo. Inoltre, grazie ai sistemi di guida satellitare è possibile ridurre le sovrapposizioni tra un passaggio e l'altro con margine di errore inferiore ai 2 cm.

Sulla base della consultazione degli indici NDVI (Normalized Difference Vegetation Index) e NDMI (Normalized Difference Moisture Index), propedeutici alla creazione delle mappe di vigoria, si comprende l'omogeneità della copertura vegetale; pertanto, i trattamenti fitosanitari vengono effettuati utilizzando macchinari per la distribuzione dei prodotti fitosanitari a rateo variabile.

Tali macchinari sono dotati di sensoristica di vigoria che consente di effettuare una mappatura puntuale durante il passaggio, permettendo di distribuire una quantità di miscela calibrata in maniera oculata, in funzione dello sviluppo e della densità fogliare della pianta, al fine di ottimizzare i trattamenti.

In azienda, inoltre, si utilizzano gli atomizzatori a recupero, volti ad un risparmio idrico e ad una minore dispersione dei prodotti utilizzati nell'ambiente.

Lo studio di georeferenziazione dei terreni, l'utilizzo di sensoristica di vigoria in combinazione con l'ausilio dei trattori e delle attrezzature 4.0 presenti in azienda, permettono di ottimizzare gli input e ridurre il consumo di risorse quali suolo, acqua e sostanza organica grazie ad un consumo più consapevole di carburante, prodotti fitosanitari e concimi, che mira a ridurre al minimo le emissioni di CO₂.

Nel corso del 2023 sono proseguiti i progetti avviati nel 2022 ovvero: Olive Hub e Beernova sempre nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014 2020.

OLIVE HUB

Continua la ricerca del progetto. Innovo, è un progetto di ricerca che mira ad affrontare il grande fabbisogno di innovazione per il settore olivicolo-oleario, favorendo la possibilità di realizzare nuovi impianti olivicoli più sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico, più tolleranti alle avversità climatiche e alle emergenze fitopatologiche, più idonei a fronteggiare i cambiamenti climatici in atto.

Il Progetto Olive Hub da un lato è volto al recupero e la valutazione di varietà locali del vasto patrimonio olivicolo umbro e dall'altro alla selezione genotipi preselezionati nell'ambito di lunghi programmi di miglioramento genetico per incrocio inter-varietale e ha come obiettivo finale l'individuazione di varietà

- Più sostenibili dal punto di vista economico;
- Più tolleranti alle emergenze fito-patologiche;
- Più adatti a fronteggiare i cambiamenti climatici in atto;
- Più idonei per la produzione di oli di alta qualità sia per requisiti sensoriale che salutistici.

Il risultato a cui ambisce la ricerca è quindi l'individuazione di genotipo di olivo in grado di garantire precocità di fruttificazione ed entrata in produzione, rispondenza alla meccanizzazione della raccolta, basse esigenze idriche, buon adattamento alle condizioni climatiche e ambientali locali, bassa suscettibilità ai principali patogeni e parassiti (mosca e occhio di pavone), alta produttività e resa al frantoio, elevate qualità nutrizionali e sensoriali dell'olio.



Olive HUB

Progetto parte del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 - Misura 16 - Sottomisura 16.2

- **Obiettivo:** Il progetto farà fronte al grande fabbisogno di innovazione per il settore olivicolo-oleario, favorendo la possibilità di realizzare nuovi impianti olivicoli:
 - più sostenibili dal punto di vista economico,
 - più tolleranti alle emergenze fito-patologiche,
 - più adatti a fronteggiare i cambiamenti climatici in atto,
 - più idonei per la produzione di oli di alta qualità, attraverso l'individuazione, la valutazione e la diffusione di varietà adatte ai nuovi standard di produzione, e la costituzione e rilascio di nuove varietà.
- **Partner:** Il progetto propone un partenariato complementare con professionalità multidisciplinari F.Ili Farchioni Società Agricola s.s. (Capofila), CNR-IBBR, Società Agricola Matri Birrai Umbri, Rete d'Impresa Agroindustria Umbria, Kernel s.n.c. di Hamacher & C., Az. Agr. Fonte Torre s.s., Az. Agr. Proietti Gianni
- **Divulgazione:** realizzazione del sito web
- **Sito web:** <https://gouhtumbria.it/>

BEERNOVA

Il progetto **“BEERNOVA”** continua la ricerca iniziata con i progetti UHT Umbria e Malti D'Autore, lo scopo è quello di ottenere una birra artigianale umbra prodotta con varietà locali “antiche” sviluppando una filiera regionale di birra artigianale basata su varietà locali di orzo. Questo consentirebbe una diversificazione delle produzioni delle aziende agrarie per l'impulso dato alla coltivazione dell'orzo da birra. In Umbria la coltivazione dell'orzo tradizionalmente era destinata alla mangimistica. Solo negli ultimi anni sono state attuate coltivazioni per la filiera brassicola. È importante considerare come in questa filiera sia in forte espansione, anche in Umbria infatti esistono ormai diversi birrifici artigianali con realtà importanti come quella della MBU.

L'aggancio degli imprenditori agricoli alla produzione di orzo da birra risulta una occasione importante per diversificare le produzioni agricole in azienda e migliorare la redditività dato che il valore della filiera brassicola è più elevato di quella mangimistica. Inoltre, essendo la filiera brassicola in crescita, l'azienda agricola si inserirebbe in un mercato attualmente molto vivace integrandosi in una filiera agroalimentare di valore con un riconoscimento economicamente più rilevante del proprio prodotto “orzo”.



Beernova

Progetto parte del Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 – Misura 16 – Sottomisura 16.2

- **Obiettivo:** ottenere una o più birre di qualità da orzi autoctoni umbri registrati presso il Mipaaf
- **Partner:** Il progetto propone un partenariato complementare con professionalità multidisciplinari, Società Agricola Mastri Birrai Umbri (Capofila), Chemiservice, Apolloni Giorgio, Fattoria Manni di Manni Massimo, Proietti Gianni
- **Divulgazione:** realizzazione del sito web

6.1.2 INNOVAZIONE DIGITALE NELLE FILIERE AGRICOLE

Partendo dalla varietà di orzo selezionate con il progetto Beernova sono state strutturate insieme a diversi partner che partecipano alla ricerca le seguenti attività:

1	Ottenimento di lotti di seme puro per le diverse attività progettuali, inclusa la futura moltiplicazione e mantenimento;	6	Valutazione tecnologica e sensoriale del malto;
2	Studio del comportamento di campo delle varietà heritage e messa a punto di protocolli di coltivazione specifici, aumento della dimestichezza nelle pratiche di coltivazione da parte delle aziende agrarie per tali varietà non convenzionali;	7	Ottenimento di protocolli di maltazione specifici per le varietà scelte;
3	Identificazione dell'identità genetica delle linee in moltiplicazione come controllo qualità e strumento per la possibile riunione di diversi lotti di seme di linee identiche;	8	Produzione della birra dai malti scelti a livello pilota e su scala commerciale;
4	Registrazione presso il Mipaaf 2012 come varietà da conservazione delle varietà di orzo heritage umbro per la futura commercializzazione del seme e diffusione presso le aziende agrarie interessate alla filiera brassicola;	9	Valutazione tecnologica e sensoriale della birra prodotta.
5	Caratterizzazione degli orzi anche mediante determinazione degli aspetti fitosanitari quali micotossine, metalli pesanti e multiresiduale. Produzione del malto dalle diverse accessioni su scala pilota e su scala commerciale;		

Il risultato finale è l'ottenimento di una o alcune birre partendo da malti umbri selezionati e registrati presso il **Mipaaf**.

OLIVETI AD AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le tecniche di coltivazione biologica vengono applicate con sempre maggiore estensione all'interno delle attività agricole di Farchioni ed in particolare con riferimento agli oliveti. Gli oliveti aziendali hanno ricoperto nel 2023 una superficie totale di 584.99 Ha e sono ubicati in 4 regioni italiane.

UMBRIA

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

TOSCANA

I 174 Ha di oliveto presenti in Toscana, includono le seguenti cultivar: Leccino, Leccio del Corno, Maurino e Pendolino. È da far presente che tale oliveto, sebbene condotto tutto in biologico, non è ancora certificato come tale, perché in attesa della fine del periodo di conversione.

LAZIO

L'azienda agricola di Toscana è stata acquistata nel 2017, comprende 109.28 Ha di oliveto tutti convertiti al metodo di agricoltura biologico a metà del 2019.

PUGLIA

In località Ruvo di Puglia, sono stati messi a dimora 177 Ha di oliveto, tutti condotti in biologico, le cui cultivar sono FS17 (Magnifica), Don Carlo e Giulia.

I 584 Ha di oliveti sono tutti sono condotti in biologico, di questi 389 Ha, ovvero oltre il 60% degli oliveti sono certificati biologico, i restanti 200 sono in conclusione della loro fase di conversione.

L'APPROCCIO AL BIODINAMICO

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

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



Oliveto a Toscana: 8 pratiche di agricoltura biodinamica implementate

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



L'azienda è sempre stata particolarmente attenta all'evoluzione della tecnologia e all'introduzione, all'interno dei propri processi produttivi, delle soluzioni più performanti, in grado di garantire i massimi livelli di sostenibilità ambientale e le migliori performances produttive all'azienda.

In quest'ottica nel comparto agricolo dopo la sostituzione nel 2021 delle macchine agricole obsolete con macchine di ultima generazione dalle prestazioni migliori e dal consumo di carburante minore nel 2022 sono stati finalizzati i seguenti progetti:

AUTOMAZIONE NELLA GESTIONE DELL'IRRIGAZIONE DEI VIGNETI CON STRUMENTAZIONE INNOVATIVA

Installazione di sistemi di irrigazione automatici nei vigneti e negli oliveti dotati di sensori che rilevano direttamente le condizioni delle piante tramite il monitoraggio in continuo dei seguenti parametri: umidità del terreno (attraverso tensiometri) o il turgore dei tralci (tramite dendrometri). A questi sensori si affiancano altri strumenti per la rilevazione di altri parametri ambientali, come l'umidità dell'aria, la piovosità, la velocità del vento e la radiazione solare. Tali strumentazioni restituiscono dei dati funzionali al calcolo dell'evapotraspirazione della coltura e, in più in generale, a valutare le esigenze idriche della coltura. Tale strumentazione è collegata alla centrale di campo e ad un software di elaborazione, i dati rielaborati in uscita consentono di adattare automaticamente il ciclo produttivo alle condizioni della coltura e per ottenere il miglior risultato possibile.

I nuovi impianti di irrigazione possono essere comandati e monitorati da remoto, consentono quindi individuare tempestivamente malfunzionamenti e errori e di intervenire velocemente se i risultati non sono quelli voluti, programmando e schedulando i successivi interventi.

I nuovi impianti di irrigazione rientrano nell'ottica di tecnologia di agricoltura di precisione: l'impianto di irrigazione analizzato è gestito e controllato con tecnologia all'avanguardia, che permette il controllo delle attività effettuate e una gestione più efficiente delle condizioni di crescita e di irrigazione delle culture rispetto a quanto fosse disponibile in passato.

6.1.4 ALTRE ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE

APPLICAZIONE DI SISTEMI PER L'AUTOMAZIONE AGRICOLA AD ELEVATO STANDARD TECNOLOGICO ALLE MACCHINE AGRICOLE.

Tutti i mezzi agricoli sono controllati da sistemi computerizzati tramite opportuni sensori e azionamenti che risultano interconnessi ai sistemi informatici aziendali.

Trattandosi di beni mobili operanti in agricoltura, il sistema informativo aziendale in questo caso è il portale Web dal quale vengono gestiti tutti i mezzi agricoli delle aziende della filiera Farchioni.

Dal portale è possibile riconoscere il mezzo ed eventuali attrezzature collegate, inviare istruzioni operative come: mappa delle aree da lavorare, istruzioni aggiuntive sul tipo di lavorazione e le istruzioni relative all'operatività all'attrezzo.

Oltre ad inviare istruzioni operative il sistema consente:

- di monitorare in continuo le lavorazioni intervenendo tempestivamente in caso di malfunzionamenti,
- di archiviare le informazioni scambiate tra i mezzi e il sistema informativo aziendale,
- storicizzare le informazioni agronomiche delle lavorazioni (profondità di lavoro, semine, concimazioni, rese colturali) permettendo di programmare le attività successive/missioni,
- sulla base di dati reali raccolti in campo.

Il sistema consente di mettere in campo lavorazioni sostenibili:

- riducendo i consumi energetici e gli sprechi,
- consentendo di standardizzare le procedure, di applicare una gestione più intuitiva e di semplificare l'operatività,
- aumentando la sicurezza per i lavoratori.



6.1.4 ALTRE ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE

PROGETTO VIVA - LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITICOLTURA IN ITALIA

Terre De La Custodia, nel Giugno 2022 ha aderito, tramite un accordo volontario con il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, al progetto VIVA - La sostenibilità nella viticoltura in Italia, progetto realizzato con la collaborazione scientifica del Centro di Ricerca OPERA dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Il progetto è stato realizzato al fine migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro Indicatori (ARIA, ACQUA, VIGNETO e TERRITORIO). Terre De La Custodia attraverso l'ottenimento della certificazione VIVA, ha effettuato una diagnosi delle proprie prestazioni di sostenibilità con un approccio a tuttotondo che comprende tutti i pilastri della sostenibilità (Ambientale, Economico, Sociale e Culturale) suddivisi in due livelli:

- Organizzazione: valutando complessivamente le prestazioni ambientali dell'azienda
- Prodotto: analizzando il ciclo di vita di specifici prodotti.

VIVA ha permesso all'azienda di acquisire consapevolezza sulle possibilità di miglioramento e comunicare al consumatore finale l'effettivo impegno di Terre De La Custodia in campo ambientale e socioeconomico.



Filiera responsabili

Catena di fornitura

Ogni prodotto Farchioni ha una propria storia, fatta di uomini, materie prime, luoghi, fasi e processi produttivi. Offrire prodotti di qualità non può prescindere dalla continua riduzione degli impatti che le filiere produttive hanno sull'ambiente e le comunità coinvolte. In linea con la visione di "Sostenibilità Contadina", tale principio ci porta a promuovere un approccio all'agricoltura ed alla gestione della catena di fornitura sempre maggiormente responsabile. Nell'ambito del confezionamento di olio extra vergine di oliva il 97.94% del prodotto è originario dall'Unione Europea ed in gran parte proveniente dall'Italia, dalla Grecia e dalla Spagna.



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

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

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



DOP Umbria
Colli Martani



DOP Terra di Bari
Castel del Monte



Toscano
IGP



Olivicoltura
Eroica

Filiere corte e cortissime

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

LE FILIERE CORTE:

CAPO FILIERA	TIPO FILIERA	PRODOTTO	AREE GEOGRAFICHE DI ORIGINE MATERIE PRIME E DI TRASFORMAZIONE
Farchioni Olii S.p.A	Filiera corta	Olio extra vergine 100% Italiano Farchioni	Filiera Certificata ISO 22005 di olio extra vergine italiano
Farchioni Olii S.p.A	Filiera corta	Olio extra vergine da Olivicoltura Eroica 100% Italiano	Filiera controllata di olio extra vergine italiano da olivicoltura eroica
Farchioni Olii S.p.A	Filiera corta	Olio extra vergine DOP Terre Di Bari Castel Del Monte	Filiera controllata di olio extra vergine dop da olive raccolte, molite e imbottigliate in terreni e stabilimenti di proprietà
Farchioni Olii S.p.A	Filiera corta	Olio extra vergine IGP Toscana	Filiera controllata di olio extra vergine igp da olive raccolte, molite e imbottigliate in terreni e stabilimenti di proprietà
Farchioni Olii S.p.A	Filiera corta	Olio extra vergine IGP Olio di Roma	Filiera controllata di olio extra vergine IGP da olive raccolte, molite e imbottigliate in terreni e stabilimenti di proprietà

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

LE FILIERE CORTISSIME:

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



Abbiamo questo progetto di “olivicoltura eroica” per sostenere gli olivi e gli olivicoltori che lottano quotidianamente per non sparire e mantenere viva la nostra tradizione secolare legata alla terra.

L'«Olio Extravergine di Oliva da Olivicoltura Eroica», nato nel 2021 ha l'obiettivo di sostenere olivi che lottano quotidianamente per non sparire e mantenere viva la tradizione secolare italiana legata alla terra. Queste piante, recuperate grazie alle cure e alle attenzioni degli olivicoltori eroici che aderiscono al progetto, resistono ogni anno e regalano preziosi frutti. Con questo progetto Farchioni ha deciso di tornare in terreni impervi, quasi inaccessibili e raccogliere a mano i frutti del giardino segreto.

Tutto questo è definito «olivicoltura eroica» e viene perseguito per condividere con i migliori clienti i valori di responsabilità, trasparenza, fiducia e rispetto e continuare con l'impegno aziendale per la sostenibilità economica, sociale ed ambientale. Una esperienza eroica per l'ecosistema Farchioni e per le persone che hanno abbracciato questo progetto, con entusiasmo, per sostenere la più antica tradizione agricola del territorio di riferimento e realizzare un olio extra vergine eroico dal vero carattere italiano.

L'azienda ha realizzato un disciplinare tecnico che definisce l'olivicoltura eroica come l'insieme di ogni attività di coltivazione, raccolta delle olive, frangitura, produzione e vendita di olio extra vergine di oliva proveniente da oliveto eroico. Un oliveto può essere definito eroico se abbia almeno una delle seguenti caratteristiche:



6.2.2 OLIVICOLTURA EROICA

- A** Esistenti in un determinato appezzamento da oltre 100 anni.

- B** Situati in aree ove le condizioni orografiche (esempio terrazze, gradoni, pendenze medie maggiori del 30%), consentono solo una raccolta manuale.

- C** Ricadenti in aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico.

- D** Aveni particolare pregio paesaggistico e/o ambientale.

- E** Situati in aree di eccezionale valore universale riconosciute dall'Unesco.

- F** Ricadenti in aree oggetto di specifiche leggi regionali o individuate dai piani paesaggistici volte alla conservazione e valorizzazione di specifici territori olivicoli (esempio zone Sic, Zps, riserve e parchi naturali).

- G** Situati nelle piccole isole.

- H** Appartenenti a paesaggi iscritti nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, purché la olivicoltura costituisca la motivazione dell'iscrizione e gli oliveti presentino le caratteristiche principali dell'iscrizione.

- I** Recupero di un oliveto abbandonato con interventi volti alla riqualificazione del patrimonio olivicolo storico e caratteristico del territorio.

- J** Conservazione della biodiversità attraverso il recupero e la salvaguardia di cultivar in via di estinzione. E un patto di filiera tra gli attori che stabilisce i criteri produttivi e le caratteristiche di qualità di questo prodotto, fiore all'occhiello della nostra olivicoltura sostenibile

Proprio nel corso della campagna 2022, grazie al recupero di questi oliveti, è stata realizzata bottiglia di olio extra vergine 100% Italiano composta da oli eroici provenienti da tutta Italia, un prodotto eroico aggiunge valore all'impegno di Farchioni per la sostenibilità.

Questi sono gli olivicoltori eroici da cui nel 2023 è nato un olio extra vergine di oliva da olivicoltura eroica:

OLIVICOLTORI EROICI

MARCO FARCHIONI	Società Agricola F.Ili Farchioni	UMBRIA
ROCCIA PASQUALE E ANTONIETTA	Az. Agricola Roccia	PUGLIA
ANGELO DI BLASI	Az. Agricola Rodyum	CAMPANIA
FILIPPO LEGNAIOLI	Az. Agricola L'Erta di Quintole	TOSCANA
MICHELE PORCU	I Greppi di Silli	TOSCANA
STEFANO ROVIDA	Az. Agricola Il Pino sas	TOSCANA
SILVANO CACCIA	Agrisirole Soratte	LAZIO
ASSOLISA	Az. Agricola Assolisa	SARDEGNA



Il prodotto introdotto alla vendita nel 2023 ha ricevuto notevoli apprezzamenti dalla critica e dai consumatori ed ha già ottenuto 5 prestigiosi premi:



GOLD
Fairplex Los Angeles
International



Gold Award
World Olive Oil



Le risorse

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

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

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

Il tema della sostenibilità ambientale è inoltre oggetto di uno specifico progetto, parte del Programma di Sviluppo Rurale per L'Umbria. Il Progetto "**LCA**" ha lo scopo di favorire la creazione di una filiera ecosostenibile di aziende locali nel settore olivicolo-oleario, vitivinicolo, zootecnico e forestale, utilizzando l'approccio Life Cycle Assessment (LCA), nell'ambito di un meccanismo che porti le aziende partecipanti ad avere tutte le basi necessarie per la certificazione dell'impronta ambientale di carbonio (ISO/TS 14067) dei propri prodotti, quantificando le rimozioni di CO₂ ad opera delle piante, e consentendo la messa a punto di azioni di mitigazione degli impatti anche attraverso la successiva partecipazione ai mercati volontari del carbonio.



LCA delle filiere olivicole-olearie e vitivinicole,

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

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

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



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

Tutti i prelievi per uso civile e industriale vengono monitorati attraverso l'utilizzo di contatori, consentendo di disporre di dati puntuali ed aggiornati, poi aggregati su base mensile e registrati. L'acqua in uscita dai depuratori delle aziende della filiera Farchioni è soggetta a campionamenti e controlli analitici mensili eseguiti da laboratorio esterno per garantire la conformità rispetto ai limiti previsti dalla normativa vigente. I volumi delle acque utilizzate per l'irrigazione dei terreni agricoli, prelevate da falda artesiane, risultano monitorati su tutti i terreni tranne nel caso delle vigne.

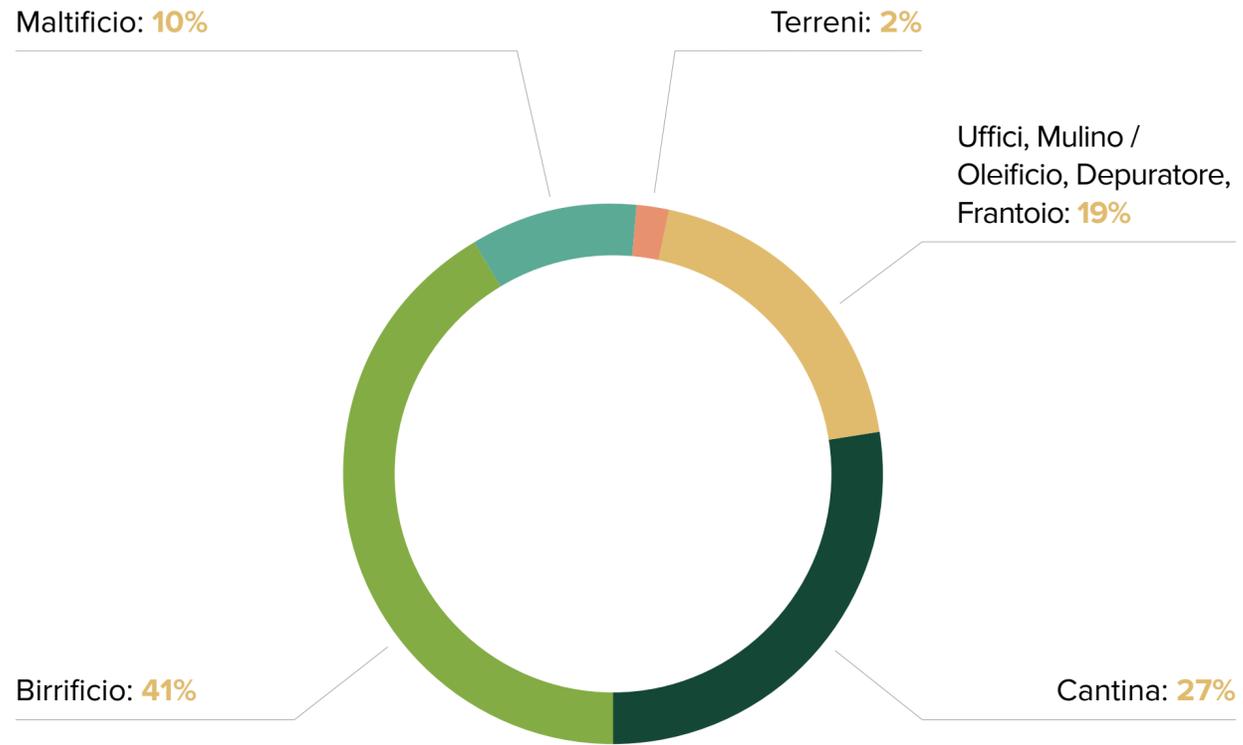
Per quanto riguarda le attività dell'**oleificio e degli uffici**, l'acqua viene prelevata dall'acquedotto comunale ed utilizzata per usi civili e per le operazioni di pulizia e sanificazione. L'acqua risulta una risorsa fondamentale nell'ambito dei processi produttivi afferenti al **maltificio**, in particolare durante le fasi di idratazione del malto essiccato, e, poi, al **birrificio**. Nei processi molitori l'acqua viene utilizzata in minima parte e con riferimento ai processi di trasformazione.

Le acque ad uso irriguo agricolo per la **produzione agricola di ortaggi**, su un'area pari a 42,87 ettari, vengono invece approvvigionate dal fiume Tevere su cinque punti di prelievo con rispettive licenze di attingimento. Ai fini di una migliore gestione degli impatti correlati alle risorse idriche, l'Organizzazione applica un sistema di gestione certificato ISO 14001 che prevede la comunicazione, la formazione e la sensibilizzazione dei propri stakeholders.

Nel corso del FY 2022-2023, i prelievi sono ammontati a 60 mila metri cubi d'acqua.

6.3.1 L'ACQUA

DISTRIBUZIONE PERCENTUALE APPROVVIGIONAMENTO DA ACQUEDOTTO PER AREE DI UTILIZZO FARCHIONI 1780



Le acque di scarico generate dalle attività di Farchioni 1780 riguardano i siti produttivi oleificio, birrificio, maltificio, mulino, cantina, ammontando a 47 mila metri cubi nel periodo.

L'azienda gestisce gli scarichi derivati dalle proprie attività produttive in conformità agli adempimenti normativi previsti dal D.Lgs 152/06 e succ. m.i. Sono presi in considerazione i parametri di legge per lo scarico di acqua su bacino idrico superficiale e viene effettuato un controllo analitico al mese per verificare la conformità ai limiti di legge.

Sia l'acqua in ingresso che in uscita è soggetta a campionamenti annuali per il controllo delle caratteristiche microbiologiche e chimiche rispetto alle normative vigenti. L'acqua in uscita dai depuratori delle aziende della filiera Farchioni è infatti soggetta a campionamenti e controlli analitici mensili eseguiti da laboratorio esterno per garantire la conformità rispetto ai limiti previsti dalla normativa vigente. Viene eseguito il monitoraggio mensile dei consumi per evitare sprechi. I dati relativi ai consumi idrici sono presi in considerazione per piani di miglioramento o di controllo della produzione.

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

SCARICHI IDRICI DELL'OLEIFICIO

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

6.3.1 L'ACQUA

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

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

SCARICHI IDRICI DEL MALTIFICIO E DEL BIRRIFICO

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

L'acqua reflua viene scaricata in fognatura, per mezzo della quale confluisce al depuratore aziendale.

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

Il depuratore è munito di un sistema di controllo da remoto che consente di monitorare il depuratore 24 ore anche a distanza.

6.3.1 L'ACQUA

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

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

SCARICHI IDRICI DELLA CANTINA

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

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

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

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

Per le aziende facenti parti della Filiera Agricola l'acqua è utilizzata in agricoltura e viene prelevata con licenze di attingimento da corpi idrici superficiali ed utilizzata con irrigazione a goccia. Gli attingimenti vengono autorizzati dalle autorità competenti e pertanto garantiscono la salubrità delle risorse idriche. La necessità di risorse idriche per la pianta viene verificata tramite capannine meteorologiche.



Irrigazione 4.0

In Farchioni sono presenti su oliveti e vigneti sistemi di irrigazione 4.0 collegati a centraline meteo che rilevano in tempo reale parametri quali:

- Temperatura (massima, minima e media),
- umidità (massima, minima e media),
- radiazione solare (w/m2),
- bagnatura fogliare,
- velocità del vento (velocità, raffiche e direzione),
- precipitazioni,
- punto di rugiada.

Le centraline meteo si trovano dislocate in varie zone e situate limitrofe agli appezzamenti. I dati rilevati sono inoltre abbinati a sensori di rilevazione di umidità del terreno posti a diverse profondità che ci consentono di misurare il contenuto volumetrico di acqua nel suolo e Dendrometri che misurano lo sviluppo e la crescita del tronco e l'evapotraspirazione della coltura su base giornaliera.

Dall'interpretazione e dall'analisi dei dati forniti il sistema modula l'irrigazione solo nei momenti di reale necessità della coltura. Questi sistemi di irrigazione sono controllati grazie all'utilizzo di una piattaforma disponibile sia su PC che su smartphone, attraverso la quale è possibile visionare in tempo reale l'andamento dell'irrigazione, programmarne l'inizio e la fine dei i turni irrigui. L'operatore inoltre viene prontamente avvisato qualora si verificassero delle rotture della rete idrica, in modo da poter intervenire tempestivamente e evitare inutili sprechi idrici.

Si precisa inoltre che tutti i sistemi di irrigazione presenti in azienda sono realizzati mediante ala gocciolante poiché il sistema di irrigazione a goccia risulta essere il metodo di irrigazione più efficiente.



6.3.2 Energia ed emissioni di GHG

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

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

Le aziende della filiera Farchioni per lo svolgimento dei propri processi produttivi utilizzano quattro fonti energetiche: energia elettrica, gas metano, GPL e carburante per i propri mezzi aziendali (auto e trattori).

L'energia elettrica, prevalentemente approvvigionata dalla rete nazionale, viene utilizzata primariamente per le finalità produttive connesse al mulino e all'oleificio, con consumi rispettivamente pari a circa il 46% ed il 31% del totale Farchioni 1780.

CONSUMI DI ENERGIA ACQUISTATA	Unità di misura	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Energia elettrica acquistata da mix nazionale	KWh	5.041.581
COMBUSTIONE STAZIONARIA	Unità di misura	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Gas Naturale	smc	327.564
GPL	l	7.650
COMBUSTIONE MOBILE	Unità di misura	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Diesel	l	228.965
Metano per veicoli compresso (CNG)	kg	20.505
Gasolio	l	159.700



La cantina dispone inoltre di un impianto fotovoltaico di 149 kW, utilizzato per autoconsumo. Nel periodo di rendicontazione, l'impianto ha prodotto 185253,07kWh di cui circa 133.750 kWh utilizzati per autoconsumo e circa 51.503 kWh immessi in rete.

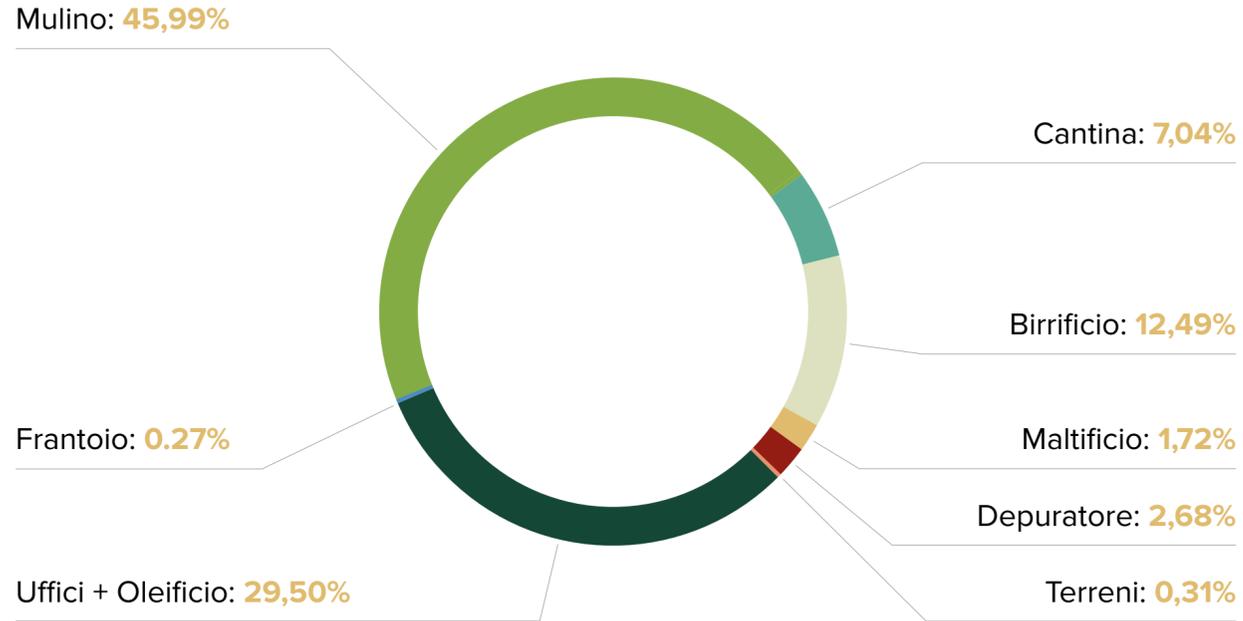
ENERGIA RINNOVABILE AUTOPRODOTTA	Unità di misura	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Energia rinnovabile autoprodotta da Fotovoltaico	kWh	185.253
Di cui energia elettrica autoprodotta consumata	kWh	133.750
Di cui Energia elettrica autoprodotta venduta	kWh	51.503

All'interno del periodo di rendicontazione, le emissioni fuggitive da gas fluorurati (F-Gas), ovvero gas a effetto serra impiegati come refrigeranti, risultano pari a zero.

6.3.2 ENERGIA ED EMISSIONI DI GHG

I consumi totali elettrici 2023 risultano pari a 5 milioni di kWh e appaiono distribuiti come di seguito rappresentato:

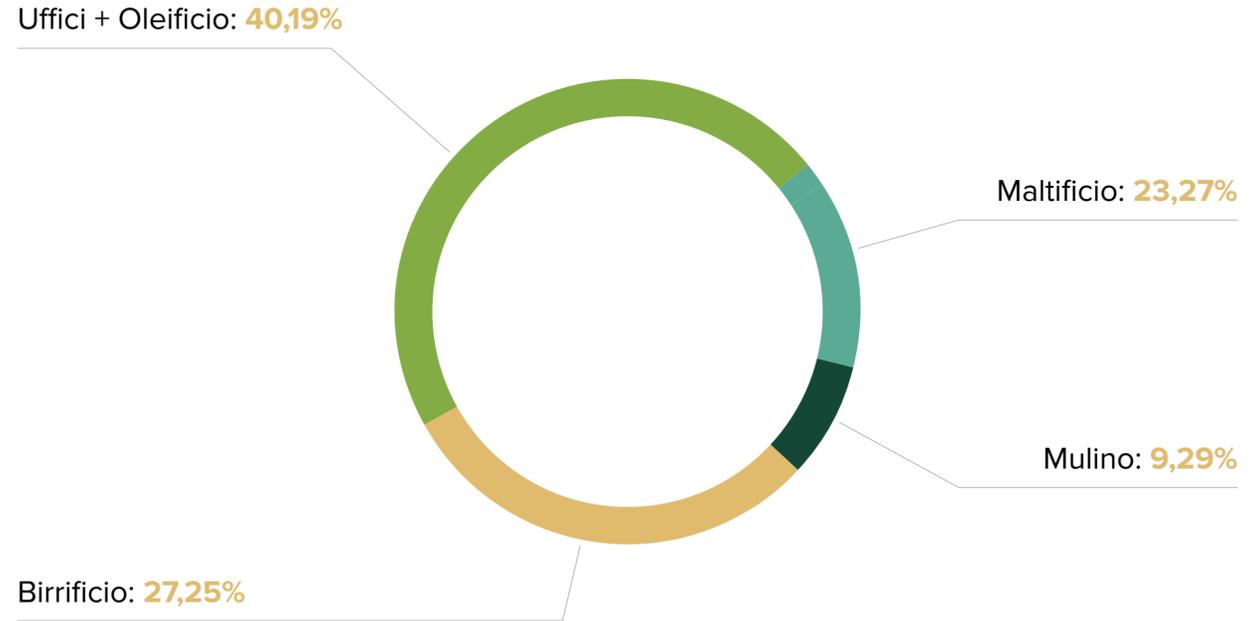
DISTRIBUZIONE % CONSUMI ELETTRICI TRA LE AREE AZIENDALI



I consumi di gas naturale risultano correlati al riscaldamento degli ambienti ed ai processi produttivi. Nel 2023, il consumo totale di gas naturale è risultato pari a 327.564 m³, con i consumi maggiori dati dall'oleificio.

A dispetto del GPL, consumato unicamente dalla Cantina, il consumo di gas naturale risulta suddiviso come segue tra le varie aree aziendali.

DISTRIBUZIONE % DEI CONSUMI DI GAS NATURALE E GPL TRA LE AREE AZIENDALI



Oltre al gas naturale e al GPL, altri consumi presenti nelle aziende della filiera Farchioni sono dati dai carburanti della flotta aziendale e dei mezzi agricoli, nello specifico diesel e metano, per un totale di circa 14.700 GJ nel corso del FY 2023.

I consumi sono distribuiti quasi equamente tra la Filiera Agricola e l'Oleificio. I consumi di carburante riguardano primariamente le attività di logistica (automezzi a gasolio) e quelle agricole, correlate all'utilizzo dei trattori, alimentati a gasolio.

6.3.2 L'ENERGIA

Farchioni investe periodicamente nell'ammmodernamento dei propri impianti al fine di migliorare i processi e di ridurre gli impatti generati, inclusi quelli energetici.

Nel corso del 2023 è stato progettato e installato un impianto fotovoltaico nello stabilimento oleificio che è entrato in funzione nel 2024. In particolare, si sta lavorando a progetti i atti ad aumentare la quantità di energia autoprodotta.

La tabella seguente presenta un riepilogo delle emissioni di gas a effetto serra direttamente emesse da Farchioni con le proprie attività nel corso del 2023.

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1)⁹- tCO₂eq	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Gas naturale Standard	668
GPL per ambiente di lavoro	12
Gasolio per veicoli	976
Metano per veicoli	53
Totale emissioni Scope 1	1.709
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2)⁹- tCO₂eq	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Emissioni indirette Scope 2 (metodo "location-based") ¹⁰	1.557
Emissioni indirette Scope 2 (metodo "market-based") ¹¹	2.524

Complessivamente, nel corso del 2023, le emissioni Scope 1 e Scope 2 generate risultano pari a 3.266 tonnellate di CO₂ equivalente secondo la metodologia di calcolo Location-Based, o 4.232 tonnellate secondo la metodologia Market-Based.

⁹ Per il calcolo dello Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di conversione tratti dal database DEFRA 2021, 2022 e 2023 (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).

¹⁰ Con il termine "Location-based", si fa riferimento ad un metodo di contabilizzazione delle emissioni derivanti dal consumo di elettricità, applicando fattori di emissione medi nazionali per i diversi Paesi in cui si acquista energia elettrica. Per il calcolo dello Scope 2 (Valore LB), i fattori di emissione utilizzati per trasformare le differenti quantità energetiche in tCO₂eq sono tratti da Rapporto Ispra 2023.

¹¹ Con "Market-based", invece, si fa riferimento ad un metodo di contabilizzazione delle emissioni che determina quelle derivanti dall'acquisto di energia elettrica considerando i fattori specifici comunicati dai fornitori dell'azienda, e in presenza di acquisti di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate si attribuisce un fattore emissivo nullo. Per il calcolo dello Scope 2 (Valore MB), i fattori di emissione utilizzati per trasformare le differenti quantità energetiche in tCO₂eq sono tratti da European Residual Mixes "AIB" 2023, aggiornato al 2024.





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

L'obiettivo, per la fase del "For sale" richiamata dal paradigma delle "6 F", è quello di lavorare per ridurre gli impatti considerando l'intero ciclo di vita dell'imballaggio.

È su questo che Farchioni ha cominciato a lavorare nel 2018 giungendo nel 2023 a confezionare gran parte del suo prodotto "olio" e "birra" in **bottiglie di vetro riciclabile e ottenuto in parte con vetro proveniente da riciclo.**

Nel corso del 2023 è proseguito il progetto dell'abbandono della plastica dai propri prodotti, che ha coinvolti diversi attori della filiera, in attività congiunte di ricerca e sviluppo. L'abbandono della plastica come materiale di chiusura del fardello a favore di una scatola totalmente in carta ha determinato una riduzione di plastica a favore di un componente totalmente riciclabile; inoltre è stata dismessa la quasi totalità di capsule in PET, anch'esse di derivazione plastica e che necessitano di un tunnel per la termoretrazione a 200°C.

I risultati attesi di questa iniziativa sono una significativa riduzione degli smaltimenti in plastica e un decremento della temperatura percepita all'interno dell'oleificio di almeno 5°C, creando un ambiente di lavoro migliore.



6.3.3 I MATERIALI

L'utilizzo di materiali riciclati, la riduzione delle quantità di materiale e l'introduzione di nuovi materiali sono gli elementi cardine sui quali Farchioni sta lavorando per giungere ad una riduzione continua dei propri impatti in fase di distribuzione dei prodotti.

Le attività di confezionamento di olio, birra e vino richiedono l'utilizzo di materiali di tipo non rinnovabile (ovvero di risorse che per loro natura non si rigenerano naturalmente in brevi periodi di tempo), per tutte le finalità correlate all'imballaggio primario e secondario dei prodotti.

Allo stesso tempo, l'utilizzo di materiali provenienti da attività di riciclo, ci consente di ridurre gli impatti associati all'utilizzo di tali materiali. Il 54% dei materiali non rinnovabili utilizzati proviene dalla filiera del riciclo.

La riduzione degli impatti correlati ai materiali di imballaggio è stata alla base di ulteriori progettualità riguardanti la bottiglia d'olio Farchioni:

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



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

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

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

Farchioni è partner di Cycle4green Recycling, la cui collaborazione porta al recupero delle glassine, una carta siliconata su cui sono attaccate le etichette adesive. Nel 2023 sono state conferite allo smaltitore Cycle4Green 22 tonnellate di carta siliconata destinata al recupero per ottenere sottoprodotti.

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

6.4.4 I RIFIUTI

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

Nel periodo di rendicontazione, Farchioni ha prodotto 720 tonnellate di rifiuti, di cui il 99,3% non pericolosi. Questi ultimi risultano composti principalmente da rifiuti di imballaggio (50%).

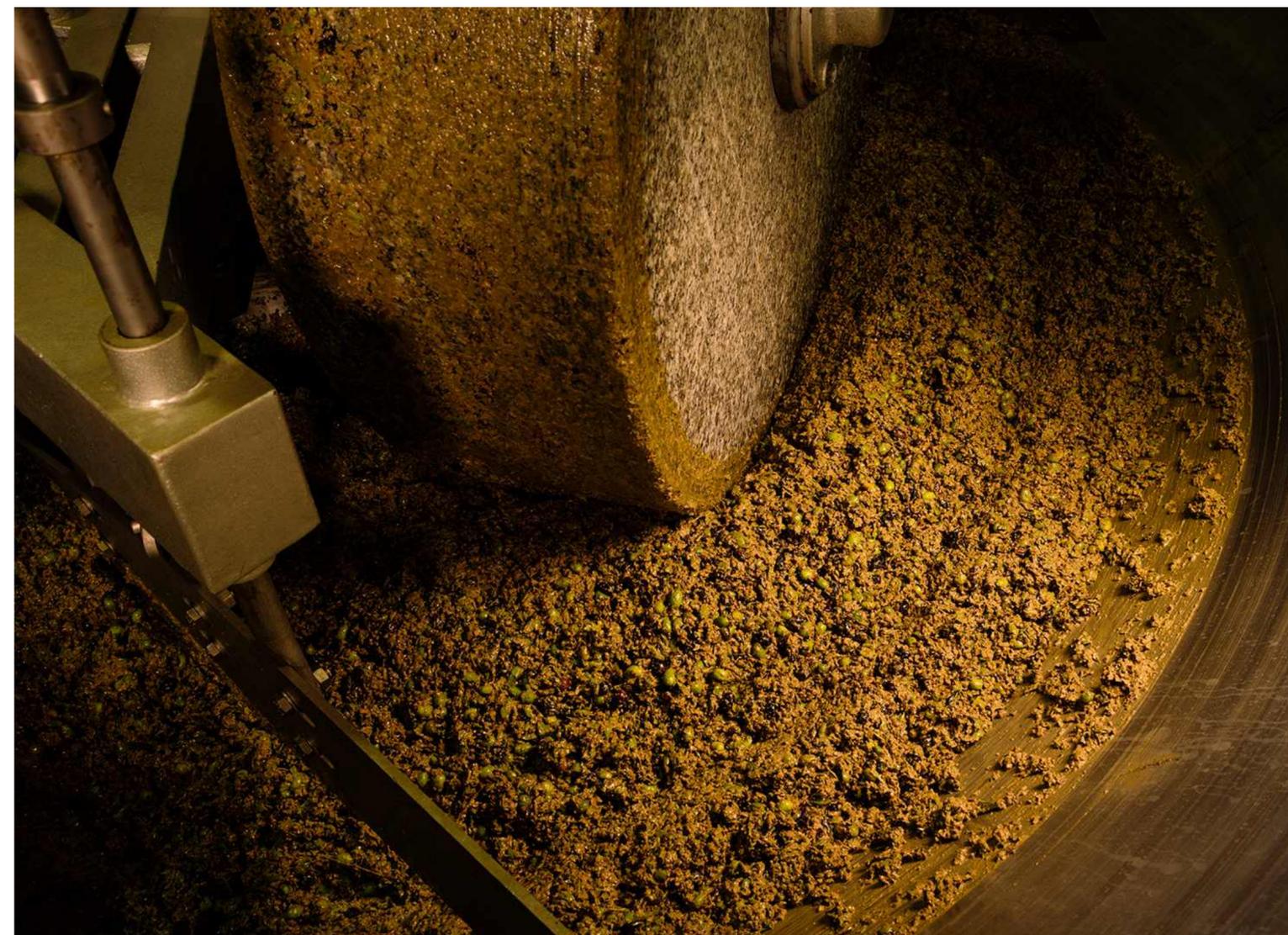
Di tali rifiuti non pericolosi, l'89,9% è destinato al riciclo presso sito esterno.

Al fine di mitigare gli impatti correlati ai rifiuti prodotti nelle attività produttive, in tutte le aziende dell'ecosistema Farchioni è promossa la raccolta differenziata dislocando punti di raccolta identificati con il relativo codice CER in varie aree sia interne che esterne, dei perimetri aziendali, viene effettuata formazione a tutti i collaboratori sulle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti adottate dall'azienda.

Per quanto concerne la riduzione degli impatti generati a monte ed a valle si rimanda alle progettualità riportate nella sezione precedente, relative alla riduzione degli impatti collegati agli imballaggi; risulta inoltre favorito il corretto smaltimento del materiale di imballaggio a fine vita del prodotto, attraverso opportune etichettature riportanti le informazioni necessarie al consumatore.

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

Tutto il processo è controllato dal Responsabile Ambientale e da un consulente esterno.



Annex

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

GRI 201-1: VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO (€)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Ricavi	144.406.783
Proventi finanziari	7.534.103
Altri proventi	422.060
Totale valore economico generato dal Gruppo	152.362.946
Costi operativi	142.506.964
Remunerazione del personale	3.017.941
Remunerazione dei finanziatori	792.655
Remunerazione degli investitori	98.000
Remunerazione della Pubblica Amministrazione ¹²	35.542
Liberalità esterne	42.838
Totale valore economico distribuito dal Gruppo	146.493.940
Svalutazione crediti	4.393.500
Ammortamenti	-
Riserve	1.475.506
Valore economico trattenuto dal Gruppo	5.869.006

¹² La remunerazione della Pubblica Amministrazione include anche le imposte differite.

RICAVI REALIZZATI PER AREA GEOGRAFICA (€)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)
Italia	116.115.080
Resto dell'Europa	13.780.308
Resto del Mondo	14.511.395
Totale	144.406.783

GRI 204-1: PROPORZIONE DI SPESA VERSO I FORNITORI LOCALI

NUMERO FORNITORI (n° e %)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	n°	% sul totale
Fornitori locali ¹³	380	33,99%
Fornitori situati in Italia	550	49,19%
Fornitori situati in Europa	166	14,85%
Fornitori situati in America	10	0,89%
Fornitori situati in Asia	3	0,27%
Fornitori situati nel resto del mondo	9	0,81%
Totale	1.118	100%

PROPORZIONE DELLA SPESA EFFETTUATA A FAVORE DI FORNITORI LOCALI (€ e %)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	€	% sul totale
Spesa a favore di fornitori locali ¹⁴	19.910.222	13,97%
Spesa a favore di fornitori situati in Italia	45.005.237	31,58%
Spesa a favore di fornitori situati in Europa	77.087.850	54,09%
Spesa a favore di fornitori situati in America	24.483	0,02%
Spesa a favore di fornitori situati in Asia	126.337	0,09%
Spesa a favore di fornitori situati nel resto del mondo	352.871	0,25%
Totale	142.506.964	100%

13-14 I Fornitori locali hanno sede nella regione Umbria, nella categoria "Italia" non sono compresi i locali.

TIPOLOGIA DI BENI / MATERIALI / MP / COMPONENTI ACQUISTI (€ e %)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	€	% sul totale
Prodotti finiti	9.840.318	6,91%
Materie prime	118.270.414	82,99%
Servizi	11.266.188	7,91%
Altro	3.130.081	2,20%
Totale	142.506.964	100%

RIPARTIZIONE DEI RICAVI E DELLE PRESTAZIONI PER CATEGORIA DI ATTIVITÀ (€)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	€	% sul totale
Vendite prodotti finiti oleificio	119.299.213	
Vendite prodotti finiti molino	12.319.800	
Vendite prodotti finiti vino	4.424.466	
Vendite prodotti finiti birre	5.806.178	
Vendite altro (accise e materie prime oleificio, mulino, vino e birre)	2.557.125	
Totale	144.406.782	

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

GRI 2-8: NON DIPENDENTI

LAVORATORI NON DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO SUDDIVISI PER GENERE (n°)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)		
	Donna	Uomo	Totale
Stagisti e tirocinanti	4	3	7
Lavoratori interinali	16	22	38
Totale	20	25	45

GRI 401-1: NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER¹⁵

NUOVI ASSUNTI E TURNOVER (n°)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)				
	Dipendenti	Nuovi assunti	Cessati	Tasso di assunzione	Tasso di cessazione
Donne	22	-	3	0,00	13,64
Uomini	38	3	2	0,08	5,26
Totale	60	3	5	0,05	8,33
Totale < 30 anni	3	3	2	0,67	66,67
Totale 30-50 anni	43	1	3	0,02	6,98
Totale > 50 anni	14	-	-	0,00	0,00
Totale	60	3	5	0,05	8,33

¹⁵ La Filiera Agricola è stata esclusa dal calcolo del tasso di assunzioni e dal tasso di turnover in quanto, per la specificità e la natura del processo di assunzione nel comparto agricolo, il dato sarebbe fuorviante e non significativo.

GRI 403-2: IDENTIFICAZIONE DEL PERICOLO, VALUTAZIONE DEL RISCHIO E INDAGINI SUGLI INCIDENTI

MONITORAGGIO E PRESIDIO IN MATERIA DI MALATTIE PROFESSIONALI E INFORTUNI

Principali potenziali malattie professionali identificate	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ipoacusia ✓ Malattie lombari e dell'apparato vasocircolatorio ✓ Silicosi ✓ Malattie respiratorie a causa di prodotti fitofarmaci
Pericoli sul lavoro che costituiscono un rischio di malattie professionali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rumore ✓ Vibrazioni a corpo intero ✓ Esposizione a silice libera cristallina ✓ Esposizione a fitofarmaci ✓ Esposizione a sostanze chimiche ✓ MMC, investimento, taglio, abrasione, inciampo scivolamento, investimento, atex
Azioni attuate per l'eliminazione dei pericoli o la mitigazione dei rischi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione rumore e vibrazioni ogni 4 anni ✓ Installazione di cappa aspirante per farine contenenti silice ✓ Formazione informazione addestramento e adozione di specifici DPI per l'utilizzo di fitofarmaci ✓ Sostituzione macchine e sostanze pericolose con macchine di nuova generazione e sostanze non pericolose ✓ Formazione del personale
Pericoli sul lavoro che costituiscono un rischio di infortunio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rischio meccanico: caduta, scivolamento, inciampo, taglio, abrasione ✓ Rischio Chimico: esposizione agenti chimici (laboratori) e fitofarmaci ✓ Rischio investimento: Muletti e mezzi pesanti (macchine agricole) ✓ Rischio Atex ✓ Rischio Caduta dall'alto: Lavori in quota ✓ Rischio per lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento ✓ Rischio Guida su strada mezzi pesanti
Determinazione dei pericoli	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione dei rischi matrice 4X4 R= PxD
Azioni intraprese intese a eliminare tali pericoli e ridurre al minimo i rischi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formazione ✓ Consegna DPI ✓ Informazione specifica ✓ Riorganizzazione del lavoro ✓ Sostituzione della fonte di pericolo (processi, attrezzature di lavoro, ecc.)

GRI 405-1 DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI

PERCENTUALE DIPENDENTI PER FIGURA PROFESSIONALE E PER GENERE	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)		
	Donna	Uomo	Totale
Dirigenti/Quadri	0%	100%	3%
Impiegati	54%	46%	27%
Operai	22%	78%	70%
Totale	30%	70%	100%

PERCENTUALE DIPENDENTI PER FIGURA PROFESSIONALE E PER FASCIA D'ETÀ	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti/Quadri	0%	67%	33%	3%
Impiegati	14%	80%	6%	27%
Operai	20%	48%	32%	70%
Totale	18%	57%	25%	100%

PERCENTUALE CATEGORIE PROTETTE PER FIGURA PROFESSIONALE E PER GENERE	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)		
	Donna	Uomo	Totale
Dirigenti/Quadri	-	-	-
Impiegati	67%	33%	75%
Operai	-	100%	25%
Totale	50%	50%	100%

PERCENTUALE CATEGORIE PROTETTE PER FIGURA PROFESSIONALE E PER FASCIA D'ETÀ	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti/Quadri	-	-	-	-
Impiegati	33%	67%	-	75%
Operai	-	100%	-	25%
Totale	25%	75%	0%	100%

**GRI 413-1 ATTIVITÀ CHE PREVEDONO IL COINVOLGIMENTO DELLE COMUNITÀ LOCALI,
VALUTAZIONI D'IMPATTO E PROGRAMMI DI SVILUPPO**

ATTIVITÀ CHE PREVEDONO IL COINVOLGIMENTO DELLE COMUNITÀ LOCALI, VALUTAZIONI D'IMPATTO E PROGRAMMI DI SVILUPPO	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	n°	% sul totale
Valutazioni d'impatto sociale basate su processi partecipativi	1	5%
Valutazioni d'impatto ambientale	7	37%
Incontri organizzati (conferenze, workshop, focus group, ecc..) per divulgare i risultati delle valutazioni d'impatto ambientale e sociale	3	16%
Programmi di sviluppo comunitari locali	1	5%
Programmi di sviluppo comunitari locali	4	21%
Comitati di consultazione aperti alla comunità locale e processi che includono categorie vulnerabili	1	5%
Comitati di impresa, comitati per la sicurezza e la salute sul lavoro	2	11%
Procedimenti formali di gestione dei reclami provenienti dalla comunità locale	0	0%
Totale	19	100%

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

GRI 301-1: MATERIALI UTILIZZATI PER PESO O VOLUME¹⁶

GRI 301-2: MATERIALI UTILIZZATI CHE PROVENGONO DA RICICLO¹⁷

MATERIALI UTILIZZATI PER PESO O VOLUME	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)			
	Peso materiale non rinnovabile (Kg)	Peso materiale rinnovabile (Kg)	Totale peso (Kg)	Percentuale di materiale riciclato
Materiali per imballaggi				
Plastica	0	189.642	189.642	0%
Vetro	0	13.972.448	13.972.448	55%
Alluminio	118.059	0	118.059	31%
Carta / cartone	0	1.265.692	1.265.692	59%
Legno	175.517	0	175.517	18%
Acciaio / ferro	0	69.672	69.672	0%
Materiali correlati al processo ma non facenti parte del prodotto finale				
Farine fossili	0	1.022	1.022	0%
Cartoncini filtranti	0	62.472	62.472	0%
Materiali totali	293.576	15.560.947	15.854.523	54%

¹⁶ Tutti i materiali sono acquistati da fornitori esterni.

¹⁷ I dati sono estratti dalle rendicontazioni CONAI. Tutti i dati inerenti ai materiali riciclati provengono da stime calcolate utilizzando come dato la percentuale di MP riciclata comunicata dai fornitori.

GRI 303-3: PRELIEVI IDRICI

PRELIEVO IDRICO PER TIPOLOGIA (IN METRI CUBI)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	Totale	di cui da aree a stress idrico
Acque di superficie		
Di cui: Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	24.000	24.000
Di cui: Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0
Risorse idriche di terze parti - fornitori idrici		
Di cui: Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	36.241	36.241
Di cui: Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0
Prelievo idrico totale	60.241	60.241

GRI 303-4: SCARICHI IDRICI

SCARICO IDRICO PER FONTE E PER TIPOLOGIA (IN METRI CUBI)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)	
	Totale	di cui verso aree a stress idrico
Acque di superficie		
Di cui: Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	25.500	25.500
Di cui: Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0
Risorse idriche di terze parti - fornitori idrici		
Di cui: Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	21.660	21.660
Di cui: Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0
Prelievo idrico totale	47.160	47.160

GRI 306-3: RIFIUTI PRODOTTI

GRI 306-4: RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO

GRI 306-5: RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO

RIFIUTI GENERATI (IN TON)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)								
	Totale rifiuti		di cui non destinati allo smaltimento			di cui destinati allo smaltimento			
	Quantità (ton)	Quantità (ton)	Operazioni di recupero		Dove avviene	Quantità (ton)	Operazioni di smaltimento		Dove avviene
			Riciclo	Altre operazioni di recupero	Presso sito esterno		Conferimento in discarica	In loco	Presso sito esterno
Rifiuti pericolosi	5,2	1,4				3,7			
CER 15.01.10	3,7	1,0	✓		✓	2,7	✓	✓	✓
CER 15.02.02	0,2	0,0				0,2	✓	✓	
CER 16.01.07	0,1	0,1		✓	✓	0,0			
CER 16.06.01	0,3	0,3		✓	✓	0,0			
CER 17.06.03	0,1	0,0				0,1	✓		✓
CER 16.05.06	0,7	0,0				0,7	✓		✓
Rifiuti non pericolosi	714,8	642,8				72,0			
CER 02.03.99	143,5	143,5	✓		✓	0,0			
CER 16.10.02	61,8	0,0	✓		✓	61,8	✓		✓
CER 13.02.05	0,3	0,0	✓		✓	0,3	✓		✓
CER 16.02.14	0,3	0,3	✓		✓	0,0			
CER 17.04.05	11,1	11,1	✓		✓	0,0			
CER 15.01.01	119,1	119,1	✓		✓	0,0			

RIFIUTI GENERATI (IN TON)	FY 2022/2023 (01/07/2022 - 30/06/2023)								
	Totale rifiuti		di cui non destinati allo smaltimento			di cui destinati allo smaltimento			
	Quantità (ton)	Quantità (ton)	Operazioni di recupero		Dove avviene	Quantità (ton)	Operazioni di smaltimento		Dove avviene
			Riciclo	Altre operazioni di recupero	Presso sito esterno		Conferimento in discarica	In loco	Presso sito esterno
CER 15.01.02	59,3	59,3	✓		✓	0,0			
CER 15.01.03	22,9	22,9	✓		✓	0,0			
CER 15.01.04	7,0	7,0	✓		✓	0,0			
CER 15.01.06	50,2	50,2	✓		✓	0,0			
CER 15.01.07	99,1	99,1	✓		✓	0,0			
CER 15.02.03	0,0	0,0	✓		✓	0,02	✓		✓
CER 02.03.05	80,0	80,0	✓		✓	0,0			
CER 02.07.04	47,2	47,2	✓		✓	0,0			
CER 16.03.06	13,0	3,1	✓		✓	9,9	✓		✓
CER 17.02.03	0,01	0,01	✓		✓	0,0			
Totale rifiuti	720,0	644,3				75,7			

Indice dei contenuti GRI



DICHIARAZIONE D'USO

- Farchioni Olii S.p.A. ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1° luglio 2022 - 30 giugno 2023

UTILIZZATO GRI 1

- GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021

STANDARD DI SETTORE GRI PERTINENTI

- n.a.
-

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-1: Dettagli organizzativi	Nota metodologica	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-2: Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-3: Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-4: Revisione delle informazioni	Nota metodologica	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-5: Assurance esterna	Nota metodologica	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-6: Attività, catena del valore e altri rapporti di business	1.1 Profilo	-	-	2.4 12.3
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-7: Dipendenti	5.1.1 Caratteristiche e composizione	-	-	8.5 10.3
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-8: Lavoratori non dipendenti	5.1.1 Caratteristiche e composizione	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-9: Struttura e composizione della governance	2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-10: Nomina e selezione del massimo organo di governo	2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-11: Presidente del massimo organo di governo	2.1. Sistema di amministrazione e controllo	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-12: Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-13: Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	-	-	La supervisione e il coordinamento delle attività in materia ESG vengono svolte dal procuratore speciale qualità	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-14: Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	2.1 Sistema di amministrazione e controllo	-	-	-

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-15: Conflitti d'interesse	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-16: Comunicazione delle criticità	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-17: Conoscenze collettive del massimo organo di governo	-	-	Il CdA viene informato su questioni relative allo sviluppo sostenibile tramite attività di formazione, riunioni, e comunicazioni	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-18: Valutazione delle performance del massimo organo di governo	-	-	Le performance del CdA vengono valutate regolarmente dalla proprietà	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-19: Norme riguardanti le remunerazioni	5.1.3 Diversità e inclusione	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-20: Procedura di determinazione della retribuzione	5.1.3 Diversità e inclusione	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-21: Rapporto di retribuzione totale annua	5.1.3 Diversità e inclusione	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-22: Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-23: Impegno in termini di policy	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-24: Integrazione degli impegni in termini di policy	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-25: Processi volti a rimediare gli impatti negativi	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-26: Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	2.2 Condotta aziendale responsabile	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-27: Conformità a leggi e regolamenti	-	-	Non ci sono stati casi di non conformità a leggi e normative applicabili	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-28: Appartenenza ad associazioni	1.2 I valori	-	-	-

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-29: Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	3.2. Mappatura e coinvolgimento degli stakeholder	-	-	-
GRI 2: Informativa generale	GRI 2-30: Contratti collettivi	5.1.3 Diversità e inclusione	-	-	-
GRI 3: Temi materiali	GRI 3-1: Processo di determinazione dei temi materiali	3.3. Mappatura e coinvolgimento degli stakeholder; 3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 3-2: Elenco di temi materiali	3.5. Analisi di materialità	-	-	-
GRI 201: Performance economiche	GRI 201-1: Valore economico direttamente generato e distribuito	4.2.1. Valore economico generato e distribuito; Annex	-	-	-
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	8.3
	GRI 204-1: Proporzioni di spesa verso fornitori locali	4.1.1 Valore economico generato e distribuito	-	-	-
GRI 205: Anticorruzione	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	16.5
	GRI 205-3: Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	2.3. Lotta alla corruzione	-	-	-
GRI 206: Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	GRI 206-1: Comportamento anticoncorrenziale	2.3. Lotta alla corruzione	-	-	16.3
GRI 301: Materiali	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 301-1: Materiali utilizzati per peso o volume	6.3.3. Materiali	-	-	8,4; 12.2
	GRI 301-2: Materiali utilizzati che provengono da riciclo	6.3.3. Materiali	-	-	8,4; 12.2, 12.5

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 302: Energia	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione	6.3.2. Energia ed emissioni di GHG	-	-	7,2; 7,3; 12.2
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 303-1: Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	6.3.1 Acqua	-	-	6.3; 6.4; 12.4
	GRI 303-2: Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	6.3.1 Acqua	-	-	6.3
	GRI 303-3: Prelievi idrici	6.3.1 Acqua	-	-	6.4
	GRI 303-4: Scarichi idrici	6.3.1 Acqua	-	-	6.3
GRI 305: Emissioni	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 305-1: Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	6.3.2. Energia ed emissioni di GHG	-	-	3.9 12.4 15.2
	GRI 305-2: Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	6.3.2. Energia ed emissioni di GHG	-	-	3.9 15.2
GRI 306: Rifiuti	GRI 306-1: Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	6.3.4 Rifiuti	-	-	3.9
	GRI 306-2: Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	6.3.4 Rifiuti	-	-	3.9
	GRI 306-3: Rifiuti prodotti	6.3.4 Rifiuti	-	-	3.9 12.4; 12.5
	GRI 306-4: Rifiuti non destinati a smaltimento	6.3.4 Rifiuti	-	-	3.9 12.4; 12.5
	GRI 306-5: Rifiuti destinati allo smaltimento	6.3.4 Rifiuti	-	-	3.9 12.4; 12.5

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 401: Occupazione	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 401-1: Nuove assunzioni e turnover	Annex	-	-	4.4 8.5
	GRI 401-2: Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno	5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-	-	8.5
	GRI 401-3: Congedo parentale	5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-	-	5.1; 5.4 8.5
GRI 403: Salute e sicurezza	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	8.8
	GRI 403-1: Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-2: Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-3: Servizi di medicina del lavoro	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-4: Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-5: Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-6: Promozione della salute dei lavoratori	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	3.5; 3.8 8.8
	GRI 403-7: Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-8: Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	8.8
	GRI 403-9: Infortuni sul lavoro	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	3.6; 3.9 8.8
GRI 403-10: Malattie professionali	5.2.4 Salute e sicurezza	-	-	3.4; 3.9 8.8	

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 404: Formazione e istruzione	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-		-
	GRI 404-1: Ore medie di formazione annua per dipendente	5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-	-	4.4; 4.5
	GRI 404-3: Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	5.2.2 Selezione, formazione e crescita	-		5.1 8.5 10.3
GRI 405: Diversità e pari opportunità	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-		-
	GRI 405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	5.2.3 Diversità e inclusione	-	-	5.1; 5.5
	GRI 405-2: Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	5.2.3 Diversità e inclusione	-		5.1 8.5 10.3
GRI 406: Non discriminazione	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	GRI 406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	5.2.3 Diversità e inclusione	-		5.1 8.8
GRI 413: Comunità locali	GRI 413-1: Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Annex	-	Le attività che implicano il coinvolgimento della comunità locale riguardano la certificazione ISO 14001 e ISO 50001, il monitoraggio costante del consumo delle risorse allo scopo di evitare gli sprechi, la qualifica dei fornitori, il coinvolgimento degli stakeholders ai fini della redazione del Bilancio di Sostenibilità e nel progetto olivicoltura eroica, e le attività effettuate per l'implementazione della certificazione VIVA	17.16; 17.17

GRI Standard	Informativa	Sezione del Bilancio	Pagina	Commenti/Omissioni	Correlazione SDGs
GRI 416-2: Salute e sicurezza dei clienti	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	
	GRI 416-2: Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	5.2.2 Sicurezza alimentare	-		2.1; 3.9
GRI 417: Marketing ed etichettatura	GRI 417-1: Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	5.2.3 Comunicazione e marketing	-		12.8
	GRI 417-2: Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	5.2.3 Comunicazione e marketing	-	-	12.8
	GRI 417-3: Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	5.2.3 Comunicazione e marketing	-		12.8
GRI 418: Privacy dei clienti	GRI 418-1: Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	5.2.3 Comunicazione e marketing	-		16.10
Extra-GRI: Innovazione e digitalizzazione	GRI 3-3: Gestione dei temi materiali	3.4. Analisi di materialità	-	-	-
	-	6.1.2 Innovazione digitale nelle filiere agricole	-		12.2

Relazione di revisione

Bilancio di Sostenibilità 2023

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

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è stato realizzato dal Team ESG Farchioni. Questo quarto bilancio ci ha consentito di misurare e migliorare ulteriormente le nostre performance, tra cui, la diminuzione delle nostre emissioni totali di gas ad effetto serra del 5% rispetto all’anno precedente.

Farchioni Olli S.p.A.

Relazione della società di
revisione indipendente sul
Bilancio di Sostenibilità

Esercizio chiuso al 30 giugno 2023

AMN/AFR/git - RC121062023BD4514



Tel: + 39 025 820 10
www.bdo.it

Viale Abruzzi, 94
20131 Milano

Relazione della società di revisione indipendente sul Bilancio di Sostenibilità 2023

Al Consiglio di Amministrazione di
Farchioni Olli S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("limited assurance engagement") del Bilancio di Sostenibilità (di seguito "il Bilancio") di Farchioni Olli S.p.A. e sue controllate ("Filiera Farchioni" o "Farchioni") relativo all'esercizio chiuso al 30 giugno 2023.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Farchioni Olli S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti dal GRI - Global Reporting Initiative ("GRI Stancards"), come descritto nella sezione "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

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

Gli Amministratori sono, inoltre, responsabili per la definizione degli obiettivi della Filiera Farchioni in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli stakeholder e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

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

La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Management 1* in base al quale è tenuta a configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.

Responsabilità della società di revisione

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

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

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

Pag. 1 di 2



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

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario incluse nel Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio finanziario;
- comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della direzione di Farchioni Olli S.p.A. ed abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche della Filiera Farchioni:

- con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
- con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di Farchioni Olli S.p.A. relativo all'esercizio chiuso al 30 giugno 2023 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel capitolo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

Milano, 10 dicembre 2024

BDO Italia S.p.A.


Andrea Meneghel
Socio

Farchioni Olli S.p.A. | Relazione della società di revisione indipendente sul Bilancio di Sostenibilità 2023

Pag. 2 di 2