



Gli specialisti del pesce

FUTURO D'AMARE

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

SOMMARIO

1	PANAPESCA: GLI SPECIALISTI DEL PESCE	3
1.1.	LETTERA AGLI STAKEHOLDER	5
1.2.	HIGHLIGHTS	7
1.3.	I NOSTRI VALORI	9
1.4.	GRUPPO PANAPESCA	10
1.5.	I BRAND PANAPESCA	11
1.6.	PANAPESCA ITALIA	12
1.7.	LA NOSTRA STORIA	14
1.8.	CATENA DEL VALORE	16
1.9.	CANALI DI VENDITA	17
1.10.	AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE DA OLTRE 50 ANNI	18
1.11.	PRESENZA SUI SOCIAL	19
2.	INFORMAZIONI GENERALI (ESRS 2)	20
2.1.	BASE DI PREPARAZIONE	22
2.2.	GOVERNANCE	23
2.3.	STRATEGIA	27
2.4.	GESTIONE DEGLI IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ	41
2.5.	POLITICHE, PROCEDURE E CERTIFICAZIONI	43
3.	ENVIRONMENTAL	48
3.1.	CAMBIAMENTI CLIMATICI	51
3.2.	INQUINAMENTO	58
3.3.	RISORSE IDRICHE E MARINE	68
3.4.	BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI	73
3.5.	USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE	80
4.	SOCIAL	88
4.1.	FORZA LAVORO PROPRIA	91
4.2.	CONSUMATORI E UTENTI FINALI	100
5.	GOVERNANCE	110
5.1.	CONDOTTA DELLE IMPRESE	112



PANAPESCA: GLI SPECIALISTI DEL PESCE

In Panapesca l'impegno per la sostenibilità nasce dalla consapevolezza che il nostro mare è una risorsa preziosa, da proteggere e valorizzare con responsabilità. Come azienda leader nella commercializzazione di prodotti ittici, ci sentiamo chiamati a un ruolo attivo nella tutela degli ecosistemi marini, nella promozione di filiere responsabili e nel sostegno alle comunità locali con cui collaboriamo.

Questo Report di Sostenibilità rappresenta il nostro impegno concreto nel coniugare qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Attraverso un approccio basato sulla trasparenza e su criteri di responsabilità sociale e ambientale, vogliamo raccontare le azioni intraprese per ridurre il nostro impatto, migliorare la tracciabilità delle nostre filiere e promuovere un consumo consapevole di prodotti ittici.

L'anno trascorso ha portato con sé nuove sfide, in un contesto economico e ambientale in continua evoluzione. Tuttavia, abbiamo continuato a investire nella sostenibilità come elemento chiave della nostra strategia di crescita, rafforzando il nostro impegno per la salvaguardia degli oceani e delle specie ittiche, per la sicurezza alimentare e per il benessere delle persone che operano lungo tutta la catena del valore. Attraverso questo documento, vogliamo condividere i risultati raggiunti, le iniziative in corso e i nostri obiettivi futuri, con la convinzione che il valore di un'azienda non si misuri solo dai successi economici, ma anche dal contributo positivo che è in grado di offrire alla società e all'ambiente.



1.1. LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Il mare ci insegna che tutto è connesso. Ogni onda è il risultato di un movimento più grande, proprio come ogni scelta aziendale ha un impatto che va oltre il nostro orizzonte immediato. Con questa consapevolezza, presentiamo il nostro primo Report di Sostenibilità, non solo come un atto di rendicontazione, ma come una dichiarazione di intenti. Per Panapesca, questa è un'opportunità da cogliere, che ci porterà a misurare, migliorare e rendere sempre più concreto il nostro impegno verso un modello di business responsabile. La CSRD renderà la trasparenza sulla sostenibilità un requisito per molte aziende, ma per noi è già un principio guida.

Abbiamo scelto di intraprendere questa strada con la stessa serietà e passione che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro, consapevoli che innovare nel nostro settore significa trovare un equilibrio tra rispetto per l'ambiente, attenzione alle persone e qualità dei prodotti.

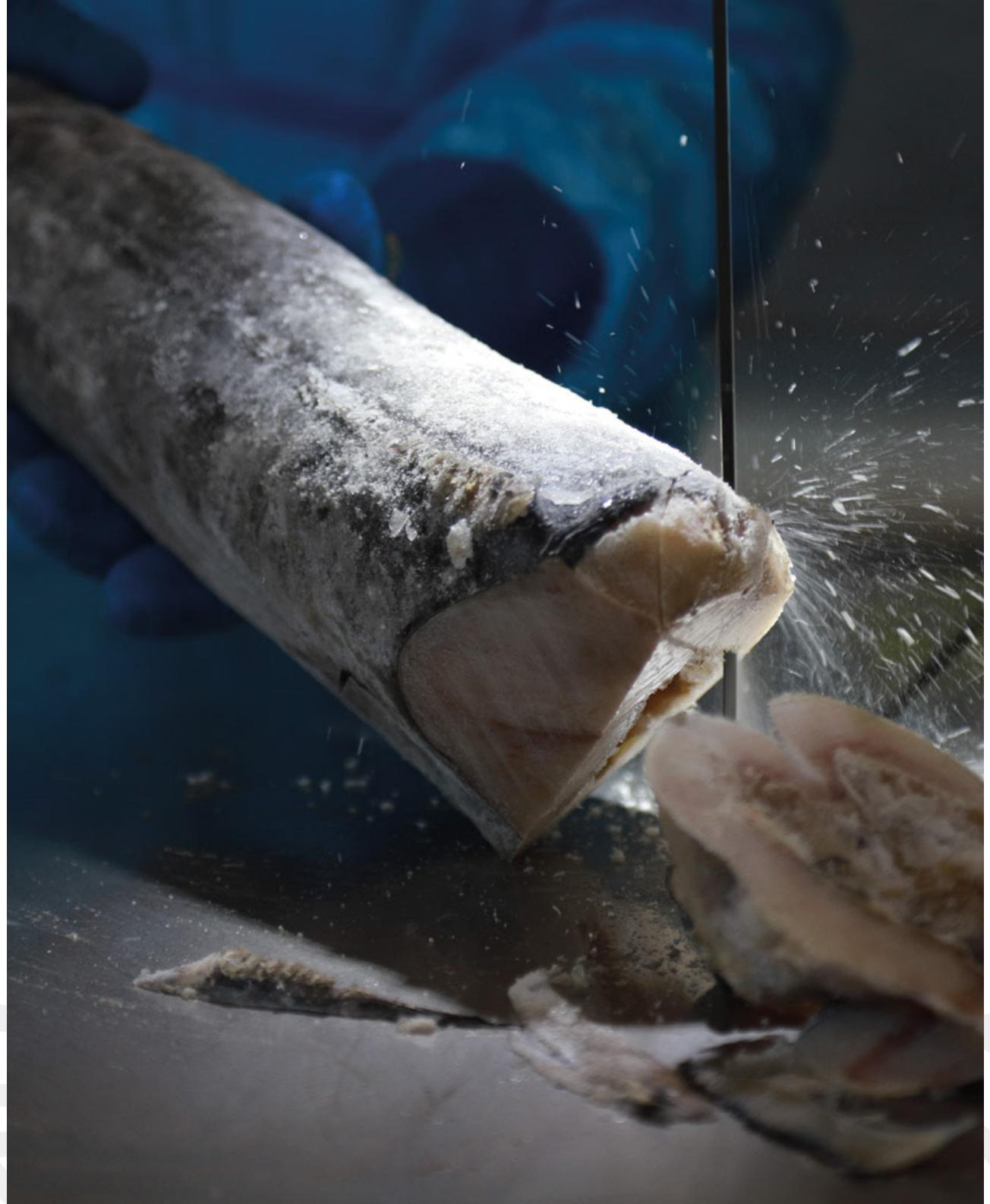
Questo primo report non è la conclusione di un percorso, ma l'inizio di una sfida. E come ogni sfida, vogliamo affrontarla insieme a voi: dipendenti, partner, clienti, istituzioni. Le vostre idee, le vostre esigenze e le vostre aspettative sono fondamentali per continuare a crescere in modo sempre consapevole.

Grazie per essere parte di questo viaggio.



Giovanni Sabino

Amministratore Delegato



1.2. HIGHLIGHTS

“Panapesca è una azienda Toscana che da oltre 50 anni seleziona, controlla e offre una vasta gamma di prodotti a base di pesce provenienti dalle più svariate zone di pesca del mondo nel pieno rispetto dell’ecosistema marino. Grazie all’attenzione e professionalità del nostro staff, portiamo direttamente dal mare alla tua tavola solo il meglio della nostra selezione”

Noi di Panapesca S.p.A., siamo uno dei principali protagonisti del mercato italiano dei prodotti ittici surgelati.

Selezioniamo con cura il pesce migliore e controlliamo direttamente tutte le fasi della filiera. Offriamo il più ampio assorti-

mento del settore e siamo presenti in tutto il Paese con oltre 16.000 posti pallet distribuiti in diverse regioni italiane, tra cui Toscana, Lombardia, Lazio, Sardegna, Emilia-Romagna e Marche.



728 Dipendenti
del Gruppo nel 2024

96%
contratti a tempo indeterminato

Più di **6.600 kg**
di prodotti congelati donati

Erogati più di
26.500 pasti
a persone bisognose

14.112
controlli effettuati nel 2024 su
Materie prime e Prodotti Finiti

0 casi di corruzione
attiva e passiva

1.373,5 ORE
DI FORMAZIONE EROGATE
NEL 2024



450 kg
di rifiuti marini raccolti con
Ogyre

4.808,83 kg di CO2
risparmiati nel 2024
tramite ICOPOWER



1.3. I NOSTRI VALORI

“Basiamo le nostre attività su valori come legalità, integrità, onestà e trasparenza, impegnandoci a rispettare tutte le normative vigenti e promuovendo una cultura aziendale basata sulla correttezza e sul rispetto reciproco.”

Valorizziamo la lealtà nei rapporti con collaboratori e partner, tutelando la riservatezza delle informazioni e garantendo il rispetto dei diritti umani. Inoltre, promuoviamo la sicurezza e la salute dei lavoratori e manteniamo un forte impegno nei confronti dell'ambiente, con azioni volte a ridurre l'impatto ecologico e promuovere

uno sviluppo sostenibile. Oltre a rispettare un codice etico, adottiamo il modello di organizzazione e gestione MOG 231 per prevenire e monitorare possibili illeciti. Inoltre, disponiamo di un sistema di segnalazione whistleblowing, che garantisce trasparenza e protezione per chi segnala eventuali irregolarità.



1.4. GRUPPO PANAPESCA

Panapesca S.p.A. è la holding di un gruppo che include le seguenti aziende:



Panapesca S.p.A.
ITALIA - TOSCANA
Oltre 50 anni di
esperienza nella vendita e
distribuzione di prodotti
ittici surgelati.



Il Faro Quality Fish Srl
ITALIA - EMILIA ROMAGNA
Specialista in pesce
gourmet, fresco e surgelato,
di alta qualità per clienti del
settore food service.



Prodimar Sas
FRANCIA
Specializzata nella
commercializzazione di
pesce e frutti di mare a
carattere "etnico".



Mer Fruit Sarl AU
MAROCCO
Stabilimento specializzato
nella lavorazione di polpo,
calamaro e seppie del
Mediterraneo.



Thai Spring Fish Co., Ltd.
THAILANDIA
È attiva nella produzione e
vendita di vongole, seppie,
gamberi, calamari e mix di
frutti di mare.

1.5. I BRAND PANAPESCA

Il gruppo Panapesca opera con un portafoglio di marchi specializzati che rispondono a esigenze diverse di mercato e canale. Dalla proposta premium al servizio per la ristorazione, ogni brand riflette i valori dell'azienda: qualità, trasparenza e attenzione alla filiera. L'obiettivo è offrire soluzioni mirate per consumatori, buyer e professionisti del settore, garantendo sempre un'esperienza di prodotto eccellente.



Una vasta gamma di prodotti ittici surgelati destinati ai principali canali di vendita. Sinonimo di affidabilità e qualità.



Linea di prodotti ittici surgelati a marchio con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Ideale per soddisfare le esigenze di convenienza senza rinunciare alla sicurezza e alla tracciabilità.



Il marchio per i prodotti ittici surgelati destinati al canale Ho.Re.Ca. Una linea pensata per i professionisti della ristorazione, che unisce qualità, praticità e assortimento per rispondere alle esigenze della cucina professionale.



I marchi dei nostri punti vendita diretti e dei nostri corner all'interno della GDO.

1.6. PANAPESCA ITALIA

Grazie ai nostri depositi distribuiti sul territorio, siamo in grado di garantire ai clienti un servizio efficiente, puntuale e flessibile. In Italia, siamo presenti con una rete logistica estesa che comprende oltre 16.000 posti pallet, distribuiti in diverse sedi:

Sede principale Panapesca

Massa e Cozzile (PT) - Toscana
con linea di produzione e
10.500 posti pallet.

Filiale Lazio

Ciampino (ROMA)
2.800 posti pallet.

Filiale Lombardia

Origgio (VA)
1.400 posti pallet

Filiale Sardegna

Cagliari
700 posti pallet.

Filiale Sardegna

Sassari
250 posti pallet.

Filiale Marche

San Benedetto del Tronto (AP)
250 posti pallet.

Il Faro Quality Fish

Morciano di Romagna (RN)
250 posti pallet.





GLI SPECIALISTI DEL PESCE
dal 1972

1.7. LA NOSTRA STORIA

Siamo uno dei maggiori player nel mercato italiano dei prodotti ittici surgelati.

Dal 1972 selezioniamo con cura il pesce migliore in tutto il mondo, garantendo qualità e sicurezza in ogni fase della filiera: dalla pesca in mare aperto alla lavorazione nelle nostre unità produttive, fino alla conservazione e distribuzione.



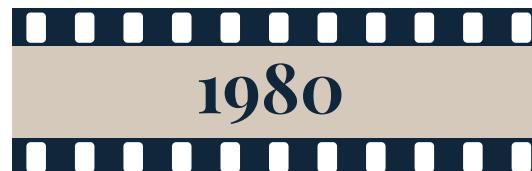
Vito Panati e sua moglie avviano un'azienda specializzata nel commercio di prodotti ittici freschi.



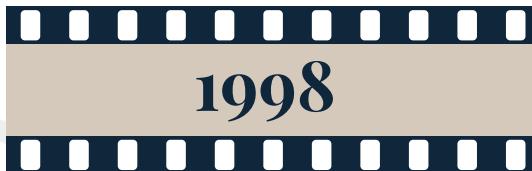
Viene fondata "Nuova Panapesca S.r.l".



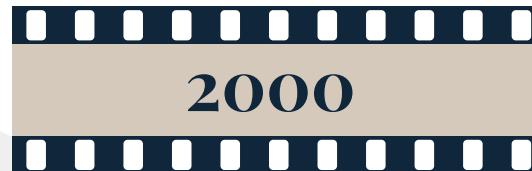
Man mano che il commercio di prodotti ittici surgelati prende slancio, il fatturato cresce a ritmo vertiginoso.



Panapesca diventa sponsor ufficiale del Montecatini Sporting Club, la squadra di pallacanestro di Montecatini Terme, con Vito Panati nel ruolo di Presidente.



Viene acquisita Prodimar, azienda esperta nella distribuzione e vendita di prodotti ittici etnici.



Nasce Thai Spring Fish, stabilimento thailandese specializzato nella produzione e vendita di vongole, seppie, gamberi argentini e calamari.



Panapesca lancia sul mercato una serie di prodotti innovativi di altissima qualità.



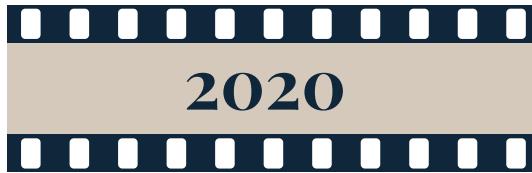
Viene acquisita Mer Fruit, stabilimento in Marocco specializzato nella lavorazione di polpo del Mediterraneo, calamari e seppie, ulteriore tassello nella strategia di crescita e specializzazione del Gruppo.



Panapesca viene acquisita da Xenon Private Equity e avvia un piano strategico di razionalizzazione per concentrarsi sul core business.



Nasce la Panapesca Seafood Academy, centro di formazione e innovazione per il settore ittico.



Il gruppo acquisisce il 65% di Il Faro, specialisti in piatti gourmet surgelati di alta qualità e preparazioni pronte da gustare rafforzando la sua presenza in una zona strategica come la Riviera Romagnola.



Giovanni Sabino nuovo CEO di Panapesca porta nuova linfa e la sua visione imprenditoriale.



Panapesca si conferma uno dei principali leader nel mercato del pesce surgelato, grazie alle sue competenze, al know-how e a un'esperienza costruita in oltre cinquant'anni di attività. Con 5 aziende dislocate in aree strategiche internazionali, più di 700 dipendenti, una presenza consolidata nei principali canali di vendita e una rete distributiva capillare, Panapesca è oggi un punto di riferimento per portare il meglio del mare sulle tavole e nelle cucine professionali di tutto il mondo.

1.8. CATENA DEL VALORE

Dalla selezione delle materie prime nei paesi di origine, alla trasformazione nei nostri stabilimenti certificati, fino alla distribuzione verso clienti e consumatori finali, ogni fase della nostra catena del valore è orientata alla qualità del prodotto e all'efficienza dei processi.



Acquisto

Approvvigionamento di materie prime attraverso una rete globale di fornitori, con accesso a prodotti ittici provenienti da oltre 50 Paesi.



Lavorazione

Impianti di lavorazione efficienti, altamente specializzati e certificati in Italia, Thailandia e Marocco.



Packaging

Capacità di confezionamento per diversi formati e tipologie di prodotti.



Distribuzione

Contiamo su un sistema logistico efficiente, in grado di garantire un servizio di alto livello ai clienti, nel pieno rispetto delle normative vigenti.



Vendita

Serviamo una clientela internazionale diversificata e operiamo come partner strategico nei canali Ho.Re.Ca., Ingrosso e Modern Trade oltre che direttamente verso il consumatore finale.

1.9. CANALI DI VENDITA

Panapesca serve in modo integrato e multicanale una clientela diversificata attraverso cinque principali canali di vendita:



Food Service

Ho.Re.Ca. / Operatori Crocieristici
Pescherie / Mense

Fornitura diretta ad operatori
Ho.Re.Ca., mense aziendali,
pescherie e crociere, con team
di vendita dedicati.



Ingrosso

Ingrosso
Industria

Vendita e distribuzione di
grandi volumi di prodotto,
destinati a grossisti e grandi
buyer dell'industria alimentare.



Modern Trade

GDO
Corner

Vendita alla grande distribuzione
organizzata con prodotti a
marchio e private label.



Negozi al pubblico

Bottega Marinara
Sfizi e Delizie del Mare

Vendita diretta ai consumatori finali
tramite negozi di proprietà a marchio
Bottega Marinara e Sfizi e Delizie del Mare,
con un assortimento selezionato di
prodotti ittici a marchio.



Export

Ingrosso
Food Service

Vendite internazionali
prevalentemente nei canali
ingrosso e food service.

1.10. AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE DA OLTRE 50 ANNI

Panapesca ha costruito la propria reputazione offrendo un'ampia selezione di prodotti alimentari freschi e surgelati di alta qualità. Il nostro impegno per la qualità, l'affidabilità e una distribuzione puntuale, garantiscono la soddisfazione delle esigenze specifiche di ogni cliente sia che questo gestisca un piccolo ristorante a conduzione familiare sia una catena di grandi dimensioni. Siamo orgogliosi di mantenere standard elevati nell'approvvigionamento e nella lavorazione affinché i nostri partner possano contare su continuità e qualità certificata dei nostri prodotti per arricchire i propri menù e soddisfare i loro ospiti.



1.11. PRESENZA SUI SOCIAL

I canali social sono lo spazio di discussione con la nostra community appassionata e fedele. Si sviluppa in modo coerente ma differenziato su ogni canale per valorizzare al meglio i nostri contenuti. Dalle ricette alle storie aziendali, dai consigli pratici ai temi della sostenibilità, ogni piattaforma è pensata per offrire un'esperienza utile, autentica e coinvolgente, restando sempre fedeli alla nostra identità.



Facebook: lo spazio dedicato al dialogo quotidiano con la nostra community: condividiamo ricette pratiche, consigli utili per cucinare il pesce surgelato e informazioni sui nostri prodotti. È il luogo dove raccontiamo la bontà del mare e dei nostri prodotti in modo semplice e accessibile rispondendo direttamente a chi ci sceglie ogni giorno.



LinkedIn: il nostro volto istituzionale: qui raccontiamo la nostra identità aziendale, i traguardi raggiunti, le certificazioni di qualità e l'impegno verso la sostenibilità. Un canale dedicato a chi vuole conoscere il nostro mondo da dentro, seguirne l'evoluzione e scoprire le opportunità professionali all'interno del Gruppo.

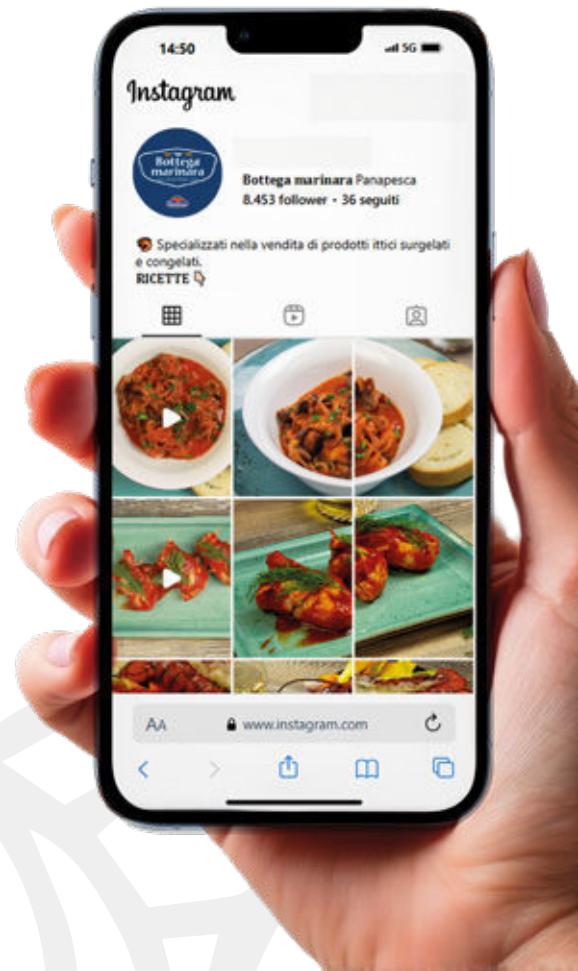


Instagram: un racconto visivo del nostro mare in cucina: videoricette smart, tutorial facili e veloci, idee antispreco e ispirazioni di gusto per rendere il pesce surgelato protagonista di ogni tavola.

Su questo canale trovano spazio piatti creativi, colorati e semplici da replicare. Il nostro obiettivo? Aiutare le persone a cucinare con più consapevolezza.



YouTube: un canale ricco di contenuti utili e formativi: qui approfondiamo il tema del consumo consapevole di prodotti ittici attraverso videoricette, guide passo-passo e consigli per valorizzare al meglio il pesce surgelato. Un supporto concreto per chi cerca ispirazione in cucina e vuole imparare a cucinare il mare ogni giorno.



2. INFORMAZIONI GENERALI (ESRS 2)



IN QUESTA SEZIONE

Il presente capitolo definisce il quadro di riferimento adottato da Panapesca S.p.A. per la rendicontazione delle performance di sostenibilità, illustrando i principi guida utilizzati nella redazione del Bilancio di Sostenibilità, il contesto normativo di riferimento e l'approccio metodologico volto ad assicurare trasparenza, coerenza e affidabilità delle informazioni presentate.

Vengono inoltre approfonditi il ruolo della governance nella supervisione delle tematiche ESG, il processo di valutazione della doppia materialità e le modalità con cui impatti, rischi e opportunità legati alla sostenibilità sono stati integrati nella gestione strategica e operativa dell'impresa.

2.1. BASE DI PREPARAZIONE	22
2.2. GOVERNANCE	23
2.3. STRATEGIA	27
2.4. GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ	41
2.5. POLITICHE, PROCEDURE E CERTIFICAZIONI	43

2.1. BASE DI PREPARAZIONE

BP-1 Il **Bilancio di Sostenibilità 2024** nasce come uno strumento di comunicazione chiaro, trasparente e strutturato, con l'obiettivo di raccontare il percorso intrapreso dal **Gruppo Panapesca** in **ambito ambientale, sociale e di governance (ESG)**. Attraverso questo documento, condividiamo i risultati raggiunti e rinnoviamo il nostro impegno verso uno **sviluppo sostenibile**, orientato alla creazione di valore non solo per l'Azienda, ma anche per tutti i nostri **stakeholder**. Il Bilancio è stato redatto ai sensi dell'art. **4 del D.lgs. 125/2024**, e fa riferimento all'esercizio compreso tra **il 1° gennaio e il 31 dicembre 2024**.

I contenuti sono stati predisposti in conformità agli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, sviluppati dall'**European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG)**, garantendo così una rendicontazione allineata agli standard europei più aggiornati. Il perimetro di rendicontazione include tutte le **società soggette a consolidamento integrale** nel bilancio consolidato di **Panapesca S.p.A.**

Il Bilancio viene pubblicato con **cadenza annuale**, come segno tangibile del nostro impegno continuo verso la responsabilità d'impresa.

BP-2 Il documento è stato redatto volontariamente e i contenuti sono predisposti con riferimento agli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), sviluppati dall'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG), garantendo così una rendicontazione allineata agli standard europei più aggiornati. Le informazioni contenute nel presente documento sono state raccolte con il contributo delle funzioni aziendali

coinvolte, sulla base di evidenze documentali e processi formalizzati, sotto il coordinamento del Comitato di Sostenibilità della capogruppo Panapesca S.p.A. Abbiamo definito i contenuti del documento nel rispetto delle caratteristiche qualitative delle informazioni previste dagli ESRS, ovvero: pertinenza, rappresentazione fedele, comparabilità, verificabilità e comprensibilità. In merito agli orizzonti temporali adottati, i periodi di riferimento utilizzati per la redazione risultano coerenti con le definizioni di breve, medio e lungo termine indicate dagli standard ESRS.

Tenuto conto delle disposizioni transitorie previste dall'ESRS 1, nel primo anno di rendicontazione, non siamo tenuti a fornire informazioni comparative.

Non sono state incluse le informazioni sugli effetti finanziari legati ai rischi e alle opportunità connessi ai temi materiali e non è stato effettuato l'allineamento con l'articolo 8 del Regolamento (UE) 2020/852 relativo alla Tassonomia. Inoltre, si prevede l'arrivo di ulteriori chiarimenti e sviluppi a livello europeo, soprattutto riguardo all'entrata in vigore della **Direttiva Omnis**, la quale potrebbe avere un impatto sull'interpretazione e sull'applicazione dei requisiti normativi.

Considerata la variabilità del perimetro di consolidamento dei dati tra le sezioni, tale informazione è puntualmente indicata nei singoli capitoli o paragrafi. Tutte le informative, tranne dove specificato, escludono la società francese Prodimar Sas.

Le principali aree di stima presenti nel documento riguardano le informative relative a: per eventuali ulteriori informazioni, è possibile contattare il referente aziendale all'indirizzo e-mail: sostenibilita@panapesca.it.

2.2. GOVERNANCE

GOV-1 In Panapesca S.p.A., il modello di Corporate Governance è strutturato come segue:



Consiglio di amministrazione

Il Consiglio di amministrazione rappresenta l'organo centrale del nostro sistema di governance, in quanto detiene i più ampi poteri relativi all'amministrazione ordinaria e straordinaria, inclusa la definizione degli indirizzi strategici, organizzativi e di controllo della Società e del Gruppo. Attualmente, il Consiglio è composto da sette

membri, tutti uomini: il Presidente, due Amministratori Delegati con incarichi esecutivi e quattro Consiglieri.

È prevista la definizione di obiettivi connessi agli impatti, rischi e opportunità rilevanti con l'avvio di incontri periodici per monitorarne e verificarne il raggiungimento.

Al 2024, tali obiettivi non risultano ancora formalizzati, ma saranno integrati nei prossimi sviluppi in un'ottica di miglioramento continuo.

Carica	Consigliere	Ruolo	Data di nomina	Genere	Età al 31/12/24
Presidente	Luca Civita	Non esecutivo	23/10/23	Maschile	39
Amministratore Delegato	Luca Papini	Esecutivo	20/12/18	Maschile	62
Amministratore Delegato	Giovanni Sabino	Esecutivo	23/10/23	Maschile	55
Consigliere	Franco Prestigiacomo	Non esecutivo	20/12/18	Maschile	58
Consigliere	Stefano Calabò	Non esecutivo	20/12/18	Maschile	55
Consigliere	Gianfranco Piras	Non esecutivo	12/07/22	Maschile	52
Consigliere	Francesco Banfi	Non esecutivo	23/10/23	Maschile	34

Comitato di sostenibilità

Nel 2024 abbiamo istituito un Comitato di Sostenibilità, a conferma del nostro impegno quotidiano e concreto nel promuovere uno sviluppo responsabile e orientato al lungo termine. Il Comitato riferisce direttamente agli organi di amministrazione attraverso riunioni periodiche e svolge un ruolo attivo nella supervisione e promozione delle iniziative ambientali,

sociali e di governance (ESG).

Composto dai responsabili degli uffici Qualità, Risorse Umane e Sicurezza, il Comitato affianca il Consiglio di Amministrazione nel perseguire la creazione di valore duraturo, tenendo sempre conto degli interessi di tutti gli stakeholder. Il nostro approccio alla sostenibilità non si limita alla rendicontazione, ma si traduce in scelte quotidiane, condivise e integrate nelle pratiche operative dell'azienda.

Membro	Data di nomina	Genere	Età al 31/12/24
Francesco Borsi	2023	Maschile	41
Francesco Vaccai	2023	Maschile	45
Nicla Divona	2023	Femminile	42

Collegio sindacale

Il Collegio Sindacale di Panapesca S.p.A. è attualmente composto da cinque membri: un Presidente, due Sindaci Effettivi e due Sindaci Supplenti.

La nomina dei componenti del Collegio è di competenza dell'Assemblea dei Soci e avviene nel rispetto dei principi di trasparenza, in particolare per quanto riguarda l'informativa sulle caratteristiche personali e profes-

sionali dei candidati proposti. Anche la nomina del Presidente del Collegio Sindacale rientra tra le prerogative dell'Assemblea.

Richiediamo ai componenti del Collegio Sindacale di redigere autodichiarazioni in merito all'assenza di conflitti di interesse e di segnalare tempestivamente qualsiasi situazione di incompatibilità che dovesse insorgere nel corso del mandato.

Carica	Sindaco	Anzianità aziendale al 31/12/2024	Genere	Età al 31/12/24
Presidente	Marco Taglioretti	20/12/2018	Maschile	64
Sindaco	Andrea Roncolato	20/12/2018	Maschile	36
Sindaco	Roberto Todisco	20/12/2018	Maschile	42
Sindaco Supplente	Stefano Cernuschi	20/12/2018	Maschile	44
Sindaco Supplente	Denise Maria Zola	27/06/2024	Femminile	35

Assemblea dei soci

L'Assemblea dei soci è composta da tre membri, due soci e il rappresentante del socio di maggioranza XPN S.p.A., ed è incaricata della nomina dei membri del Collegio Sindacale.

Carica	Socio	Anzianità aziendale al 31/12/2024	Genere	Età al 31/12/24
Rappresentante di XPN S.p.A. (socio di maggioranza)	Nominato di volta in volta	20/11/2019	/	/
Socio	Luca Papini	20/12/2018	Maschile	62
Socio	Laura Thorsteinsson	20/12/2018	Femminile	52

Organismo di Vigilanza

In conformità con il **Modello di Organizzazione, gestione e controllo (MOG 231)** ai sensi del Decreto Legislativo 231/2001, ci siamo dotati di un Organismo di Vigilanza (OdV) composto da tre membri, incaricato di monitorare l'osservanza del

Modello e il suo corretto funzionamento.

Sia il Collegio sindacale che l'OdV sono competenti in materia di sostenibilità, sia grazie a degli incontri mirati con i consulenti esterni, sia grazie ai risultati del coinvolgimento degli stakeholders condotto ai fini di questo Bilancio.

Carica	Membro	Anzianità aziendale al 31/12/2024	Genere	Età al 31/12/24
Presidente OdV	Pierfrancesco Gelmetti	18/04/2024	Maschile	58
Componente OdV	Francesco Borsi	Anzianità 6 anni	Maschile	41
Componente OdV	Anna Maria Olivieri	18/04/2024	Femminile	68

GOV-2

Attraverso la governance di sostenibilità adottata dal Gruppo, **assicuriamo un coinvolgimento attivo** – e non solamente informativo – del Consiglio di amministrazione sui temi legati alla sostenibilità, in linea con quanto previsto dal paragrafo *ESRS 2 GOV-1 – Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo*. La valutazione degli impatti rilevanti è invece trattata nel paragrafo *ESRS 2 SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale*. I rischi e le opportunità rilevanti verranno identificati e valutati in seguito alla pubblicazione di questo Bilancio.

Tale coinvolgimento si concretizza sia nelle fasi iniziali del processo come **l'identificazione degli impatti, la loro valutazione, e il dialogo con gli stakeholder** – sia nelle fasi finali, che comprendono la definizione delle linee strategiche e il monitoraggio degli obiettivi e dei relativi target di sostenibilità. In questa prospettiva, assicuriamo il coinvolgimento di ciascun organo, con ruoli e responsabilità differenziati, che possono configurarsi come responsabili, validatori o approvatori nei diversi momenti del processo. In tal modo, **garantiamo una partecipazione consapevole** e articolata alle decisioni in materia di sostenibilità.

GOV-3 Il Gruppo Panapesca intende valutare l'introduzione di politiche di remunerazione e sistemi di incentivazione legati alle tematiche di sostenibilità, rivolti ai membri degli organi di amministrazione, direzione e controllo. Al 2024, tali strumenti non risultano ancora formalizzati.

GOV-4 Il nostro processo di due diligence in materia di sostenibilità rappresenta un'attività finalizzata a identificare, prevenire, mitigare e **rendicontare il modo in cui affrontiamo gli impatti** effettivi e potenziali, positivi e/o negativi, sull'ambiente e sulle persone connessi alle nostre attività. La definizione delle priorità avviene sulla base della gravità, della portata e della probabilità degli impatti individuati. Per maggiori

dettagli sulle attività di due diligence che abbiamo condotto nel 2024 in relazione ai temi di sostenibilità, si rimanda ai paragrafi dedicati al coinvolgimento degli stakeholder (*ESRS 2 SBM-2 – Interessi e opinioni dei portatori di interessi*), al processo di analisi di materialità (*ESRS 2 IRO-1 – Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti*) e alla panoramica dei temi materiali (*ESRS 2 SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale*). Le azioni individuate e/o implementate per affrontare gli impatti negativi sono descritte nei paragrafi relativi alla strategia, alla governance e ai piani d'azione associati a ciascun tema materiale.

Elementi fondamentali della due diligence di sostenibilità

Integrazione della due diligence di sostenibilità nella governance, nella strategia e nel modello di business

Coinvolgimento degli stakeholder interessati in tutte le fasi chiave del processo di due diligence di sostenibilità

Identificazione e valutazione degli impatti negativi

Azioni intraprese per affrontare tali impatti negativi

Monitoraggio dell'efficacia di tali azioni e comunicazione

GOV-5 Siamo consapevoli che la rendicontazione di sostenibilità possa essere esposta a rischi di errori dovuti a errore

Paragrafi all'interno della Dichiarazione di Sostenibilità 2024

GOV-1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo;
GOV-2 Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate;
SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello Aziendale.

GOV-2 Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate
SBM-2 Interessi e opinioni dei portatori di interessi
IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti
MDR-P Politiche, procedure e certificazioni
S1-2 Processi di coinvolgimento della forza lavoro propria e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti
S4-2 Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti

IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati alle questioni ambientali, sociali e di governance

E1-3 Cambiamenti climatici
E2-2 Inquinamento
E3-2 Acque e risorse marine
E4-3 Biodiversità ed ecosistemi
E5-2 Uso delle risorse e all'economia circolare
S1-4 Forza lavoro propria
S1-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni

Metriche ambientali, sociali e di governance

umano e incompletezza dei dati. Per far fronte a tali rischi, abbiamo implementato un processo di controllo interno

con l'obiettivo di garantire che tutte le informazioni rilevanti siano raccolte in modo accurato e rappresentate fedelmente nel nostro Bilancio di sostenibilità.

- Processi di controllo interno: le informazioni di sostenibilità vengono raccolte da diversi dipartimenti della nostra

organizzazione. In seguito, vengono controllati e consolidati dal Comitato di Sostenibilità.

- Identificazione e valutazione dei rischi: nel 2025 implemen-teremo l'analisi dei rischi e delle opportunità nell'analisi di

2.3. STRATEGIA

SBM-1

Il Gruppo Panapesca nasce in Italia ed è attiva dal 1972 nella filiera dei prodotti ittici surgelati con un'esperienza che ci ha permesso di sviluppare un modello operativo integrato che copre l'intero percorso del prodotto: dall'**approvvigionamento delle materie prime** fino alla **consegna del prodotto finito**, con attività distribuite sia in Italia che all'estero.

Offriamo un'ampia gamma di soluzioni pensate per la **grande distribuzione** e per il **canale Ho.Re.Ca.**, affiancate da una rete di **punti vendita diretti** che operano sotto il marchio **Bottega marinara**.

Il nostro Gruppo è composto da diverse realtà operative specializzate, con una presenza strutturata in **Italia**, in **Europa** e in **Paesi extra-UE**, a testimonianza di una vocazione internazionale in costante evoluzione.

Per ulteriori approfondimenti, è possibile consultare la sezione dedicata del presente documento.

Il bilancio consolidato del Gruppo comprende diverse società, localizzate sia in Italia sia all'estero, attive in

differenti segmenti della filiera, dalla produzione alla commercializzazione dei prodotti ittici.

- **Panapesca S.p.A.**, in qualità di società capogruppo, riveste un ruolo centrale, concentrando principalmente attività di commercio e distribuzione, oltre a una componente produttiva. Essa rappresenta il fulcro organizzativo, gestionale e commerciale del Gruppo.

- **Thai Spring Fish Co. Ltd** e **Mer Fruit Sarl** sono società specializzate nella trasformazione e confezionamento dei prodotti, svolgendo un ruolo chiave nella fase industriale della catena del valore. Il 50% della produzione di Thai Spring Fish sono destinate a clienti esterni al Gruppo.

- **Il Faro Quality Fish S.r.l.** e **Prodimar Sas** sono invece focalizzate prevalentemente sulle attività di vendita e distribuzione nei rispettivi mercati di riferimento, Italia per Il Faro e Francia per Prodimar, contribuendo in modo significativo alla diffusione dei prodotti del Gruppo.

Società	Partecipazione diretta	Attività	Ubicazione
Panapesca S.p.A.	Capogruppo	Produzione e commercio	Italia
Il Faro Quality Fish Srl	65%	Commercio	Italia
Thai Spring Fish Co, Ltd	100%	Produzione e commercio	Thailandia
Mer Fruit S.A.R.L. AU	100%	Produzione	Marocco
Prodimar S.A.S.	97,5%	Commercio	Francia

A monte della filiera intratteniamo rapporti continuativi con fornitori di materia prima su scala globale, da cui acquistiamo sia **materie prime da lavorare** — attraverso Panapesca S.p.A. e le nostre controllate estere — sia **prodotto finito**, pronto per essere commercializzato. Siamo presenti su diversi canali commerciali: dalla **ristorazione**, all'**ingrosso**, alla **Grande Distribuzione Organizzata**, sia con **marchi propri** che in **private label**, fino ai **negozi di vendita diretta al pubblico**.

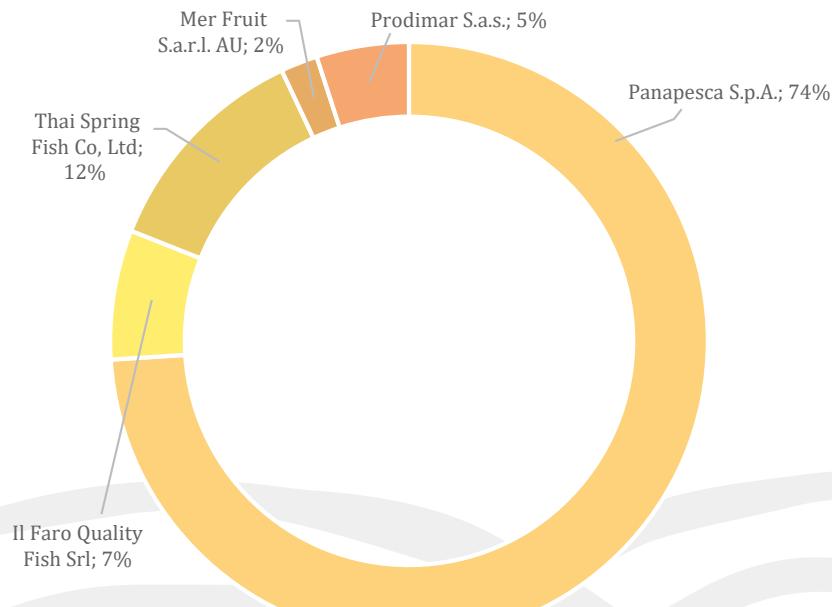
Per Panapesca, la **sostenibilità** non è un traguardo, ma un **percorso in continua evoluzione**, che nel 2024 ha trovato una prima, importante formalizzazione con la pubblicazione del nostro **primo Bilancio di Sostenibilità**. Siamo consapevoli del ruolo che rivestiamo nel settore

ittico e riconosciamo la nostra **responsabilità nella salvaguardia degli ecosistemi marini**, così come nella promozione di pratiche di **approvvigionamento e trasformazione a basso impatto ambientale** lungo l'intera catena del valore.

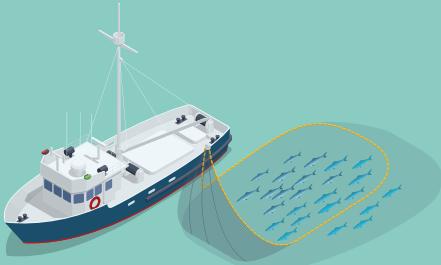
In questa direzione, abbiamo avviato un processo strutturato di **integrazione dei principi di sostenibilità** all'interno del nostro modello operativo e delle nostre scelte strategiche.

Pur trattandosi del nostro primo approccio formale al tema, abbiamo già messo in campo **azioni concrete**, sia a livello aziendale sia attraverso **progetti sviluppati in collaborazione con partner e stakeholder**, a conferma di un impegno autentico e condiviso che vogliamo rafforzare nel tempo.

Percentuale sul fatturato aggregato (2024)



Deep dive: la nostra catena del valore



FORNITURA E APPROVVIGIONAMENTO

- Pesca in mare aperto e acquacoltura
- Selezione dei fornitori e controlli qualità all'origine
- Trasporto e logistica internazionale



ATTIVITÀ INTERNE E PROCESSI AZIENDALI

- Acquisto delle materie prime, dei prodotti finiti e logistica inbound
- Controllo qualità e sicurezza interno di prodotto e di processo
- Processi di trasformazione interni (miscelazione e confezionamento, sezionatura, taglio e confezionamento, elaborazione misti)
- Stoccaggio dei prodotti finiti



DISTRIBUZIONE E VENDITA

- Logistica outbound e distribuzione
- Vendita nei canali B2B e distribuzione ai magazzini
- Vendita B2C
- Smaltimento e recupero degli scarti di produzione e dei rifiuti

FORNITURA E APPROVVIGIONAMENTO

La gestione della **supply chain a monte** rappresenta per il Gruppo Panapesca un **fattore strategico**, in grado di influenzare in modo diretto sia i **costi operativi** sia la **qualità dei prodotti** che offriamo al mercato.

In quest'ottica, poniamo particolare attenzione al **monitoraggio continuo della provenienza geografica dei fornitori**, alla **natura dei beni e servizi acquistati** e all'**integrazione di criteri ambientali e sociali** nei processi di **selezione, valutazione e qualificazione**. Un approccio che ci consente di costruire una filiera **più trasparente, efficiente e sostenibile**, in linea con i nostri valori e gli impegni ESG.

Nel 2024, è stato avviato un **percorso di rafforzamento della sostenibilità lungo la catena di fornitura**, che ha previsto l'**introduzione di pratiche di selezione più rigorose e allineate alle politiche aziendali in materia di qualità, etica e responsabilità ambientale**. I dati riportati nelle sezioni seguenti offrono un'analisi dettagliata della distribuzione geografica dei fornitori, dei costi di approvvigionamento per categoria merceologica e delle iniziative implementate per qualificare nuovi partner commerciali.

A supporto della nostra rete di approvvigionamento, la **logistica inbound** è strutturata per garantire **efficienza operativa e sicurezza lungo tutta la catena di fornitura**. Il trasporto delle materie prime è affidato esclusivamente a **operatori terzi specializzati**, con l'impiego prevalente di **trasporto su gomma** per le forniture nazionali ed europee e di **trasporto marittimo in container** per le importazioni provenienti da Paesi extra-UE. Questa organizzazione ci consente di ottimizzare i flussi, assicurando continuità e tracciabilità sin

dalle prime fasi della filiera.

Per ulteriori dettagli relativi alle modalità di selezione dei fornitori e alla gestione dei rapporti commerciali si rimanda ai contenuti dei capitoli *ESRS G1 – G1-2: Gestione dei rapporti con i fornitori* e *G1-6: Prassi di pagamento*.

Nel corso del 2024, come Gruppo abbiamo collaborato con un totale di **1.851 fornitori**, **di cui 223 nuovi acquisiti durante l'anno**. Tra questi, **21 sono stati selezionati anche in base a criteri ambientali e 8 secondo criteri sociali**. Inoltre, in seguito ad audit specifici, sono stati concordati miglioramenti con 25 fornitori, con l'obiettivo di **allinearne le pratiche agli standard aziendali**.

Ulteriori dettagli e dati analitici relativi alla composizione e gestione dei fornitori sono disponibili nelle sezioni seguenti.

Fornitori del Gruppo Panapesca	Unità di misura	2024
Numero totale di fornitori		1.851
Numero di nuovi fornitori nell'anno		223
Numero di nuovi fornitori nell'anno valutati utilizzando criteri ambientali	n.	21
Numero di nuovi fornitori nell'anno valutati utilizzando criteri sociali		8
Numero di nuovi fornitori nell'anno con cui sono stati concordati miglioramenti		25

I dati fanno riferimento all'intero Gruppo ad esclusione di Prodimar Sas

Una rete globale di fornitori

I due grafici riportati di seguito illustrano, rispettivamente, la distribuzione geografica dei **costi associati ai fornitori** e la **distribuzione numerica dei fornitori** del Gruppo Panapesca per l'anno 2024.

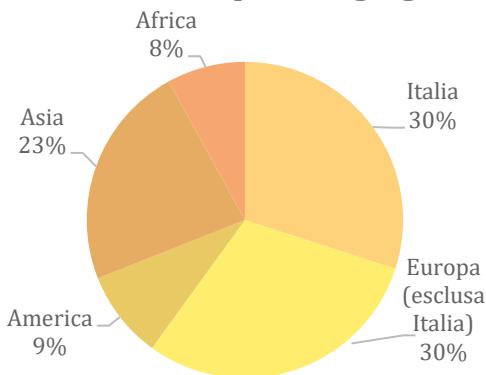
Il primo grafico, che rappresenta l'incidenza geografica dei costi di approvvigionamento, **esclude i dati relativi a Prodimar Sas**. I risultati mostrano una ripartizione equa tra tre aree principali: **Italia ed Europa (esclusa l'Italia)**, ciascuna con una quota del **30%** e l'**Asia con il 23%**. Seguono **America (9%)** e **Africa (8%)**.

Il secondo grafico, relativo al numero complessivo di fornitori, **esclude sia Prodimar Sas sia Mer Fruit**

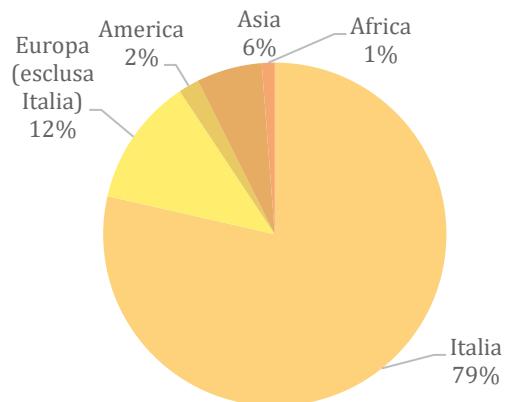
Sarl. In questo caso, la distribuzione è maggiormente concentrata sul mercato domestico: **il 79% dei fornitori è localizzato in Italia**, seguito da **Europa (12%)**, **Asia (6%)**, **America (2%)** e **Africa (1%)**.

L'analisi congiunta dei due grafici evidenzia una differenza significativa tra il numero di fornitori e l'incidenza dei costi per area geografica. Sebbene la maggior parte dei fornitori sia italiana, una parte consistente dei costi di approvvigionamento è associata a fornitori esteri, riflettendo l'importanza strategica delle forniture internazionali per il Gruppo. Questo approccio consente a Panapesca di bilanciare la prossimità logistica con la competitività e la specializzazione delle fonti di approvvigionamento.

Costo fornitori per area geografica



Suddivisione fornitori per area geografica



I nostri fornitori di merce

La rete dei fornitori della capogruppo Panapesca S.p.A. si distingue per la sua dimensione globalmente estesa. Collaboriamo con partner provenienti da diversi continenti – Asia, Africa, Americhe ed Europa – costruendo nel tempo una filiera ampia, affidabile e diversificata. Sebbene la maggior parte dei nostri fornitori appartenga a categorie come trasporti, servizi e consulenza, i **fornitori di merce** – in particolare quelli di **materie prime alimentari e materiali per l'imballaggio** – rappresentano una componente fondamentale della nostra rete.

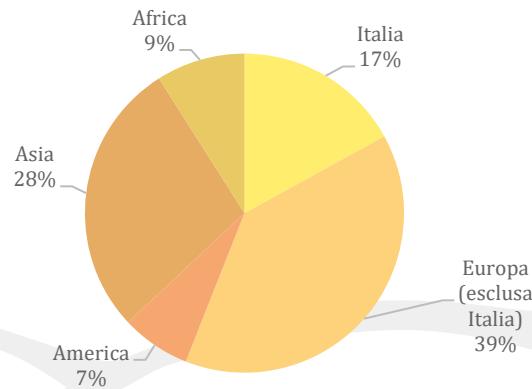
La Società conta **462 fornitori di merce**: i dati relativi alla distribuzione geografica evidenziano una forte concentrazione di fornitori italiani (41%), seguiti da una solida presenza europea (34%) e asiatica (17%), con contributi minori da Africa (9%) e America (7%). Tuttavia, il valore dei costi di approvvigionamento

mostra una differente distribuzione, con l'Europa (esclusa l'Italia) e l'Asia che insieme coprono una parte significativa dei costi (67% in totale). Questo approccio ci consente di bilanciare la vicinanza logistica e la competitività economica delle forniture internazionali, rispondendo in modo efficace alle richieste di mercati diversificati.

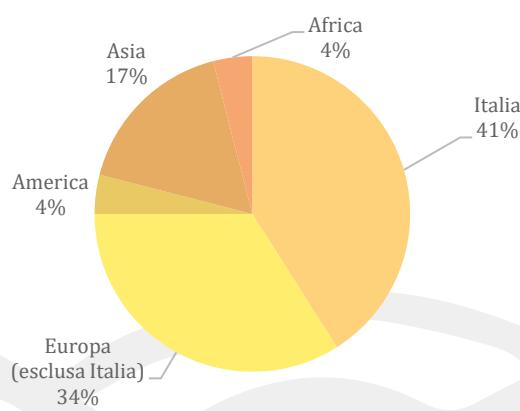
Questa **presenza internazionale** costituisce un asset strategico per Panapesca S.p.A., permettendoci di offrire una vasta gamma di specie ittiche e rispondere prontamente alle esigenze di consumatori finali e dei vari canali di vendita.

L'ampiezza della rete non compromette il controllo: adottiamo standard rigorosi di selezione, monitoraggio e tracciabilità, garantendo qualità costante e conformità alle normative lungo tutta la catena del valore. In questo approccio si riflettono la responsabilità e la visione a lungo termine che guidano il nostro modello di business.

Costo fornitori merce per area geografica



Suddivisione fornitori merce per area geografica



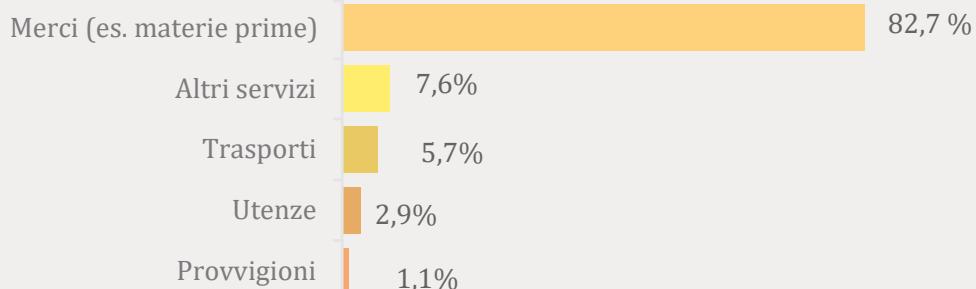
Distribuzione del costo per tipologia

L'analisi della distribuzione dei costi sostenuti da Panapesca S.p.A. per tipologia di fornitura evidenzia una prevalenza significativa degli acquisti di merci, in particolare materie prime, che rappresentano l'**82,7% del totale**. Seguono i **servizi** con il **7,6%**, i **trasporti** con il **5,7%**, e le **provvigioni** con l'**1,1%**. Le **utenze**

incidono per il **2,9%**. Nel corso del 2024, una parte degli acquisti è stata destinata a fornitori che operano in conformità con standard di sostenibilità riconosciuti a livello internazionale.

In particolare, i **prodotti certificati MSC (Marine Stewardship Council)** costituiscono il **6,6%** del totale, seguiti dai **prodotti FOS (Friend of the Sea)** con l'**1,6%**, e dai **prodotti biologici** con lo **0,4%**.

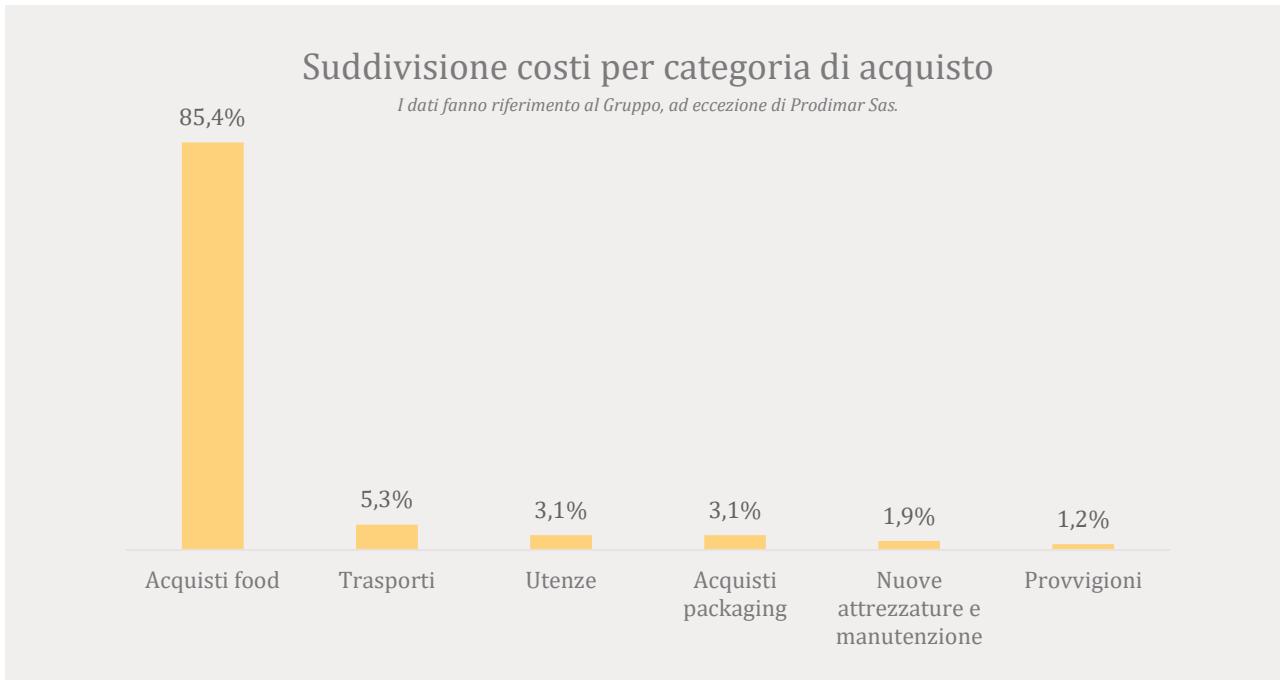
Costo fornitori per tipologia



I dati fanno riferimento solo a Panapesca S.p.A.

Il secondo grafico, invece, rappresenta la **suddivisione dei costi per categoria di acquisto** riferita al **Gruppo**, ad eccezione di Prodimar Sas. La quasi totalità dei costi è associata all'acquisto di prodotti alimentari, che rappresentano l'85,4% del totale. Seguono, con incidenze

inferiori, i trasporti (5,3%), i prodotti per l'imballaggio (3,1%) e le utenze (3,1%). Le altre voci presentano incidenze molto contenute: le nuove attrezzature e la manutenzione (1,9%), e le provvigioni (1,2%).



ATTIVITÀ INTERNE E PROCESSI AZIENDALI

In qualità di **capofila del Gruppo**, Panapesca S.p.A. coordina le proprie attività attraverso una **rete logistica e produttiva articolata**, distribuita su scala **nazionale e internazionale**.

Questa rete comprende **strutture dedicate allo stocaggio, alla lavorazione e alla vendita**, supportate da una presenza commerciale diversificata e consolidata,

attiva sia nel **mercato B2B** che nel **canale diretto al consumatore**. Un modello integrato che garantisce **flessibilità operativa, capillarità distributiva** e una gestione efficiente dell'intera filiera.

Di seguito si riportano i principali dati relativi alla distribuzione dei canali di vendita, alla composizione della clientela business e alla ripartizione del fatturato per area geografica.

Distribuzione geografica della clientela e del fatturato

- Panapesca S.p.A.

I grafici sottostanti illustrano la suddivisione della clientela B2B e del relativo fatturato per area geografica, con riferimento esclusivo alla capogruppo Panapesca S.p.A. L'analisi evidenzia una netta concentrazione delle attività commerciali sul territorio nazionale: **il 99,17% della clientela B2B** risulta localizzato in Italia. Le quote residue si distribuiscono in maniera marginale tra l'Europa (esclusa l'Italia) con lo **0,77%**, l'Asia e l'Africa con, rispettivamente, lo **0,03%**.

Anche la distribuzione del fatturato B2B riflette questa forte prevalenza del mercato domestico. **Il 96,56% del fatturato** è infatti generato in Italia, mentre la restante

parte proviene da:

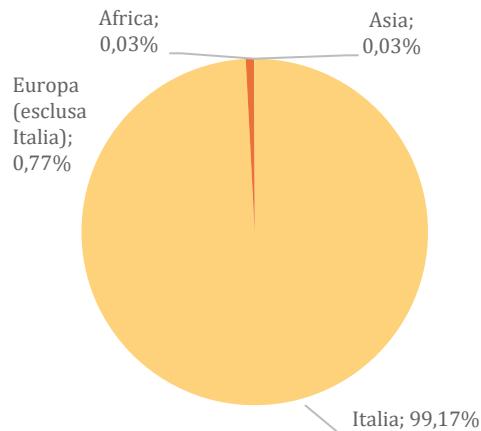
Europa (esclusa l'Italia): 3,15%

Asia: 0,27%

Africa: 0,02%

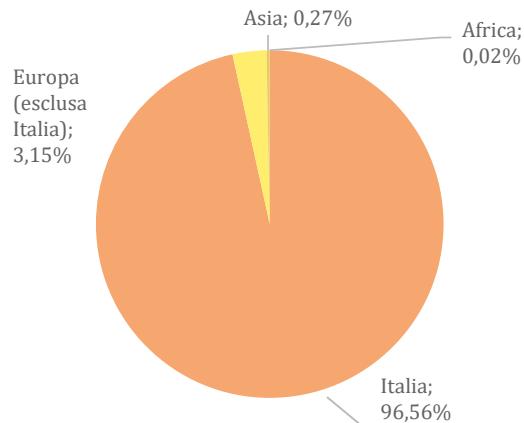
Sul versante B2C, Panapesca S.p.A. opera attraverso **38 punti vendita diretti al pubblico**, distribuiti interamente in Italia, i quali generano **il 100% del fatturato** relativo al canale consumer. Questi dati confermano la **centralità del mercato italiano** per la capogruppo, pur in un contesto che mantiene aperture selettive verso l'estero, coerentemente con la vocazione internazionale del Gruppo.

Suddivisione clienti B2B per area geografica



I dati fanno riferimento solo a Panapesca S.p.A.

Suddivisione fatturato B2B per area geografica



I dati fanno riferimento solo a Panapesca S.p.A.

DISTRIBUZIONE E VENDITA

Panapesca S.p.A. opera attraverso una **pluralità di canali commerciali**, tra cui la ristorazione (Ho.Re.Ca.), la grande distribuzione organizzata (GDO), sia a marchio proprio sia private label, il commercio all'ingrosso e una rete di punti vendita diretti al consumatore finale. Ogni canale è presidiato da un referente commerciale dedicato, affiancato da agenti di vendita – prevalentemente esterni – e da personale interno di supporto. La selezione della clientela business-to-business (B2B) avviene secondo un **processo strutturato**, basato sull'analisi delle capacità patrimoniali e della solvibilità del cliente. Tale valutazione è effettuata mediante l'utilizzo di report di informazione commerciale costantemente monitorati e tramite la richiesta di copertura assicurativa sul credito.

Dal punto di vista logistico, **il Gruppo, in Italia, dispone di una sede centrale a Massa e Cozzile, in provincia di Pistoia, in cui si concentrano le attività di lavorazione, stoccaggio e vendita.** A questa si affianca Il Faro S.r.l., a Morciano di Romagna, una delle controllate del Gruppo, due depositi diretti, tre depositi in outsourcing presso terzi e una rete di punti vendita. Lo stoccaggio dei prodotti e la loro distribuzione sono garantiti da una rete di magazzini distribuiti sul territorio nazionale, localizzati in diverse regioni italiane, tra cui Lazio (Ciampino), Lombardia (Origlio), Sardegna (Cagliari e Sassari) e Marche (San Benedetto del Tronto). La distribuzione dei prodotti finiti avviene su gomma ed è affidata a operatori logistici specializzati nel trasporto a temperatura controllata, al fine di garantire la conservazione ottimale delle merci.

Il **coinvolgimento attivo dei portatori di interesse** rappresenta un pilastro fondamentale della nostra rendicontazione non finanziaria e della strategia di sostenibilità.

In questo ambito, **Panapesca S.p.A.** ha avviato un **processo strutturato di identificazione e analisi degli stakeholder**, volto a mappare i soggetti con cui l'azienda interagisce e a **valutarne il livello di influenza** sull'organizzazione, così come il **grado di interesse** rispetto alle nostre attività.

Questa analisi è il punto di partenza per definire **relazioni più trasparenti, responsabili e orientate al valore condiviso**, rafforzando il dialogo con gli stakeholder e integrando le loro aspettative nei nostri percorsi decisionali.

Nel 2024 abbiamo inoltre condotto il nostro primo stakeholder engagement, con l'obiettivo di raccogliere in modo sistematico opinioni, **aspettative e percezioni da parte dei nostri interlocutori chiave**, ovvero gli stakeholder che più influenzano le nostre decisioni e sono più interessati nelle nostre attività, in merito agli impatti ambientali, sociali e di governance legati alle attività del Gruppo. Questo processo si è rivelato un **passaggio essenziale** nel contesto del nostro **percorso di sostenibilità** e ha fornito un contributo diretto alla definizione dell'analisi di doppia materialità.

Abbiamo identificato e coinvolto sia stakeholder interni che esterni attraverso l'invio di questionari mirati. L'indagine ha permesso di approfondire il **livello di consapevolezza sui temi ESG**, valutare l'interesse nei confronti degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 e raccogliere suggerimenti concreti in merito a iniziative prioritarie per i prossimi anni.

I risultati emersi sono stati analizzati e discussi internamente, fornendo indicazioni utili per orientare le prime

azioni e per costruire una base solida su cui sviluppare progressivamente il nostro approccio alla sostenibilità.

Stakeholder	Chi sono?	Strumenti di coinvolgimento	Frequenza del coinvolgimento	Parte dello stakeholder engagement per la CSRD?
Società	Il nostro capitale è detenuto per il 99% dal fondo d'investimento Xenon Private Equity. La quota rimanente è distribuita tra una base di soci minoritari.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione di Bilancio e documentazione aziendale; • Incontri in sede. 	Trimestrale	▼
Amministratori	Il nostro Consiglio di amministrazione è composto da tre membri con deleghe operative, responsabili della definizione dell'indirizzo strategico e della gestione delle attività quotidiane. A essi si affiancano quattro amministratori senza deleghe.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza; • Valutazioni dirette; • Bilanci informativi. 	Quotidiana e continuativa	▼
Collegio sindacale	Abbiamo affidato la funzione di controllo e supervisione a un Collegio Sindacale composto da professionisti esterni, che garantiscono il rispetto delle normative vigenti e delle migliori pratiche aziendali.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza secondo le scadenze di supervisione. 	In funzione delle scadenze	
OdV	Il nostro OdV è costituito da una persona interna e due membri esterni, incaricati di monitorare l'osservanza delle normative interne ed esterne e di promuovere una cultura aziendale etica e conforme ai principi del Modello 231.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza; programmati secondo calendario e necessità. 	In funzione delle scadenze	
Responsabili d'area	Coinvolgiamo figure chiave che gestiscono le principali funzioni aziendali, tra cui risorse umane, qualità, sicurezza, acquisti, IT, manutenzione, produzione, vendite, marketing, amministrazione, logistica e magazzino.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri quotidiani; • Valutazioni delle performance; • Formazione; • Gestione eventi. 	Quotidiana	▼
Responsabili depositi periferici	Affidiamo la gestione delle nostre sedi di distribuzione e vendita presenti sul territorio nazionale a responsabili locali, che adattano l'attuazione delle strategie aziendali alle specificità di ciascuna area geografica.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri quotidiani; • Valutazioni; • Formazione; • Gestione operativa. 	Quotidiana	
Professionisti	Ci avvaliamo del supporto di professionisti specializzati in ambiti come sicurezza sul lavoro, fiscalità, diritto del lavoro, diritto civile e societario, privacy e analisi di laboratorio, che ci forniscono consulenze tecniche per il corretto svolgimento delle nostre attività.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici, secondo necessità aziendali. 	In funzione delle necessità	
Enti di certificazione	Collaboriamo con enti riconosciuti a livello internazionale come CSQA, DNV, Friend of the Sea e ICEA, che certificano la qualità, la sicurezza e la sostenibilità delle nostre operazioni e dei nostri prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici legati ai processi di certificazione. 	In funzione delle necessità	
Agenti di vendita e consulenti commerciali	Affidiamo la promozione e vendita dei nostri prodotti e servizi ad agenti plurimandatari e consulenti commerciali, che operano a stretto contatto con clienti e partner sul territorio.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri; • Valutazioni; • Formazione; • Partecipazione a eventi fieristici. 	Quotidiana e continuativa	▼
Fornitori di servizi	Lavoriamo con una rete di fornitori che ci garantiscono servizi essenziali, come logistica, manutenzione, approvvigionamento energetico e idrico, pulizie, sicurezza, telecomunicazioni e software.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza/remoto; • Contratti; • Valutazioni; • Moduli di qualifica. 	Quotidiana ma anche in funzione delle necessità	▼

Fornitori di materie prime	Ci approvvigioniamo da aziende specializzate nella fornitura di risorse ittiche da pesca e acquacoltura, e di materie prime non ittiche. Questi fornitori operano principalmente nel settore alimentare e ci garantiscono anche imballaggi idonei alla distribuzione e conservazione dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri operativi; • Scambi informativi; • Contratti e documentazione tecnica. 	Quotidiana ma anche in funzione delle necessità
Fornitori Inter company	All'interno del nostro Gruppo collaboriamo con società controllate che ci forniscono beni e servizi in modo coordinato ed efficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza/remoto; • Coordinamento operativo; • Documentazione condivisa. 	Quotidiana ma anche in funzione delle necessità
Lavoratori	Coinvolgiamo lavoratori interni — tra cui dipendenti a tempo pieno e stagisti — e, in alcuni casi, collaboratori esterni che, pur non essendo direttamente assunti da Panapesca, contribuiscono allo svolgimento delle nostre attività.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri quotidiani; • Valutazioni; • Formazione; • Intranet e bacheca. 	Quotidiana
Pubblica Amministrazione	Interagiamo con enti pubblici e ispettivi, come INPS e INAIL, che regolano e supervisionano gli aspetti normativi, legali e previdenziali legati alla nostra attività.	<ul style="list-style-type: none"> • Portali dedicati; • Ispezioni; • Incontri istituzionali in presenza. 	Quotidiana ma anche in funzione delle necessità
Associazioni di categoria	Siamo associati a organizzazioni di rappresentanza del settore, come Confindustria e Assolitica, con cui condividiamo interessi comuni e partecipiamo ad attività di confronto e sviluppo.	<ul style="list-style-type: none"> • Eventi; • Riunioni di aggiornamento, confronto; • Comunicazioni periodiche. 	Quotidiana ma anche in funzione delle necessità
Sindacati	Riconosciamo il ruolo delle organizzazioni sindacali, sia confederali che autonome, che rappresentano i nostri lavoratori e con cui manteniamo un dialogo costante su temi rilevanti.	<ul style="list-style-type: none"> • Tavoli di confronto; • Verbali condivisi; • Gestione delle contestazioni. 	Incontri periodici
Media	Utilizziamo media e piattaforme digitali, inclusi i social network, per comunicare con il pubblico, promuovere i nostri prodotti e gestire la reputazione aziendale.	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione quotidiana tramite sito, social e canali digitali. 	Quotidiana
Clienti	Serviamo una clientela diversificata, composta da società e ditte individuali, che acquistano i nostri prodotti per il consumo diretto, la rivendita o la trasformazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Contatti diretti; • Eventi fieristici; • Rete commerciale. 	Quotidiana
Consumatore finale	I nostri prodotti sono destinati anche al consumatore finale, che li acquista al dettaglio o li trova all'interno di piatti pronti o preparati.	<ul style="list-style-type: none"> • Contatti indiretti tramite qualità, marketing e canali retail. 	Quotidiana
Ambiente	Riconosciamo il valore e la fragilità degli ecosistemi naturali, marini e terrestri. Operiamo nel rispetto dell'ambiente e consideriamo la biodiversità un elemento chiave nella nostra responsabilità d'impresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Azioni dirette e continue orientate alla salvaguardia della biodiversità. 	Quotidiana
Comunità locale	Interagiamo con il territorio in cui operiamo, in particolare con il Comune di Massa e Cozzile, la Valdinievole e le scuole locali, promuovendo un rapporto basato sulla collaborazione, sul dialogo e progetti comuni.	<ul style="list-style-type: none"> • Iniziative locali; • Attività con scuole e dipendenti; • Progetti e collaborazione con enti locali. 	Quotidiana
Banche e assicurazioni	Collaboriamo con istituti di credito e compagnie assicuratrici che ci forniscono servizi finanziari e strumenti di tutela necessari alla continuità e allo sviluppo delle nostre attività.	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri; • Canali digitali; • Scambio di documentazione Finanziaria e assicurativa. 	Quotidiana

A sostegno delle proprie attività e in linea con l'impegno verso una filiera trasparente e responsabile, **Panapesca S.p.A.** partecipa attivamente alla **governance di Assoittica Italia**, ricoprendo un ruolo nel **Consiglio Direttivo sin dalla sua fondazione**.

La Società è inoltre coinvolta nelle attività promosse da **Confindustria**, contribuendo in modo concreto al dialogo istituzionale e alla definizione di politiche di settore a supporto della competitività e della sostenibilità dell'industria alimentare.

- SBM-3 Con l'inizio del nostro **percorso di sostenibilità**, nel 2024 ci siamo approcciati per la prima volta all'analisi **di doppia rilevanza (DMA)**. Questa ha rappresentato una base essenziale nella fase di preparazione per il nostro primo Bilancio, permettendoci di stabilire un quadro chiaro delle tematiche che richiedono attenzione immediata e di quelle che potrebbero evolvere nel tempo. La DMA è un passaggio fondamentale per identificare **i temi materiali (impacts, risks and opportunities - IRO)**, che abbiamo poi raccordato agli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**. A valle dell'analisi di rilevanza sono stati confermati dieci impatti rilevanti, validati dal nostro **Comitato ESG** durante un incontro dedicato, e dai **nostri stakeholder** nei risultati del processo di **engagement**.

Nel complesso, i nostri impatti materiali riguardano sia le nostre operazioni, sia la nostra catena del valore, a monte e a valle: su alcuni di questi possiamo intervenire direttamente per mitigare gli impatti negativi, mentre

altri sono strettamente legati al nostro modello di business e fuori dal nostro controllo e influenza diretta. Per il Bilancio di sostenibilità **del 2025**, condurremo una revisione approfondita dell'analisi di doppia rilevanza, con l'obiettivo di renderla più precisa e dettagliata. Questo processo ci consentirà di identificare in modo chiaro e puntuale i rischi e le opportunità legate agli aspetti ambientali, sociali e di governance rilevanti per il Gruppo.

Inoltre, vista l'importanza del tema per il nostro Gruppo, l'anno prossimo verranno rendicontate le informazioni relative all'ESRS S2 – Lavoratori sulla catena del valore, che non sono state incluse nel Bilancio di sostenibilità 2024. Il nostro primo approccio al tema, che include un'attenzione particolare alle condizioni di salute e sicurezza dei fornitori e dei loro lavoratori con accesso autorizzato nei luoghi aziendali, è delineato nelle linee guida contenute nel Codice Etico, in particolare nella sezione relativa ai rapporti con gli stakeholder.

ESRS di riferimento	Tema d'impatto	Descrizione	Impatto positivo/negativo, effettivo/potenziale	Catena del valore	Orizzonte temporale	Rischio/ opportunità
ESRS E1 – Cambiamenti climatici	Gestione energetica e delle emissioni	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'elevato consumo di energia elettrica e combustibili fossili per la pesca e la conservazione del pesce aumenta l'impronta carbonica dell'Azienda. ■ Le emissioni di gas serra e gli inquinanti locali derivanti da mezzi di trasporto e attrezzature contribuiscono al cambiamento climatico e all'inquinamento ambientale. 	Positivo e negativo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore	Lungo	Rischio Opportunità
ESRS E3 – Acqua e risorse marine	Il valore dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> ■ La scarsità di acqua e la necessità di trattamenti specifici limitano la produzione e impattano le operazioni aziendali. ■ Gli scarichi di rifiuti e sostanze inquinanti danneggiano gli ecosistemi acquatici, compromettendo la qualità dell'acqua e la salute degli ambienti marini. 	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Medio-lungo	Rischio
ESRS E4 – Biodiversità ed ecosistemi	Tutela della biodiversità e della capacità riproduttiva marina	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pratiche di pesca non sostenibili degradano gli habitat marini e riducono la biodiversità, con effetti negativi sugli ecosistemi marini. ■ La sovrappressa e l'impatto sulle specie non target compromettono la resilienza ecologica e la capacità degli ecosistemi marini di fornire servizi vitali. 	Positivo e negativo - effettivo	Catena del valore a monte	Lungo	Rischio Opportunità
ESRS E5 – Economia circolare	I rifiuti ittici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Una gestione inadeguata dei rifiuti ittici porta all'inquinamento degli ecosistemi marini e alla perdita di biodiversità. ■ Un'eccessiva generazione di rifiuti può danneggiare l'immagine dell'azienda, riducendo la fiducia dei consumatori e aumentando i costi operativi. 	Positivo e negativo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Lungo	Rischio Opportunità
ESRS S1 – Forza lavoro propria	Lavoro etico e sicuro	<ul style="list-style-type: none"> ■ La mancanza di condizioni di lavoro sicure e etiche può causare infortuni, malattie professionali e insoddisfazione tra i dipendenti. ■ La non conformità alle normative sul lavoro può portare a sanzioni legali e danneggiare la reputazione aziendale. 	Positivo – effettivo	Operazioni proprie	Breve	Rischio
ESRS S4 – Consumatori e utilizzatori finali	Qualità e sicurezza del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> ■ La mancanza di controllo sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti può esporre i consumatori a rischi per la salute, portando a richiami di prodotto. ■ La non conformità agli standard di qualità può ridurre la fiducia dei consumatori, influendo negativamente sulle vendite. 	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Breve	Rischio
ESRS S4 – Consumatori e utilizzatori finali	Marketing ed etichettatura responsabili	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comunicazioni ingannevoli o insufficienti possono minare la fiducia dei consumatori e danneggiare la reputazione del marchio. ■ La mancanza di trasparenza può limitare le opportunità di mercato, impedendo di soddisfare la crescente domanda di prodotti sostenibili. 	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Breve	Rischio

ESRS G1 – Condotta delle imprese	Cooperazione lungo la filiera	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'assenza di cooperazione e trasparenza con i fornitori può generare inefficienze, sprechi e problemi di qualità. ■ Relazioni deboli con i fornitori possono compromettere la stabilità della catena di approvvigionamento e facilitare pratiche non sostenibili. 	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore	Breve	Rischio Oportunità
ESRS G1 – Condotta delle imprese	Continuità e trasparenza nel business	<ul style="list-style-type: none"> ■ La mancanza di integrità e trasparenza nelle operazioni aziendali può causare rischi legali, sanzioni e perdita di fiducia da parte di clienti e partner. ■ Inefficienze nei sistemi di cybersecurity possono comportare la perdita di dati sensibili, danneggiando la reputazione aziendale e la competitività. 	Positivo - effettivo	Operazioni proprie	Breve	Rischio
ESRS G1 – Condotta delle imprese	Dialogo aperto e costruttivo con gli stakeholder	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'assenza di dialogo e coinvolgimento con gli stakeholder può portare a decisioni aziendali disallineate con le aspettative del mercato, creando conflitti o perdendo opportunità. ■ Una comunicazione inadeguata può generare fraintendimenti e sfiducia, ostacolando il progresso verso obiettivi di sostenibilità condivisi. 	Positivo - potenziale	Operazioni proprie e catena del valore	Breve	Rischio Oportunità

2.4. GESTIONE DEGLI IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ

IRO-1 Nel corso del 2024, abbiamo condotto per la prima volta l'analisi di doppia rilevanza, in linea con le indicazioni fornite dagli **ESRS** e seguendo le linee guida pubblicate dall'**EFRAG**. Questo processo ci ha permesso di identificare e valutare i temi rilevanti, sia in termini di impatti generati dalle nostre attività sull'ambiente e sulla società, sia in relazione ai potenziali effetti dei fattori esterni sulla nostra capacità di creare valore nel lungo termine.

L'analisi si è svolta in varie fasi:

- Analisi del contesto
- Individuazione degli impatti
- Valutazione qualitativa e quantitativa degli impatti
- Analisi e convalida dei risultati

Analisi del contesto

Per acquisire una comprensione più approfondita del nostro contesto operativo e delle aspettative degli stakeholder, abbiamo avviato un'analisi della normativa di riferimento e della documentazione aziendale. Questa analisi ci ha consentito di identificare gli **impatti** rilevanti per il Gruppo e i nostri stakeholder, attraverso la valutazione di diverse fonti.

Abbiamo considerato:

- Fonti normative italiane ed europee, incluse la direttiva **CSRD** e il relativo **d.lgs. 125 del 6 settembre 2024**;
- Un'analisi dettagliata dei nostri **competitor** e peer;

prendendo in esame i Bilancio di sostenibilità, le dichiarazioni non finanziarie consolidate e altre documentazioni pubbliche di aziende sia nazionali che internazionali, con un focus su **best practice** in ambito ESG;

- Fonti interne, come il **Codice Etico**, le **policy aziendali** e altre comunicazioni rilevanti per la governance.
- I risultati emersi dal coinvolgimento del nostro **Comitato ESG** interno e dai **nostri stakeholder**, sia interni che esterni.

Individuazione degli impatti

Sulla base delle aree rilevanti emerse dall'analisi del contesto e dei competitor, e dallo studio della documentazione interna, abbiamo identificato un totale di dieci impatti, che abbiamo poi raccordato a ciascun **ESRS**, che Panapesca ha o potrebbe avere sul contesto economico, ambientale e sulle persone, inclusi i **diritti umani**, derivanti dalle nostre attività e relazioni commerciali.

Valutazione quantitativa degli impatti

A seguito dell'individuazione degli impatti, è necessario stabilire delle priorità. Il Comitato ESG ha condotto una valutazione quantitativa dei dieci impatti emersi, adottando due prospettive: da un lato, la prospettiva *"inside-out"* della rilevanza d'impatto, incentrata sulla rilevanza degli effetti che generiamo sull'ambiente, sulla società e sui diritti umani; dall'altro, la prospettiva *"outside-in"*, che attribuisce un valore numerico alla rilevanza finanziaria attuale e potenziale che ciascuna tematica può avere sulla nostra situazione economico-finanziaria. Le valutazioni sono state attribuite utilizzando una scala da 1 a 6, ciascuno dei 10 impatti rilevanti, sulla base di due criteri principali: gravità e probabilità.

La gravità è definita come un insieme di tre metriche:

- Scala dell'impatto, che misura l'entità dell'impatto, considerando sia gli effetti negativi che i benefici, attuali o potenziali.
- Ambito dell'impatto, che valuta l'estensione dell'effetto, ad esempio in termini di numero di persone coinvolte o della portata di un danno ambientale.
- Carattere irrimediabile, che riflette la difficoltà nel mitigare

o compensare gli impatti negativi.

La probabilità, invece, rappresenta la possibilità che un determinato impatto si verifichi.

Gli impatti sono stati valutati in un **orizzonte temporale** che copre il **breve**, il **medio** e il **lungo termine**, in linea con le definizioni fornite dagli **ESRS**.

Analisi e convalida dei risultati

Come illustrato sopra, i temi rilevanti sono stati identificati e valutati dal Comitato ESG, ma attraverso lo stakeholder engagement abbiamo determinato la validazione dell'analisi. Abbiamo deciso di coinvolgere, visto il nostro primo approccio al tema, gli stakeholder della Capogruppo Panapesca S.p.A. appartenenti alle seguenti categorie: amministratori e soci, responsabili d'area e lavoratori, agenti, fornitori, clienti, consumatori finali e l'ambiente. Per il coinvolgimento di quest'ultimo, essendo uno stakeholder "silente", abbiamo inviato i questionari agli enti di certificazione (Consorzio ASC, MSC, Friend of the sea, Global Gap e Assoittica). Gli impatti considerati più rilevanti dagli stakeholder coinvolti sono risultati la qualità e la sicurezza del prodotto, la tutela della biodiversità e capacità riproduttiva marina e il dialogo aperto e costruttivo con gli stakeholder.

Al presente [link](#)



si riporta il content index e la tabella che illustra gli obblighi di informativa derivati da altre normative dell'UE come elencato nell'Appendice B di ESRS 2 e i requisiti applicativi previsti dagli ESRS rilevanti per noi. È indicato dove i vari data point possono essere trovati nel nostro Bilancio e identifica quali punti dati sono valutati come "Non rilevanti".

2.5. POLITICHE, PROCEDURE E CERTIFICAZIONI

MDR-P Come descritto nella sezione *SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale*, nel 2024 abbiamo condotto l'analisi di doppia rilevanza, grazie alla quale abbiamo identificato i principali temi rilevanti in termini di impatti per la nostra organizzazione. Da tempo abbiamo adottato politiche e procedure, affiancate da certificazioni di prodotto e di processo, con l'obiettivo di garantire la conformità ai più elevati standard di qualità. A partire da ora, i risultati emersi dall'analisi di materialità, integrati alle politiche esistenti, costituiranno

una base strutturata per rafforzare la nostra capacità di prevenire, mitigare e gestire in modo efficace gli impatti individuati. La responsabilità per la gestione degli aspetti di sostenibilità è attribuita a figure interne dedicate, incaricate di supervisionare l'attuazione delle misure e il monitoraggio del loro stato di avanzamento. Strumenti, pratiche o impegni già attivi, anche se non formalizzati in politiche, sono illustrati nelle sezioni tematiche seguenti. Maggiori dettagli sulle certificazioni adottate sono disponibili nella sezione *ESRS E4 – Deep dive: le nostre certificazioni*.

Politica	Descrizione dei temi chiave	Ambito della politica	Figura responsabile per l'implementazione	Strumenti riconosciuti internazionalmente	Disponibilità
Codice etico	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valori aziendali: legalità, onestà, trasparenza, lealtà, riservatezza, rispetto, efficienza, salute, sicurezza e ambiente. ■ Comportamenti etici attesi: contrasto a frode e corruzione, gestione dei conflitti di interesse, comunicazione veritiera, rispetto della proprietà intellettuale e tutela del patrimonio aziendale. ■ Condotta nei rapporti d'affari: regole su omaggi, consulenze, concorrenza leale, e trasparenza contrattuale. ■ Relazioni con stakeholder: inclusi collaboratori, clienti, fornitori, comunità e pubblica amministrazione. ■ Tutela dell'ambiente e della salute: promozione della sicurezza sul lavoro e dell'ecosostenibilità. ■ Gestione delle segnalazioni: obbligo di comunicare eventuali violazioni del Codice all'Organismo di Vigilanza, con garanzia di protezione per i segnalanti. ■ Sistema disciplinare: sanzioni previste per comportamenti non conformi, indipendentemente da responsabilità penale. 	IT	Consiglio di amministrazione	Decreto legislativo 231/2001	Gestionale aziendale accessibile anche da app su smartphone Sito internet aziendale

Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.lgs. 231/2001	<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsabilità dell'ente per reati commessi nell'interesse o vantaggio aziendale. ■ Prevenzione dei reati presupposti (PA, societari, salute e sicurezza, ambiente, ecc.). ■ Vigilanza affidata a un Organismo autonomo (OdV). ■ Canali per segnalazioni riservate (whistleblowing) e tutela dei segnalanti. ■ Sistema disciplinare con sanzioni per violazioni. 	IT	Organismo di vigilanza	Decreto legislativo 231/2001	Applicazione aziendale
					Sito internet aziendale
Informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679 - Clienti	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tutela dei dati personali. ■ Trasparenza nel trattamento. ■ Diritti dell'interessato. ■ Misure di sicurezza. ■ Finalità contrattuali e promozionali, 	IT	Titolare del trattamento (Legale Rappresentante pro tempore)	Regolamento UE 2016/679 – GDPR	Sito internet aziendale
Informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679 - candidati da considerare per l'instaurazione di un rapporto di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ■ Trattamento dei dati personali ai fini della selezione del personale. ■ Possibile trattamento di categorie particolari di dati (art. 9 GDPR). ■ Finalità legate ad adempimenti di legge e gestione del processo di selezione. ■ Trattamento manuale e digitale, con adeguate misure di sicurezza. ■ Accesso ai dati limitato a personale autorizzato (HR, ASPP). ■ Comunicazione a soggetti esterni (es. strutture sanitarie), senza diffusione. ■ Conservazione dei dati limitata alla durata dell'iter di selezione. ■ Esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15-22 del GDPR. 	IT	Titolare del trattamento (Legale Rappresentante pro tempore)	Regolamento UE 2016/679 – GDPR	Sito internet aziendale
Informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679 - Navigatori sito internet	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tutela dei dati personali dei navigatori del sito web. ■ Trasparenza nelle finalità e modalità di trattamento. ■ Limitazione della conservazione dei dati alla durata del servizio. ■ Possibilità di gestione autonoma dei cookie da parte dell'utente. ■ Diritti garantiti all'interessato ai sensi degli artt. 15-22 del GDPR. 	IT	Titolare del trattamento (Legale Rappresentante pro tempore)	Regolamento UE 2016/679 – GDPR	Sito internet aziendale
UNI EN ISO 9001:2015	<ul style="list-style-type: none"> ■ Approccio per processi. ■ Leadership e impegno della direzione. ■ Pianificazione e gestione dei rischi. ■ Focus sulla soddisfazione del cliente. ■ Coinvolgimento del personale. ■ Gestione delle risorse. ■ Monitoraggio delle performance. ■ Controllo dei fornitori. ■ Gestione delle informazioni documentate. ■ Audit interni e riesami periodici. ■ Miglioramento continuo. ■ Gestione delle non conformità e azioni correttive. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione	Norma UNI EN ISO 9001:2015	Sito internet aziendale

PRO 04 Valutazione dei fornitori	<ul style="list-style-type: none"> ■ Procedura di valutazione del rischio. ■ Procedura e criteri di valutazione dei fornitori. ■ Audit di seconda parte. 	IT	Responsabile ufficio acquisti	BRC Global Standard for Food Safety (certificazione riconosciuta GFSI)	Intranet aziendale
BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sistema di gestione della sicurezza alimentare documentato. ■ Analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP). ■ Impegno della direzione e cultura della sicurezza alimentare. ■ Controllo degli ambienti di produzione e igiene (prerequisiti). ■ Controllo degli approvvigionamenti e dei fornitori. ■ Tracciabilità e gestione delle emergenze/ritiri. ■ Controlli sui processi e sulle specifiche di prodotto. ■ Gestione delle non conformità e azioni correttive. ■ Formazione e competenza del personale. ■ Controlli sugli imballaggi, etichettatura e allergeni. ■ Audit interni e verifiche di conformità. ■ Monitoraggio continuo e miglioramento del sistema. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità		Sito internet aziendale
IFS Food (International Featured Standards)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare. ■ Responsabilità della direzione e cultura della qualità. ■ Gestione delle risorse e formazione del personale. ■ Pianificazione e processo produttivo controllato. ■ Programma di prerequisiti igienico-sanitari (PRP). ■ Analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP). ■ Specifiche del prodotto e gestione dei cambiamenti. ■ Tracciabilità e gestione del ritiro/recall. ■ Gestione dei reclami e delle non conformità. ■ Audit interni e controllo documentale. ■ Controllo degli allergeni, etichettatura e contaminazioni. ■ Verifica dei fornitori e controllo degli approvvigionamenti. ■ Miglioramento continuo e obiettivi misurabili. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità	IFS Food Standard (certificazione riconosciuta GFSI)	Sito internet aziendale
ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale	<ul style="list-style-type: none"> ■ Divieto di utilizzo di OGM e pesticidi chimici di sintesi. ■ Tracciabilità e separazione delle filiere biologiche e convenzionali. ■ Tutela della biodiversità e delle risorse naturali. ■ Gestione sostenibile del suolo e dell'acqua. ■ Benessere animale (per produzioni zootecniche). ■ Verifiche documentali e ispezioni periodiche in loco. ■ Certificazione dell'intera filiera: produzione, trasformazione, distribuzione. ■ Etichettatura conforme e trasparente per il consumatore. ■ Sistema di gestione delle non conformità. ■ Controllo e validazione delle materie prime e dei fornitori. ■ Rintracciabilità e gestione dei reclami. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità	Reg. (UE) 2018/848 sull'agricoltura biologica	Sito internet aziendale

HACCP	■ Dichiarazione di implementazione di un sistema di autocontrollo igienico ispirato alla metodologia HACCP	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità	Reg. CE 852/2004 Reg. CE 853/2004	Sito internet aziendale
Friend of the Sea	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pesca sostenibile da stock non sovrasfruttati. ■ Assenza di impatti significativi sugli habitat marini (es. fondali, specie non bersaglio). ■ Gestione responsabile della pesca/accesso regolamentato. ■ Riduzione dei bycatch e uso di attrezzi selettivi. ■ Certificazione anche per prodotti da acquacoltura sostenibile. ■ Tracciabilità completa lungo la filiera. ■ Rispetto delle normative ambientali e sociali internazionali. ■ Efficienza energetica e riduzione degli impatti ambientali. ■ Controllo di sostanze pericolose e inquinanti. ■ Verifiche periodiche e audit da enti accreditati. ■ Impegno verso la protezione della biodiversità marina. ■ Requisiti aggiuntivi per imballaggi sostenibili e responsabilità sociale. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità	Criteri Friend of the Sea (riconosciuti da FAO Guidelines for Ecolabelling of Fish)	Sito internet aziendale
Marine Stewardship Council (MSC)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pesca basata su stock ittici sostenibili e scientificamente monitorati. ■ Minimo impatto sull'ambiente e conservazione degli habitat marini. ■ Gestione efficace della pesca, conforme a leggi nazionali e internazionali. ■ Sistema di tracciabilità certificata lungo tutta la filiera (Chain of Custody). ■ Verifica del rispetto di quote, taglie minime e stagionalità ■ Riduzione della cattura accessoria (bycatch) e protezione delle specie vulnerabili. ■ Audit indipendenti da enti accreditati secondo standard internazionali. ■ Partecipazione attiva degli stakeholder e trasparenza del processo. ■ Promozione del miglioramento continuo nelle pratiche di pesca. ■ Utilizzo del logo MSC solo per prodotti certificati e tracciabili. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità	MSC Fisheries Standard – conforme a FAO Guidelines e ISEAL	Sito internet aziendale
Aquaculture Stewardship Council (ASC)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridotto impatto ambientale degli allevamenti (acque, habitat, biodiversità). ■ Controllo delle emissioni e scarichi (nutrienti, residui chimici, antibiotici). ■ Benessere animale: densità, alimentazione, salute e metodi di abbattimento. ■ Tracciabilità e trasparenza lungo la catena di fornitura. ■ Gestione responsabile dei mangimi e delle fonti di approvvigionamento. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione qualità	ASC Standards – riconosciuti da FAO Guidelines e ISEAL	Sito internet aziendale

Aquaculture Stewardship Council (ASC)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tutelati i diritti dei lavoratori: condizioni di lavoro eque e sicure. ■ Coinvolgimento delle comunità locali nelle decisioni che le riguardano. ■ Audit di terza parte indipendente da enti accreditati. ■ Applicabile a diverse specie allevate: pesci, crostacei, molluschi. ■ Possibilità di utilizzo del logo ASC per prodotti certificati. 	IT	Responsabile ufficio assicurazione	GLOBAL G.A.P. IFA Standard	Sito internet aziendale
Global Gap (Good Agricultural Practice)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sicurezza alimentare: tracciabilità, igiene, gestione fitosanitaria e residui. ■ Gestione sostenibile delle risorse naturali: suolo, acqua, biodiversità. ■ Benessere e salute dei lavoratori: sicurezza, formazione, diritti umani. ■ Utilizzo controllato di fertilizzanti e prodotti fitosanitari. ■ Biosicurezza e prevenzione della contaminazione microbiologica. ■ Tracciabilità del prodotto dalla produzione alla distribuzione. ■ Gestione dei rifiuti e riduzione degli impatti ambientali. ■ Benessere animale (per produzioni zootecniche certificate). ■ Audit periodici indipendenti per la verifica di conformità. 	IT		GLOBAL G.A.P. IFA Standard	Sito internet aziendale

3. ENVIRONMENTAL



6 ACQUA PULITA
E SERVIZI
IGIENICO-SANITARI



12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



13 LOTTA CONTRO
IL CAMBIAMENTO
CLIMATICO



14 VITA
SOTT'ACQUA



IN QUESTA SEZIONE

3.1. CAMBIAMENTI CLIMATICI (ESRS E1)	51
Governance	52
Strategia, gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	52
Metriche	55
3.2. INQUINAMENTO (ESRS E2)	58
Gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	58
Metriche	66
3.3. ACQUA E RISORSE MARINE (ESRS E3)	68
Strategia, gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	68
3.4. BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI (ESRS E4)	73
Strategia, gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	73
Metriche	76
3.5. ECONOMIA CIRCOLARE (ESRS E5)	80
Strategia, gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	80
Metriche	84



3.1. CAMBIAMENTI CLIMATICI (ESRS E1)

La crescente domanda di produzione alimentare, legata alla crescita economica e della popolazione, sta aumentando le preoccupazioni riguardo all'impatto ambientale, in particolare sulle emissioni di gas serra. La produzione alimentare, infatti, contribuisce al **20-37% delle emissioni globali**, con il **settore della pesca** che gioca un ruolo significativo. I prodotti acquatici costituiscono una parte cruciale dell'approvvigionamento alimentare globale, rappresentando il **16% della produzione alimentare** totale. Secondo i dati dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), entro il 2030, il consumo medio di pesce pro-capite aumenterà da 16 kg/anno nel 2006 a 20 kg/anno.

L'impronta di carbonio della pesca è determinata principalmente dalla fase di **cattura o allevamento** dei pesci, in particolare relativamente alle **emissioni derivanti dall'uso di carburante** da parte delle imbarcazioni. Altri fattori, come il tipo di attrezzatura utilizzata e l'efficienza energetica dei pescherecci, influenzano ulteriormente l'impatto ambientale del settore. Inoltre, secondo l'analisi condotta da **GS1 Italy**, i **prodotti ittici** presentano un impatto climatico **molto rilevante nella fase di approvvigionamento delle materie prime**, mentre risultano **mediamente rilevanti tutte le fasi successive: produzione, packaging, distribuzione e uso/fine vita**¹.

Oltre alle emissioni dirette, le attività di pesca generano anche rifiuti e scarichi che contribuiscono all'impronta di carbonio, così come le operazioni di lavorazione, congelamento e trasporto del pesce².

Si stima che, solo le operazioni di trasformazione e imballaggio contribuiscano al 10% delle emissioni totali del settore, richiedendo un'attenta gestione per ridurre l'impronta carbonica dell'intero ciclo produttivo³.

Il nostro impegno per il mare e l'ambiente

In Panapesca siamo profondamente consapevoli che il mare e la natura non sono solo risorse da cui attingere, ma patrimoni da proteggere con responsabilità.

Il nostro business si fonda sul mare, e proprio per questo sentiamo un dovere morale verso la sua tutela: un impegno che guida le nostre scelte quotidiane e strategiche.

Dalla selezione responsabile dei fornitori alla riduzione degli sprechi, dal monitoraggio dei consumi energetici alle iniziative per l'economia circolare, adottiamo pratiche orientate alla sostenibilità, consapevoli che ogni azione può contribuire a generare un impatto positivo. Per noi, prendersi cura del mare significa guardare al futuro con rispetto, innovazione e senso etico: perché solo un ambiente sano può continuare a offrire opportunità di crescita, oggi e domani.

¹ S1 Italy (2024) Sostenibilità nelle categorie di prodotto. GS1 Italy.

<https://gs1it.org/content/public/b7/3a/b73a991d-39c7-418c-896e-4651e0db3e88/gs1-italy-sostenibilita-nelle-categorie.pdf>

² Li, H., Zhou, X., Gao, L., Liang, J., Liu, H., Li, Y., Chen, L., Guo, Y., & Liang, S. (2024). Carbon footprint assessment and reduction strategies for a quaculture: A review. Journal of the World Aquaculture Society. <https://doi.org/10.1111/jwas.13117>

³ Kumar, A., & Sahu, S. (2021). Energy and water consumption pattern in seafood processing industries and its optimization methodologies. Journal of Cleaner Production, Disponibile al link: https://www.researchgate.net/publication/353792837_Energy_and_water_consumption_pattern_in_seafood_processing_industries_and_its_optimization_methodologies

GOV-3

GOVERNANCE

Per informazioni sul presente obbligo di informativa, si rimanda al capitolo *ESRS 2 GOV-3 - Integrazione delle prestazioni di sostenibilità nei sistemi di incentivazione*.

SBM-3

STRATEGIA, GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

Come Gruppo Panapesca abbiamo identificato, attraverso **l'analisi di doppia rilevanza, i principali impatti legati al cambiamento climatico**, integrandoli nella valutazione strategica e operativa della nostra azienda. In questo processo, è stato

fondamentale comprendere come il **cambiamento climatico** possa influenzare il nostro **modello di business e le nostre performance**, nonché come le nostre attività possano incidere sull'ambiente. Ulteriori dettagli riguardo al nostro processo di analisi sono forniti nei capitoli *ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale* e *ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti*, che descrivono rispettivamente gli impatti rilevanti, e il processo per individuarli e valutarli.

IRO-1

	Tema d'impatto	Descrizione	IRO	Catena del valore	Orizzonte temporale
	Gestione energetica e delle emissioni	L'impatto più significativo dei cambiamenti climatici riguarda principalmente il consumo di energia e l'uso di combustibili fossili nelle operazioni di pesca, conservazione del pesce e trasporti. Questi fattori aumentano le emissioni di gas serra, aggravando l'effetto serra e contribuendo al riscaldamento globale. Inoltre, le emissioni derivanti dai trasporti e dalle attrezzature operano sia a livello globale che locale, influenzando l'inquinamento ambientale. Parte di queste emissioni proviene dalla catena del valore, inclusi fornitori e partner logistici, aumentando l'impronta carbonica complessiva. Se non gestiti, questi fattori potrebbero aumentare il rischio operativo e compromettere le risorse naturali e l'efficienza aziendale.	Positivo e negativo - Effettivo	Operazioni proprie e catena del valore	Luogo

E1-2

La **gestione responsabile delle risorse naturali** è uno degli impegni fondamentali del Gruppo Panapesca. Il nostro **Codice Etico**, in particolare, riflette il nostro impegno verso una sostenibilità ambientale, delineando linee guida chiare per le politiche aziendali relative all'ambiente e alla catena del valore. In linea con questa visione, adottiamo un **approccio preventivo** per ridurre l'impatto ambientale, monitorando i nostri consumi e le performance operative. Ci concentriamo **sull'ottimizzazione delle risorse**, riducendo al minimo la produzione di rifiuti e

promuovendo il riciclo e il recupero. Il nostro impegno è anche quello di rispettare le normative ambientali a livello nazionale e internazionale, garantendo trasparenza sulle nostre performance ambientali. Maggiori dettagli su questo impegno sono disponibili nei capitoli *ESRS 2 MDR-P – Politiche, procedure e certificazioni* e nel capitolo *ESRS G1 – G1-1 – Politiche in materia di cultura d'impresa e condotta delle imprese*.

Un esempio concreto di questi impegni è rappresentato dall'introduzione, da parte della capogruppo Panapesca

E1-3

S.p.A. della tecnologia **ICO-F**, fornita da **ICOPOWER S.R.L.**, che consente di **ottimizzare l'assorbimento di potenza** e ridurre gli sprechi energetici, con conseguenti benefici nella riduzione dei consumi e delle emissioni di gas serra. Ulteriori dettagli sull'implementazione di tale tecnologia sono disponibili nel *Deep Dive: ICOPOWER*.

Anche le controllate del Gruppo sono coinvolte in iniziative per il monitoraggio e l'ottimizzazione dei consumi energetici. Un altro esempio di buona pratica

viene da **Thai Spring Fish Co. Ltd**, che, in risposta a una necessità tecnica, ha **sostituito un condensatore del sistema di refrigerazione**, consentendo una riduzione del consumo energetico da 26 kW a 22 kW, con un risparmio annuo di 35.040 kWh.

Mer Fruit Sarl monitora i propri consumi energetici utilizzando il **coseno di phi** ($\cos(\varphi)$). Questo parametro consente un'analisi continua delle performance e favorisce un miglioramento progressivo nella gestione dell'energia.



Deep dive: ICOPOWER

Nel 2023 abbiamo avviato un progetto, proseguito anche al 2024, mirato alla riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di gas serra, attraverso l'adozione della **tecnologia ICO-F** sviluppata da **ICOPOWER S.R.L.** Abbiamo integrato nei nostri impianti una soluzione innovativa che filtra l'energia elettrica, ottimizzando l'assorbimento di potenza e riducendo gli sprechi causati da sbalzi di tensione e picchi elettrici. Questo sistema ci consente non solo di utilizzare esclusivamente l'energia realmente necessaria, ma anche di proteggere le apparecchiature da sollecitazioni elettriche, abbattendo i costi di manutenzione e prolungando la durata operativa degli impianti. Il sistema ICO-F garantisce inoltre un **controllo puntuale dei consumi** attraverso il **monitoraggio remoto** delle prestazioni, permettendoci di gestire l'energia in modo più

efficiente e di allocare i costi in maniera precisa. I dati raccolti sono utilizzati per analisi approfondite e per la rendicontazione delle emissioni evitate. La metodologia adottata per la quantificazione dei benefici ambientali è stata validata da **Bureau Veritas Italia S.p.A.**, secondo la norma ISO 14064-2:2019, assicurando così la trasparenza e la coerenza con standard internazionali come l'IPMVP. I risultati ottenuti confermano l'efficacia della tecnologia: nel 2024 abbiamo registrato un risparmio energetico complessivo pari a **216.703,87 kWh⁴**, contribuendo in modo significativo alla riduzione delle nostre emissioni di CO₂ e migliorando il nostro impatto ambientale. Questa collaborazione rappresenta per noi un passo concreto verso una gestione energetica più sostenibile, efficiente e orientata all'innovazione.

4.808,83 kg

di CO₂ risparmiati

Macchina	UdM	Risparmio
Sede di Massa e Cozzile		79.845,85
Filiale di Origgio	kWh	93.225,55
Filiale di Ciampino		43.632,47
Totale		216.703,87

⁴ Gli impianti nella filiale di Origgio sono operativi dal 01/01/2024, quelli di Massa e Cozzile sono operativi dal 30/06/2024, mentre quello della Filiale di Ciampino è attivo dal 07/07/2024.

METRICHE

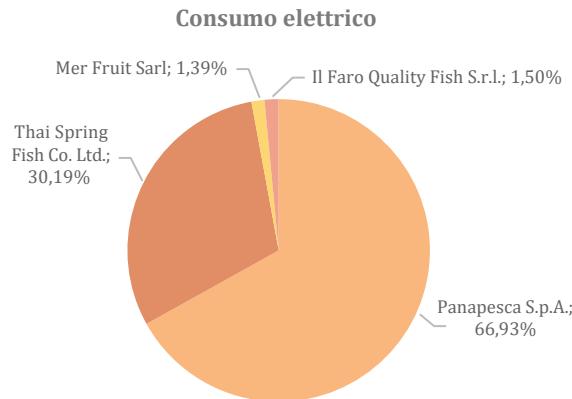
Consumo di energia e mix energetico

Nel 2024 il nostro consumo energetico di Gruppo è stato pari a **20.869,48 MWh**, includendo sia l'energia elettrica acquistata che i combustibili impiegati nei processi produttivi e per il riscaldamento.

I dati fanno riferimento a tutte le società del Gruppo ad esclusione di Prodimar Sas.

L'**energia elettrica acquistata da rete** e utilizzata nei vari siti è pari a 18.360,93 MWh, interamente provenienti da fonti non rinnovabili.

I dati riportati qui di seguito offrono un quadro puntuale dei **consumi elettrici** all'interno del perimetro aziendale:



Per quanto riguarda i **consumi da combustibili fossili**, nel 2024 abbiamo utilizzato principalmente **gasolio e gas naturale**, destinati sia ai processi produttivi sia agli impianti di riscaldamento.

I consumi complessivi si suddividono come segue:

- Gasolio: **33.388,7 litri**, pari a **337,2 MWh**, utilizzato da Thai Spring Fish Co. Ltd;
- Gas naturale: **146.925,8 m3**, pari a **1.469,3 MWh**, utilizzato da Panapesca S.p.A., Thai Spring Fish Co. Ltd. e Il Faro Quality Fish S.r.l.

Al fine di valutare con maggiore precisione la nostra efficienza energetica, consideriamo anche l'**intensità energetica**, un indicatore che mette in relazione i consumi totali con il fatturato e il numero di dipendenti. Nel 2024 l'intensità energetica di Gruppo è risultata pari a **0,16 MWh per ogni 1.000 euro di fatturato**, calcolata su **163 milioni di euro di fatturato**. Considerando un organico di tutte le società di **733 dipendenti** al 31/12/2024, l'intensità energetica pro-capite è stata di circa **28,47 MWh per dipendente**.

Intensità energetica per
€1.000 di fatturato

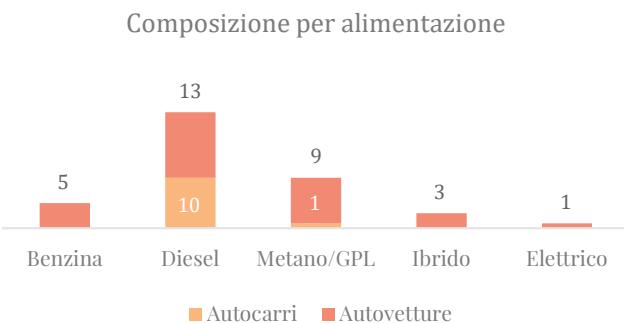
0,16 MWh/€

Intensità energetica
per dipendente

28,47 MWh/dipendente

La flotta aziendale

Il parco mezzi del Gruppo Panapesca comprende **42 veicoli**, tra cui **11 autocarri** e **31 autovetture**. La composizione per tipologia di alimentazione evidenzia una prevalenza di veicoli diesel (23 unità), seguiti da quelli a metano/GPL (10 unità) e a benzina (5 unità). Le alimentazioni alternative risultano ancora marginali, con 3 veicoli ibridi e 1 elettrico. Gli autocarri sono principalmente alimentati a diesel e metano/GPL, mentre le autovetture si distribuiscono su tutte le categorie di carburante. Il grafico seguente illustra nel dettaglio la ripartizione dei mezzi in base alla tipologia di alimentazione:



Più precisamente, nel corso del 2024, il consumo totale di combustibili per la flotta aziendale è stato pari a 716,08 MWh. La quota maggiore è attribuibile al gasolio, che rappresenta il 64,78% dei consumi complessivi, seguito dal metano (18,98%), dalla benzina (16,04%) e dal GPL (0,20%). La suddivisione per tipologia di carburante è la seguente:

- Gasolio: 60.117,8 litri
- Metano: 17.582,4 m³
- Benzina: 14.885,1 litri
- GPL: 188,0 litri

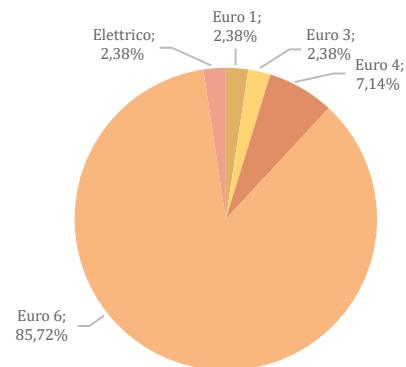
Nella tabella di seguito è riportata la conversione dei consumi energetici dei veicoli aziendali in megawattora (MWh).

Consumo flotta aziendale (mezzi di proprietà o leasing aziendale) 2024	UdM	2024
Consumo di gasolio		484,70 MWh
Consumo metano	MWh	123,08 MWh
Consumo benzina		93,45 MWh
Consumo GPL		0,89 MWh

Dal punto di vista della **classe ambientale**, la flotta del Gruppo è composta principalmente da veicoli Euro 6 – di seguito è riportata la suddivisione nel dettaglio:

- Euro 6: 36 veicoli
- Euro 4: 3 veicoli
- Euro 3: 1 veicolo
- Euro 2: 1 veicolo
- Elettrico: 1 veicolo

Classe ambientale flotta aziendale



I dati fanno riferimento al Gruppo Panapesca ad esclusione di Prodimar Sas

Rispetto alle **modalità di gestione**, la flotta è composta da veicoli di proprietà delle varie società del Gruppo, veicoli in leasing e a noleggio:

- 23 veicoli di proprietà (8 autocarri e 15 autovetture)
- 18 veicoli in leasing (3 autocarri e 15 autovetture)
- 1 autovettura a noleggio

Gas refrigeranti

Nel 2024 abbiamo utilizzato complessivamente **36.871,54 kg** di **gas refrigeranti** all'interno delle società del Gruppo. La quota più rilevante è associata all'impiego di **azoto liquido** (N₂) da parte di Il Faro Quality Fish S.r.l., pari a **32.656,9 kg**, utilizzato come **fluido funzionale nel processo di congelamento**. Trattandosi di un gas inerte, il diazoto non viene disperso nell'ambiente e non è classificato come gas serra. Panapesca S.p.A. ha utilizzato **128,2 kg** di gas fluorurati (R449A, R410A, R404A e

R448A), principalmente nell'ambito di interventi di manutenzione ordinaria degli impianti. Mer Fruit Sarl ha impiegato **381,5 kg** di R404A, mentre nello stabilimento di Thai Spring Fish Co. Ltd sono stati utilizzati **1.680 kg** di ammoniaca (R717) e 0,94 kg di R32. Nella tabella seguente sono riportate le quantità utilizzate per ciascun tipo di gas, con riferimento al rispettivo potenziale di riscaldamento globale (GWP) a 100 anni⁵.

Gas refrigerante	UdM	Quantità 2024	Global Warming Potential (100 anni)
N2 – Azoto	Kg	32.656,9	0 – Il diazoto non assorbe IR e quindi non è considerato gas serra
R 449A		96,4	1.397
R 410A		10,8	2.088 (miscela 50% R32 / 50% R125)
R 404A		401,4	3.922
R 448A		1,1	1.387
R 717 (NH ₃ , Ammoniaca)		1.680	0 – Refrigerante naturale a GWP nullo
R 32 (Difluorometano)		0,94	675

⁵ Il GWP (Global Warming Potential) a 100 anni esprime il potenziale di un gas serra di trattenere calore nell'atmosfera rispetto alla CO₂ (GWP = 1), su un arco temporale di 100 anni.

3.2. INQUINAMENTO (ESRS E2)

L'inquinamento marino è una delle principali problematiche ambientali globali, con conseguenze importanti per gli ecosistemi acquatici e la biodiversità marina. Ogni anno, circa **11 milioni di tonnellate di plastica** vengono disperse negli oceani, una cifra destinata a raddoppiare entro il 2030 se non saranno adottati interventi significativi e strutturali⁶. Il **Mar Mediterraneo**, uno degli ambienti marini più vulnerabili al mondo, è particolarmente colpito da questo fenomeno, ricevendo circa **570.000 tonnellate di plastica ogni anno**⁷. Tale contaminazione ha un impatto diretto sulla qualità dell'acqua e sulla salute della fauna marina, alterando gli equilibri ecologici e minacciando la sostenibilità degli habitat marini.

Secondo la Commissione Europea, oltre l'**80% dei rifiuti marini è costituito da plastica**, con una significativa porzione di questi rifiuti derivante da attrezzi da pesca dismessi, che contribuiscono in modo rilevante ai detriti che si accumulano sulle spiagge⁸. Questi rifiuti, oltre a danneggiare gli ecosistemi locali, rappresentano un pericolo per numerose specie marine, che possono ingerirli o rimanerne intrappolate, compromettendo così la loro sopravvivenza.

L'inquinamento marino da plastica non è solo una minaccia per gli ecosistemi marini, ma ha anche **effetti a lungo termine sulla catena alimentare**, con le **microplastiche** che entrano nel corpo delle specie marine, inclusi i **pesci destinati al consumo umano**⁹. Questo fenomeno solleva preoccupazioni sempre più urgenti riguardo alla sicurezza alimentare e alla salute pubblica, dato che le microplastiche

sono ormai rilevate anche negli alimenti. L'impatto dell'inquinamento marino, quindi, si estende ben oltre gli oceani, raggiungendo direttamente le abitudini alimentari e la salute globale. In questo contesto, la necessità di adottare misure per ridurre l'inquinamento da plastica negli oceani diventa cruciale, e il settore ittico, con le sue pratiche di pesca e lavorazione, ha una responsabilità diretta in merito.

GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

Nel contesto normativo attuale, le aziende sono chiamate a una maggiore trasparenza riguardo ai propri impatti ambientali: come Gruppo Panapesca riconosciamo il potenziale **contributo della propria filiera all'inquinamento marino**, che può derivare sia dall'impiego di attrezzi da pesca in **materiale plastico**, suscettibili di dispersione in mare, sia dall'utilizzo di **imballaggi plastici** per la conservazione dei prodotti, che, se non correttamente gestiti a fine vita, possono coadiuvare la formazione di microplastiche nei corsi d'acqua e negli oceani.

In quest'ottica, abbiamo voluto dare un contributo concreto per arginare l'impatto della nostra filiera a monte, e dei nostri prodotti a valle: nel 2024, Panapesca S.p.A. ha avviato una **collaborazione con Ogyre**, un'organizzazione dedicata alla raccolta e al riciclo dei rifiuti plastici nei mari, con l'obiettivo di ridurre il carico di plastica nell'ambiente marino. Maggiori dettagli sul progetto sono disponibili nella sezione *ESRS E2 – Deep dive: La collaborazione con OGYRE*.

IRO-1

⁶ UNEP (2021), From Pollution to Solution: A Global Assessment of Marine Litter and Plastic Pollution <https://www.unep.org/resources/pollution-solution-global-assessment-marine-litter-and-plastic-pollution>

⁷ WWF (2019), Stop the Flood of Plastic: How Mediterranean countries can save their sea <https://www.wwf.it>

⁸ Commissione Europea (2018), Single-use plastics: New EU rules to reduce marine litter, Disponibile al link: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/memo_18_3909

⁹ OECD Global Plastics Outlook <https://www.oecd.org/environment/plastics/>

LA COLLABORAZIONE CON OGYRE



La missione
di Ogyre



L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, adottata nel 2015 da tutti gli Stati membri delle Nazioni Unite, offre un quadro globale per promuovere la pace e la prosperità delle persone e del pianeta, oggi e in futuro. Al centro di questo impegno ci sono i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), che rappresentano un invito urgente all'azione da parte di tutti i Paesi, e di tutti gli attori, pubblici e privati, per un'azione condivisa a livello globale. Questi obiettivi fissano traguardi precisi in vari settori, orientando le azioni verso soluzioni efficaci e innovative per contrastare il cambiamento climatico e affrontare le sfide sociali che ne derivano.

In questo contesto, la nostra collaborazione con Ogyre gioca un ruolo fondamentale. Ogyre è un'organizzazione che si concentra sulla riduzione dei rifiuti marini e sulla promozione dell'economia circolare, con un particolare focus sull'inquinamento da plastica. Panapesca ha scelto di collaborare con Ogyre, startup italiana impegnata nella tutela del mare attraverso il programma "fishing for litter", che unisce sostenibilità ambientale e impatto sociale.

Grazie a questa iniziativa, supportiamo la raccolta dei rifiuti marini da parte di reti di pescatori locali, che durante le loro attività quotidiane contribuiscono al recupero della plastica dispersa in mare. Un gesto semplice ma potente, che non solo aiuta a proteggere gli ecosistemi marini, ma valorizza anche il ruolo delle comunità costiere. Questa partnership rappresenta un tassello concreto del nostro impegno per una filiera responsabile, in cui la cura del mare va di pari passo con il sostegno alle persone che da esso traggono il proprio sostentamento. Attraverso la collaborazione con Ogyre, noi di Panapesca S.p.A. adottiamo soluzioni per la gestione dei rifiuti marini, e allineiamo le nostre azioni agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.



450 kg

Rifiuti marini
raccolti



68 kg

Rifiuti riciclati
o riutilizzati



4

Pescatori
locali



23 kg

Stima della
dispersione di
microplastiche
evitata annualmente



SDG 14 Vita sott'acqua

Uno degli obiettivi principali della collaborazione è ridurre l'inquinamento marino e tutelare gli ecosistemi acquatici. Grazie all'iniziativa **"Fishing for Litter"**, siamo riusciti a raccogliere complessivamente **450 kg di rifiuti marini**, contribuendo significativamente alla riduzione della plastica e di altre sostanze inquinanti nei nostri mari. Questa operazione ha coinvolto un totale di **4 pescatori**, che si sono occupati di portare a terra i rifiuti, catalogarli e smaltirli correttamente. Parte di questi materiali è stata riciclata o riutilizzata, evitando la produzione di nuovi materiali e alleggerendo la pressione sugli ecosistemi marini. Inoltre, l'impegno nella raccolta ha avuto un impatto positivo nella **prevenzione della dispersione di 23 kg di microplastiche** nell'ambiente ogni anno .

Alcuni dei principali target ONU a cui stiamo dando il nostro supporto:

- 14.1 Prevenire e ridurre significativamente l'inquinamento marino di ogni tipo.
- 14.2 Proteggere e gestire in modo sostenibile gli ecosistemi marini e costieri, intraprendendo azioni per il loro ripristino al fine di ottenere oceani sani e produttivi.
- 14.7 Aumentare i benefici economici per i paesi meno sviluppati derivanti dall'uso sostenibile delle risorse marine, incluso attraverso la gestione sostenibile della pesca, dell'acquacoltura e del turismo.
- 14.a Aumentare la conoscenza scientifica e sviluppare capacità di ricerca per migliorare la salute degli oceani e potenziare il contributo della biodiversità marina alla crescita sostenibile, soprattutto nei paesi in via di sviluppo.



SDG 12

Consumo e produzione responsabili

Ridurre la produzione di rifiuti e migliorarne la gestione è essenziale per promuovere un'**economia circolare**. Tuttavia, queste misure non sono sufficienti da sole: **milioni di tonnellate di sostanze chimiche e inquinanti** sono già disperse nell'ambiente, contaminando le fonti di acqua e compromettendo gli ecosistemi. È fondamentale **recuperare e smaltire correttamente** l'enorme quantità di rifiuti accumulati, che continuano a danneggiare le nostre coste e fiumi. In qualità di Azienda abbiamo un ruolo attivo nel **monitoraggio** e nel garantire che le operazioni siano condotte nel rispetto degli **standard ambientali**.

Alcuni dei principali target ONU a cui stiamo dando il nostro supporto:

12.4 Gestire in modo responsabile sostanze chimiche e rifiuti, riducendo il loro rilascio nell'ambiente per minimizzare gli impatti negativi.

12.5 Ridurre significativamente la generazione di rifiuti tramite prevenzione, riduzione, riciclo e riutilizzo.

12.6 Promuovere l'adozione di pratiche responsabili da parte delle aziende e integrare informazioni relative a tali pratiche nei loro cicli di rendicontazione.



SDG 13

Lotta contro il cambiamento climatico

Il cambiamento climatico rappresenta una **sfida globale** che richiede azioni coordinate a livello internazionale. Per affrontarlo, **Ogyre** collabora con **università, centri di ricerca e agenzie ambientali**, potenziando la sensibilizzazione e le capacità di mitigazione e adattamento. Inoltre, l'organizzazione è attivamente impegnata nel coinvolgere il pubblico, promuovendo comportamenti concreti per la protezione dell'ambiente. Sul piano operativo, Ogyre lavora fianco a fianco con **istituzioni, ONG e pescatori locali** per attuare interventi di protezione e ripristino degli ecosistemi. Questo approccio contribuisce a rafforzare la capacità di pianificazione e gestione del cambiamento climatico, con un focus particolare sui paesi meno sviluppati, dove l'urgenza di questi interventi è maggiore. Come partner, **noi di Panapesca S.p.A.** supportiamo e promuoviamo queste iniziative, per contribuire in modo efficace alla protezione dell'ambiente marino e alla lotta contro il cambiamento climatico.

Alcuni dei principali obiettivi ONU a cui stiamo dando il nostro supporto:

- 13.a Mobilitare risorse per affrontare le esigenze dei paesi in via di sviluppo in azioni di mitigazione del cambiamento climatico.
- 13.b Promuovere meccanismi per migliorare la gestione e la pianificazione dei cambiamenti climatici nei paesi meno sviluppati.
- 13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e le capacità umane e istituzionali relative alla mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici.



SDG 6 Acqua pulita e servizi igienico-sanitari

L'acqua è essenziale per la vita e la biodiversità sulla Terra. Per noi di Panapesca S.p.A. è essenziale garantire la salute delle risorse idriche e degli ecosistemi acquatici. Ogyre svolge un ruolo cruciale non solo nella lotta contro l'inquinamento, ma anche nel recupero degli ecosistemi marini degradati, contribuendo al ripristino degli ambienti acquatici attraverso azioni mirate e concrete.

In linea con gli obiettivi globali dell'ONU per la protezione delle acque, si impegna attivamente per raggiungere risultati tangibili a beneficio dell'ambiente.

Alcuni dei principali obiettivi ONU a cui stiamo dando il nostro supporto:

6.3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, minimizzando il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi e aumentando il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.

6.6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi acquatici.

6.b Rafforzare la partecipazione delle comunità locali nella gestione dell'acqua e degli ecosistemi acquatici.

E2-2 Come Gruppo, adottiamo un **approccio operativo** volto a prevenire, monitorare e gestire i potenziali impatti ambientali negativi derivanti dalle nostre attività, con particolare attenzione alle principali fonti di inquinamento atmosferico e idrico. Operiamo nel rispetto dei limiti ambientali previsti dalla normativa vigente, adeguando le nostre pratiche alle specifiche caratteristiche operative di ciascun sito produttivo. Le misure tecniche e gestionali implementate includono la **manutenzione periodica degli impianti di depurazione**, il **monitoraggio delle emissioni** e l'**analisi delle acque reflue**, affidata a **laboratori esterni accreditati**. A livello di Gruppo, le attività di controllo si basano su **sistemi di monitoraggio dedicati e verifiche regolari**, volte ad assicurare il costante allineamento con gli **standard ambientali applicabili**. Anche la **gestione delle sostanze pericolose** avviene secondo rigorosi protocolli interni

di sicurezza, ed è affidata a personale tecnico interno o a fornitori esterni qualificati, assicurando così un presidio efficace e responsabile dei principali fattori di pressione ambientale.

In particolare:

La capogruppo **Panapesca S.p.A.**, monitora sistematicamente i parametri delle acque di scarico del **depuratore aziendale**: le verifiche vengono effettuate regolarmente dal servizio interno di manutenzione e sono integrate da controlli svolti da un'azienda esterna e da un laboratorio accreditato; I depositi di Ciampino e Origgio, come i negozi, hanno scarichi assimilati agli urbani, non effettuando alcun processo industriale;

Mer Fruit raccoglie le **acque reflue** derivanti dai processi produttivi in serbatoi dedicati e vengono successivamente smaltite tramite un fornitore autorizzato;



Thai Spring Fish Co. Ltd. ha adottato un **sistema strutturato di monitoraggio della qualità dell'aria**, affidando a un ente esterno autorizzato la misurazione semestrale delle emissioni provenienti dai camini di ventilazione;

Lo stesso stabilimento thailandese è inoltre dotato di un **impianto di stoccaggio GPL**, composto da 20 serbatoi da 48 kg ciascuno, un sistema di tubazioni con **valvole di sicurezza, rilevatori di gas attivi**, e un **sistema antincendio a pioggia d'acqua** (water spray system). L'impianto è soggetto a **ispezioni annuali da parte di enti esterni autorizzati**;

Nello stabilimento de **Il Faro Quality Fish S.r.l.** è presente un **serbatoio criogenico orizzontale contenente azoto liquido**, gestito secondo standard di sicurezza ambientale e industriale.

Oltre alle emissioni in acqua e in atmosfera, il Gruppo gestisce anche il rischio legato all'**inquinamento acustico**: le due società italiane e quella thailandese hanno effettuato una valutazione dell'impatto acustico su tutti gli stabilimenti e depositi, risultando conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente¹¹.

METRICHE

Nel 2024 abbiamo monitorato, dove applicabili, le **emissioni inquinanti** contemplate dall'Allegato II del **Regolamento (CE) n. 166/2006** e del Consiglio (**Registro Europeo delle emissioni e dei trasferimenti di sostanze inquinanti, E-PRTR**). Ad eccezione di Thai Spring Fish Co. Ltd., le società del Gruppo non generano emissioni in atmosfera e sono soggette esclusivamente a controlli sulle **emissioni in acqua**. L'impianto produttivo in Thailandia ha rilevato, per l'anno 2024, emissioni annue di **monossido di carbonio (CO)** pari a 872.482 kg.

Nel 2024 abbiamo inoltre monitorato il consumo di **cinque sostanze classificate come pericolose** che, pur non rientrando nelle classi di elevata criticità individuate, richiedono un presidio rigoroso, in linea con i requisiti stabiliti dai regolamenti **REACH e CLP**. I volumi complessivamente stoccati e impiegati—consolidati per Panapesca S.p.A., Il Faro Quality Fish S.r.l., Thai Spring Fish Co. Ltd. e Mer Fruit Sarl—sono riepilogati nella seguente tabella:

CAS	Sostanza pericolosa	UdM	Quantità	Tipi di impatto	Classe di pericolo
7664-41-7	Ammoniaca anidra	Kg	8.430		H221 Gas infiammabile H280 Contiene gas sotto pressione; può esplodere se riscaldato H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari H318 Provoca gravi lesioni oculari H331 Tossico se inalato
7681-52-9	Ipoclorito di sodio al 10%	Kg	12.975	Salute Ambiente	H290 Può essere corrosivo per i metalli H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari H400 Molto tossico per gli organismi acquatici H411 Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata
68476-85-7	Gas di Petrolio Liquefatto (GPL)	Kg	70.297	Salute Ambiente	H220 Gas altamente infiammabile H280 Contiene gas sotto pressione; può esplodere se riscaldato

¹¹ In particolare, i metodi di campionamento prevedono la raccolta del particolato (PM) mediante campionatori da camino, garantendo l'equilibrio tra il flusso d'aria e quello dei gas, e l'analisi degli inquinanti gassosi tramite sistema CEMS o campionamento da laboratorio. Le sostanze analizzate includono SO₂ (fluorescenza UV), NO_x (chemiluminescenza) e CO (infrarosso non dispersivo – NDIR).

64-17-5	Alcool etilico (etanolo)	Kg	161	Salute Ambiente	H225 Liquido e vapori facilmente infiammabili H319 Provoca grave irritazione oculare
7681-52-9	Candeggina	Kg	517	Salute Ambiente	H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari
	Mek Detergente a Solvente 1l ¹²	Kg	60	Salute Ambiente	H225 Liquido e vapori facilmente infiammabili H319 Provoca grave irritazione oculare H336 Può provocare sonnolenza o capogiri
	Ink Black Plastic Mek 750ml ¹³	Kg	30	Salute Ambiente	H225 Liquido e vapori facilmente infiammabili H319 Provoca grave irritazione oculare H336 Può provocare sonnolenza o capogiri
	Black Plastic Mek Makeup 750ml ¹⁴	Kg	50	Salute Ambiente	H225 Liquido e vapori facilmente infiammabili H319 Provoca grave irritazione oculare H336 Può provocare sonnolenza o capogiri
77-92-9	Acido citrico anidro	Kg	100	Salute	H319 Provoca grave irritazione oculare
1310-73-2	Idrossido di sodio	Kg	60	Salute Ambiente	H290 Può essere corrosivo per i metalli H314 Provoca gravi ustioni cutanee e lesioni oculari H318 Provoca gravi lesioni oculari
	Express D	Kg	480	Salute	H303 Può essere dannoso se ingerito H314 Provoca gravi ustioni cutanee e lesioni oculari
7664-38-2	Foam Plus (acido fosforico)	Kg	900	Salute	H303 Può essere dannoso se ingerito H314 Provoca gravi ustioni cutanee e lesioni oculari
	Express Alc Foam	Kg	720	Salute	H314 Provoca gravi ustioni cutanee e lesioni oculari
	Captain	Kg	1.080	Salute	H316 Provoca lieve irritazione cutanea H319 Provoca grave irritazione oculare
	Soft Clean	Kg	480	Salute	H319 Provoca grave irritazione oculare
	Calgonit CF312 ¹⁵	Kg	720	Salute Ambiente	H302 Nocivo se ingerito H314 Provoca gravi ustioni cutanee e lesioni oculari
	Tru-Lit Gr 70 ¹⁶	Kg	480	Salute	H315 Provoca irritazione cutanea H318 Provoca gravi lesioni oculari

¹² Componenti chimici pericolosi: Etanolo (Alcol Etilico), 2-metilpropan-2-olo

¹³ Componenti chimici pericolosi: Acetone, 2-butanone, Etanolo (Alcol Etilico), Alcol isopropilico

¹⁴ Componenti chimici pericolosi: 2-butanone, Etanolo (Alcol Etilico)

¹⁵ Componenti chimici pericolosi: idrossido di sodio, ipoclorito di sodio

¹⁶ Componenti chimici pericolosi: etanolamina

3.3. ACQUA E RISORSE MARINE (ESRS E3)

Il settore della **trasformazione ittica** svolge un ruolo cruciale **nell'approvvigionamento alimentare globale**, poiché la maggior parte della produzione di pesce viene sottoposta a lavorazione prima del consumo. Infatti, solo il 45% della produzione totale di pesce viene consumato **fresco**, mentre il restante 55% è trasformato in pesce **congelato** (29%), in **scatola** (14%) e **conservato** (12%). Questo processo comporta un elevato impiego di risorse, in particolare di acqua e di energia, necessarie per garantire condizioni di conservazione adeguate e prevenire il deterioramento dei prodotti¹⁷.

L'uso dell'acqua nel settore della trasformazione ittica avviene in diverse fasi operative: dalla **pulizia**, alla **cottura**, al **congelamento**, alla **preparazione della salamoia**, fino al **lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti**. Tali operazioni sono fondamentali per mantenere elevati **standard igienici** e per ridurre il **rischio di contaminazione**.

Uno studio di BIM ha evidenziato che la **fase di trasformazione** del pesce è responsabile per il **42% dell'acqua consumata nell'industria**, seguita dalle **operazioni di pulizia che rappresentano il 38%**¹⁸; in particolare, secondo l'Export Inspection Council (EIC)

indiano, **per ogni chilogrammo di pesce lavorato sono necessari almeno 10 litri di acqua**¹⁹.

In questo contesto, una gestione più efficiente dell'acqua, volta a minimizzare gli sprechi e a favorire un uso più razionale delle risorse, è essenziale per garantire la sostenibilità a lungo termine dell'industria della trasformazione ittica, riducendo l'impatto sull'ambiente e migliorando l'efficienza operativa.

STRATEGIA, GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

SBM-3

Nel processo di **doppia rilevanza**, sono stati identificati gli impatti del nostro Gruppo legati alle risorse idriche e marine, e come qualsiasi variazione nella disponibilità di acqua in una delle zone limitrofe alle nostre sedi potrebbe limitare la produzione aziendale. I dettagli su come questi impatti sono stati analizzati e integrati nella nostra strategia di gestione sono descritti nei capitoli *ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti* e *ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti*.

¹⁷ Kumar, A., & Sahu, S. (2021). Energy and water consumption pattern in seafood processing industries and its optimization methodologies. *Journal of Cleaner Production*, Disponibile al link:

https://www.researchgate.net/publication/353792837_Energy_and_water_consumption_pattern_in_seafood_processing_industries_and_its_optimization_methodologies

¹⁸ BIM (2017), Resource Efficiency Guide for Seafood Processors, Disponibile al link:

<https://bim.ie/wp-content/uploads/2021/01/BIM-Resource-Efficiency-Guide-for-Seafood-Processors.pdf>

¹⁹ EIC (2005), Export of Fresh, Frozen & Processed Fish & Fishery Products, A Guide for Exporters, Disponibile al link:

<https://eicindia.gov.in/WebApp1/resources/PDF/ffpguide.pdf>

IRO-1

Tema d'impatto	Descrizione	IRO	Catena del valore	Orizzonte temporale
	<p>Il valore dell'acqua</p> <p>Il nostro impatto sulle risorse idriche è principalmente legato alla scarsità di acqua e alla necessità di trattamenti specifici per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti. Questi fattori limitano la capacità produttiva e influenzano le operazioni aziendali, creando sfide significative per l'efficienza e la sostenibilità delle nostre attività. La crescente difficoltà nell'accesso a risorse idriche adeguate rende sempre più complesso il soddisfacimento delle esigenze operative, con effetti diretti sui costi e sulla produttività. Inoltre, gli scarichi di rifiuti e sostanze inquinanti generati dalle nostre operazioni hanno un impatto diretto sugli ecosistemi acquatici. Questi scarichi compromettono la qualità dell'acqua e danneggiano la salute degli ambienti marini, con potenziali conseguenze a lungo termine per la biodiversità e la resilienza degli ecosistemi. La gestione inefficiente di questi scarichi non solo mina la salute ambientale, ma può anche interferire con la sostenibilità delle risorse idriche, essenziali per le nostre operazioni future.</p>	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Medio-lungo

In Panapesca riconosciamo i **rischi idrici** come una **sfida globale di estrema urgenza**. Fenomeni come alluvioni, siccità e malattie legate all'acqua sono già responsabili di numerose crisi sanitarie, e il cambiamento climatico sta aggravando ulteriormente queste problematiche. L'aumento degli eventi climatici estremi, i cambiamenti nei modelli di precipitazione e la scarsità di risorse idriche sono aspetti che consideriamo cruciali per le nostre attività, in quanto impattano direttamente non solo la salute umana ma anche le nostre attività produttive.

Per prendere consapevolezza della nostra situazione relativamente allo stress idrico delle aree in cui sono

localizzate le nostre sedi, ci avvaliamo di strumenti come il **Water Risk Atlas** di **Aqueduct**, che utilizza dati open-source e sottoposti a revisione per mappare i rischi idrici, inclusi quelli legati a siccità e stress idrico. Questi strumenti ci permettono di **monitorare l'uso delle risorse idriche** e di **calibrare le nostre pratiche**, impegnandoci a **ridurre l'impatto** delle operazioni.

Le seguenti infografiche forniscono una panoramica delle **condizioni di stress idrico per ciascuna delle società** del Gruppo, sulla base della distribuzione geografica:

Società	Localizzazione	Stress idrico	% Stress idrico
Panapesca S.p.A. ²⁰	Massa e Cozzile, Pistoia, Italia	Estremamente elevato	>80%
Il Faro Quality Fish S.r.l.	Morciano di Romagna, Rimini, Italia	Estremamente elevato	>80%
Thai Spring Fish Co. Ltd.	Plauk Daeng, Thailandia	Elevato	40%-80%
Prodimar S.A.	Marsiglia, Francia	Elevato	40%-80%
Mer Fruit Ltd.	Beni Ansar, Marocco	Medio-alto	20%-40%

²⁰ Il deposito di Ciampino (RM) si trova in una zona a rischio estremamente elevato, Origgio (VA) è situata in una zona a rischio medio-basso (10-20%). I punti vendita, distribuiti in regioni quali Toscana, Lazio, Umbria, Liguria e Lombardia, risultano potenzialmente esposti a condizioni di stress idrico, sebbene in misura variabile in base alla specifica localizzazione.

E3-2

L'acqua rappresenta una risorsa strategica per le nostre attività: nelle operazioni aziendali viene impiegata principalmente nei processi produttivi, ma anche per la **pulizia** dei locali e delle attrezzature e per il **sistema idrico sanitario** delle sedi. In ottica di efficienza, abbiamo adottato delle misure per contenere i consumi idrici e migliorare la gestione locale della risorsa.

Le principali linee di intervento attuate dal Gruppo includono:

- Il **monitoraggio periodico** e puntuale dei consumi;
- L'introduzione di **tecnologie per il trattamento e il riutilizzo** dell'acqua;
- La revisione delle **procedure di lavaggio e sanificazione**, per limitarne l'impatto idrico;

- Ove possibile, l'utilizzo di **fonti idriche interne** (pozzi), destinate ad usi non potabili come la pulizia esterna o gli impianti tecnici;

- La sperimentazione di **soluzioni innovative per la pulizia**, per diminuire il consumo idrico mantenendo elevati standard igienici;

- **Sensibilizzazione dei dipendenti** sul tema della gestione responsabile delle risorse.

Ogni intervento e ogni azione sono differenziati in base al contesto operativo e geografico di ogni stabilimento, ma si inseriscono nella nostra strategia ambientale condivisa all'interno del Gruppo.

Di seguito riportiamo alcune iniziative avviate nei nostri diversi siti:





▲ FOCUS | TRATTAMENTO E UTILIZZO DELLE FONTI INTERNE

Nello stabilimento principale di **Panapesca S.p.A.** è attivo un sistema di **osmosi inversa** per il trattamento dell'acqua potabile utilizzata esclusivamente per la glassatura dei prodotti ittici. Per gli usi non potabili, lo stabilimento dispone di **due pozzi interni**: Il **primo pozzo** fornisce acqua trattata tramite clorazione, dissabbiamento e filtrazione catalitica, destinata alla **pulizia esterna dei piazzali, all'alimentazione dell'impianto antincendio e delle torri evaporative**. Il **secondo pozzo** è riservato all'**alimentazione degli impianti tecnici**. A supporto della gestione idrica sono presenti **serbatoi di accumulo** per lo **stoccaggio di acqua potabile, acqua di pozzo e acqua destinata a fini antincendio**. Tutti i siti del Gruppo soggetti a **CPI (Certificato di Prevenzione Incendi)** — incluso lo stabilimento di Massa e Cozzile e i **depositi di Origgio e Ciampino** — rispettano i requisiti normativi in materia di sicurezza antincendio.



▲ FOCUS | VERSO UNA PULIZIA PIÙ EFFICIENTE: Sperimentazioni in corso

Nello stabilimento di Massa e Cozzile è in corso la sperimentazione di **pistole a miscelazione aria-acqua**, finalizzate alla pulizia delle sale di lavorazione. Questa tecnologia punta a migliorare l'efficienza idrica nelle operazioni quotidiane, garantendo gli stessi standard igienico-sanitari con un minore utilizzo di acqua.



▲ FOCUS | RIDUZIONE IDRICA NEI SISTEMI DI PULIZIA

Presso lo stabilimento di **Thai Spring Fish Co. Ltd.**, è stato introdotto un sistema di lucidatura dei pavimenti in sostituzione del precedente lavaggio ad alta pressione. Questa scelta ha generato **una riduzione del 95% del consumo idrico annuo** per la pulizia dell'area in questione, passando da $328,5 \text{ m}^3$ a soli $16,06 \text{ m}^3$, senza compromettere l'efficacia del processo.



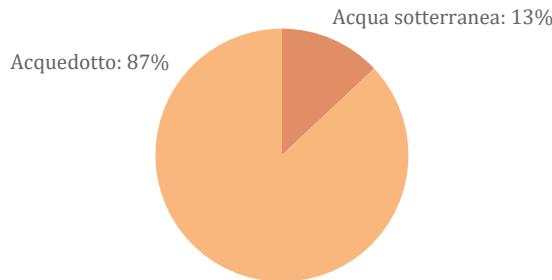
▲ FOCUS | LAVAGGIO OTTIMIZZATO CON SISTEMI A VASCA

Mer Fruit Sarl ha rivisto le modalità di lavaggio delle cassette durante alcune fasi del processo di lavorazione, sostituendo il flusso continuo di acqua con **vasche per il prelavaggio**, riservando l'impiego di acqua corrente solo per il risciacquo finale.

E3-4 Nel 2024, come Gruppo, abbiamo registrato un **prelievo idrico complessivo** di acqua dolce pari a **154.482,00 m³**. Di questa quantità, l'87% proviene dall'acquedotto locale che serve le varie società del Gruppo. Il restante 13% dell'acqua prelevata proviene dai pozzi sotterranei di proprietà di Panapesca S.p.A. situati nella sede di Massa e Cozzile.

Prelievo idrico	2024	
	Tutte le aree	Arearie a stress idrico
Acqua sotterranea (pozzo)		20.360,00
acqua dolce (<1,000 mg/L di solidi disciolti totali)	/	20.360,00
Risorse idriche di terze parti (es acquedotto)	114.332,00	19.790,00
acqua dolce (<1,000 mg/L di solidi disciolti totali)	114.332,00	19.790,00
Totale per area	114.332,00	40.150,00
Totale aggregato		154.482,00

Tipologia di acqua prelevata

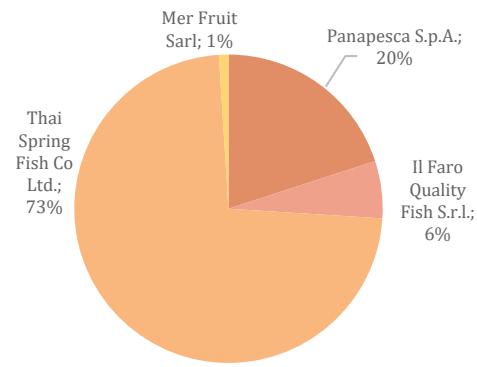


I dati fanno riferimento al Gruppo Panapesca ad esclusione di Prodimar Sas

Il grafico sottostante riporta la suddivisione del **prelievo idrico** rispetto alle **società del Gruppo**. Sul totale dell'acqua prelevata, la parte predominante è riconducibile a Thai Spring Fish Co. Ltd., con 112.155 m³, pari al 73%. Panapesca S.p.A. ha registrato un utilizzo di 30.469 m³, equivalente al 20%, seguita da Il Faro Quality

Fish S.r.l. con 9.917 m³ (6%) e da Mer Fruit Sarl, a cui sono attribuibili 1.941 m³, corrispondenti all'1% del totale.

Suddivisione prelievi idrici



Nella sede di Massa e Cozzile sono presenti tre cisterne utilizzate per l'acqua potabile e acqua di pozzo sottoposta a processo di potabilizzazione, con una capacità totale di 455 m³. Anche Thai Spring Fish Co. Ltd. dispone di una capacità di stoccaggio costante: sono presenti 2 serbatoi da 2.000 litri ciascuno dedicati al sistema antincendio e un serbatorio da 200 m³ di supporto al processo produttivo. Abbiamo anche calcolato la nostra **intensità idrica** rispetto al fatturato di Gruppo e al numero di dipendenti: con un prelievo idrico totale di 154.482 metri cubi e un fatturato aziendale di 163 milioni di euro, il rapporto di intensità idrica risulta essere di circa 0,948 m³ per ogni 1.000 euro di fatturato. Con 733 dipendenti, il consumo di acqua per dipendente ammonta a circa 210,74 metri cubi.

Intensità idrica per €1.000 di fatturato

0,948 m³/€

Intensità idrica per dipendente

210,74 m³/dipendente

3.4. BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI (ESRS E4)

Il settore ittico, che include sia la pesca che l'acquacoltura, ha un impatto significativo sulla biodiversità marina: secondo il **"Living Planet Report 2024"** del WWF, le popolazioni di vertebrati sono diminuite in media del **73% dal 1970 al 2020**, con le specie marine che registrano i cali più significativi²¹. La pesca eccessiva è uno degli elementi centrali in questo scenario: un rapporto dell'**IPBES** (Piattaforma Intergovernativa sulla Biodiversità e i Servizi Ecosistemici) del 2019 ha evidenziato che la pesca ha ridotto la biomassa di pesci e mammiferi marini del **60% dal 1800**, con effetti diretti sulla scomparsa di specie come squali e razze²².

Le pratiche di pesca intensiva, come la pesca di strascico, contribuiscono ulteriormente a questi impatti. Oltre a ridurre le popolazioni ittiche, danneggia gli habitat marini e rilascia quantità significative di **CO₂**, impattando sul cambiamento climatico e alterando la salute degli ecosistemi: uno studio pubblicato su **Nature** ha stimato che la pesca di strascico rilascia annualmente circa **un gigatonnellata di CO₂**, più delle emissioni globali dell'aviazione civile²³.

In un contesto così complesso, è cruciale che le attività del settore ittico, lungo tutta la filiera, siano gestite in maniera responsabile e sostenibile, al fine di ridurre gli impatti negativi sulla biodiversità marina e contrastare il degrado degli ecosistemi marini, che continua a

minacciare la stabilità delle risorse ittiche e la salute degli oceani.

STRATEGIA, GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

SBM-3

Il processo di identificazione dei principali impatti legati alla **perdita di biodiversità** e al **deterioramento degli ecosistemi marini** ci ha permesso di comprendere come le nostre attività, dalla pesca alla distribuzione, possano influenzare la salute degli ecosistemi marini e come il cambiamento ambientale possa a sua volta **influenzare il nostro modello di business**.

In questo contesto, è essenziale considerare non solo l'impatto delle nostre operazioni, ma anche la responsabilità di preservare gli habitat marini vitali per la biodiversità nelle operazioni legate alla catena del valore. Dettagli più approfonditi su come questi impatti sono stati valutati e integrati nella nostra strategia sono forniti nei capitoli **ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti** e **ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti**.

IRO-1

²¹ WWF. (2024). Living Planet Report 2024. World Wildlife Fund. Disponibile al link: <https://livingplanet.panda.org/en-GB/>

²² PBES. (2019). Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services: Summary for Policymakers.

Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. Disponibile al link:

https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf

²³ Hiddink, J. G., et al. (2021). The contribution of bottom trawling to global greenhouse gas emissions. *Nature*, 591(7848), 135-140. Disponibile al link: https://www.researchgate.net/publication/370656000_Quantifying_the_carbon_benefits_of_ending_bottom_trawling

Tema d'impatto	Descrizione	IRO	Catena del valore	Orizzonte temporale
Tutela della biodiversità e della capacità riproduttiva marina	Il nostro impatto sulla biodiversità deriva principalmente dall'uso intensivo delle risorse naturali lungo la catena del valore, inclusi pesca, conservazione e trasporto dei prodotti ittici. La sovrappesca e le pratiche di pesca non sostenibile danneggiano gli habitat marini e riducono la biodiversità. Le emissioni di gas serra delle nostre operazioni influenzano la salute degli ecosistemi marini, accelerando il cambiamento climatico e minacciando la resilienza delle specie. L'impatto è particolarmente forte nella catena di fornitura, dove la pesca non selettiva e la cattura di specie non target ostacolano la rigenerazione degli ecosistemi marini, con effetti negativi a lungo termine.	Positivo e negativo - effettivo	Catena del valore a monte	Lungo

E4-2 Nessuna delle nostre **sedi aziendali** si trova in zone classificate come protette, come aree Natura 2000 o Oasi WWF. **Il Gruppo Panapesca è fortemente impegnato nella tutela degli ecosistemi marini e nella gestione responsabile delle risorse naturali lungo tutta la filiera.** Questo impegno si traduce in azioni concrete, validate dall'**adozione di numerose certificazioni riconosciute a livello internazionale**, che rappresentano una garanzia di trasparenza, qualità e sostenibilità. Attraverso questi standard, Panapesca dimostra non solo il rispetto delle normative ambientali, ma anche una **visione proattiva verso la salvaguardia degli habitat marini** e una gestione consapevole delle attività produttive, in linea con i principi dell'economia blu e della responsabilità sociale d'impresa. Tra le principali certificazioni che il Gruppo Panapesca S.p.A. ha acquisito, si annoverano, **Marine Stewardship Council (MSC)**, **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**, **Friend of the Sea** e **GlobalG.A.P. (Good Agricultural Practices)**, che promuovono pratiche di pesca e acquacoltura sostenibili, riducendo l'impatto ecologico e contribuendo alla conservazione della biodiversità marina. Per un approfondimento sulle certificazioni e sul nostro impegno per la gestione sostenibile, si rimanda alla sezione *ESRS 2 MDR-P – Politiche, procedure e certificazioni e al Deep dive: Eccellenza che viene dal mare*.

E4-3 In aggiunta alle certificazioni, nel 2024 abbiamo iniziato il lavoro di **rid definire la nostra anagrafica**, al fine di identificare con maggiore precisione le **aree di pesca o i paesi di allevamento** delle referenze acquistate. Ogni codice articolo sarà associato a una **zona FAO di pesca o un paese di allevamento**, permettendo di ottenere

un quadro chiaro delle **fonti di approvvigionamento** e tracciarne accuratamente la provenienza. Questo processo, che si concluderà nel 2025, consentirà di **mappare le nostre fonti di approvvigionamento ittico** e stimare i volumi per ciascuna area, contribuendo alla trasparenza e alla sostenibilità della nostra filiera. Inoltre, sono stati avviati diversi progetti, in **collaborazione con enti esterni**, che rispondono alla crescente necessità di agire concretamente per preservare gli ambienti naturali che supportano la nostra catena del valore, contribuendo alla loro salute a lungo termine. In particolare, nel 2024, il Gruppo ha avviato una **collaborazione con OGYRE** per ridurre l'inquinamento marino, **favorire la biodiversità** e contribuire alla **pulizia degli ecosistemi marini**. Maggiori informazioni e dettagli su questo progetto sono disponibili nel capitolo *ESRS E2 Deep dive – OGYRE*. Siamo convinti che è attraverso gesti mirati e consapevoli che si costruisca un impegno ambientale autentico. Per questo abbiamo aderito al progetto **PrintReleaf**, un'iniziativa che consente alle aziende di compensare l'impatto ambientale legato alle attività di stampa – ancora necessarie in alcuni ambiti – trasformandolo in azioni tangibili di riforestazione. Nel 2024, grazie a questa collaborazione, **Panapesca ha contribuito alla piantumazione di 50 alberi** lungo il fiume Kinabatangan, nello Stato di Sabah, in Malaysia: un'area fortemente colpita da incendi e disboscamento illegale. Questa iniziativa è parte integrante del nostro approccio alla sostenibilità, che si estende in modo trasversale e coerente a tutte le attività aziendali. Perché ogni gesto conta, e la tutela del pianeta passa anche da azioni semplici, ma significative.

Deep dive: Eccellenza che viene dal mare



La certificazione MSC assicura che il pesce provenga da attività di pesca sostenibili, che rispettino gli stock ittici, l'ecosistema marino e le normative internazionali.



La certificazione ASC garantisce che i prodotti ittici provengano da allevamenti responsabili, attenti all'ambiente, al benessere animale e alle comunità locali.



La certificazione Friend of the Sea garantisce che i prodotti ittici provengano da pesca o acquacoltura sostenibili, nel rispetto dell'ambiente marino e delle risorse naturali.



La certificazione Global GAP garantisce la conformità agli standard globali per la sicurezza alimentare e la sostenibilità nell'acquacoltura.



La certificazione IFS attesta la conformità degli alimenti agli standard di qualità e sicurezza richiesti dalla grande distribuzione internazionale.



La certificazione BRC garantisce la sicurezza, la qualità e la conformità legale dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera produttiva.



La certificazione ISO 9001 attesta che un'organizzazione applichi un sistema di gestione per la qualità volto al miglioramento continuo e alla soddisfazione del cliente.



La certificazione biologica garantisce che un prodotto sia ottenuto secondo metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, del benessere animale e privi di sostanze chimiche di sintesi.



Il rispetto del processo HACCP assicura il controllo e la prevenzione dei rischi igienico-sanitari lungo tutta la filiera alimentare, garantendo la sicurezza dei prodotti.



Il rispetto delle GMP (Good Manufacturing Practices) garantisce che i prodotti siano fabbricati in modo controllato e igienico, assicurandone qualità, sicurezza e conformità normativa.

E4-5

METRICHE

Per tradurre in azioni concrete i nostri impegni in materia di tutela della biodiversità, è fondamentale disporre di dati solidi e trasparenti. Le metriche rappresentano uno strumento essenziale per monitorare i volumi, la composizione e la provenienza delle materie prime utilizzate lungo la nostra filiera. In questa sezione, presentiamo i principali dati

relativi all'utilizzo di materiali alimentari nel corso del 2024, con particolare attenzione alle materie prime ittiche, alla loro origine geografica e alla quota proveniente da filiere certificate. Questi indicatori costituiscono la base per rafforzare le nostre strategie di approvvigionamento responsabile e contribuire alla conservazione della biodiversità.



PESCI OSSEI

Acciughe	Pagello
Alice	Persico
Branzino	Pesce San Pietro
Boga	Platessa
Cefalo	Rana Pescatrice
Cepola	Ricciola spp.
Cernia	Rombo
Dentice	Sardina
Gallinella	Sarago
Merluzzo spp.	Scorfano spp.
Molo	Sgombro spp.
Ombrina spp.	Sogliola spp.
Orata	Suro
Pagro	Triglia



MOLLUSCHI BIVALVI

Cannolicchio
Cappasanta
Canestrello
Cozza spp.
Fasolaro
Ostrica
Vongola spp.



CROSTACEI

Aragosta spp.	Granchio spp.
Astice spp.	Mazzancolla spp.
Canocchia	Scampo spp.
Gambero spp.	



PESCI DI GRANDE TAGLIA e/o PELAGICI

Pesce spada	Tonno spp.
	Salmone spp.



PESCI CARTILAGINEI

Palombo
Razza
Verdesca



CEFALOPODI

Calamaro spp.
Totano spp.
Seppia spp.
Polpo spp.



ALTRI INVERTEBRATI

Lumachino (gasteropode)
Riccio (echinoderma)

"spp." significa "species plural" in latino, ed è utilizzato in biologia per indicare più specie di un determinato gruppo di organismi.

Nel corso del 2024, il totale dei materiali alimentari utilizzati dalle aziende del Gruppo ammonta a **22.105.079 kg**, suddivisi in quattro principali categorie merceologiche.

Materiali alimentari utilizzati in base al peso*

Materiali alimentari per tipologia	UdM	2024				
		Panapesca S.p.A.	Il Faro Quality Fish S.r.l.	Thai Spring Fish Co. Ltd.	Mer Fruit Sarl	Totale
Materie prime ittiche	Kg	14.059.231	1.106.766	3.528.574	371.597	19.066.168
Carne		181.308	2.709	/	/	184.017
Vegetali		2.353.468	28.663	/	/	2.382.131
Altro (oli, pasta, dolci, ecc.)		470.063	2.700	/	/	472.763
Totale	Kg	17.064.070	1.140.838	3.528.574	371.597	22.105.079

*I dati riportati fanno riferimento a Panapesca S.p.A., Thai Spring Fish Co. Ltd., Il Faro Quality Fish S.r.l. e Mer Fruit Sarl.



L'analisi dei materiali impiegati evidenzia una **prevalenza delle materie prime ittiche**, che rappresentano l'86% del totale, con un volume pari a **19.066.168 kg**. Seguono i vegetali, con **2.382.131 kg** e una quota dell'11%, e la categoria "Altro", che comprende oli, pasta, dolci, ecc., con **472.763 kg**, pari al 2%. La quota minore è infine rappresentata dalle carni, che incidono per **184.017 kg**, ovvero l'1% del totale.

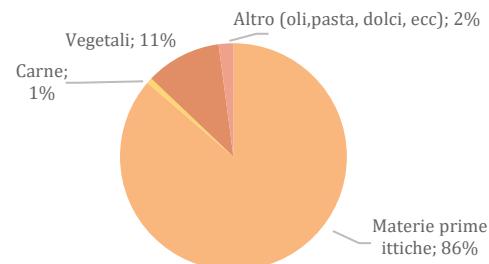
Nel 2024 **Panapesca S.p.A.** ha utilizzato un totale di **17.064.069 kg** di **materie prime alimentari** provenienti da diverse aree del mondo. È importante precisare che i dati si riferiscono al Paese in cui è avvenuta l'ultima lavorazione sostanziale del prodotto, ossia il luogo dello stabilimento di produzione o lavorazione finale, e non necessariamente al Paese di origine della materia prima.

Materie prime ittiche

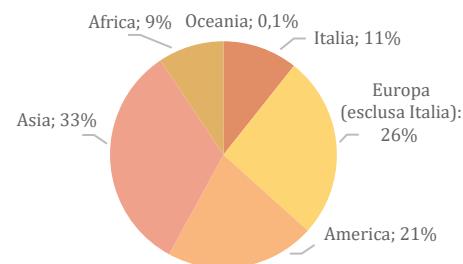
Nel corso del 2024, il Gruppo Panapesca ha utilizzato complessivamente **19.066.168 kg** di **materie prime ittiche**. Il dato aggregato comprende le quantità gestite dalle diverse società del gruppo: Panapesca S.p.A. ha utilizzato **14.059.231 kg** di materie prime ittiche totali, Thai Spring Fish Co. Ltd. ne ha impiegati **3.528.574 kg**, Mer Fruit Srl **371.597 kg**, e Il Faro Quality Fish S.r.l. **1.106.766 kg**.

Nel 2024 l'Asia si è confermato il principale **bacino di approvvigionamento** delle nostre **materie prime ittiche**, con 8.040.154,15 kg, pari al 42% del totale. Seguono l'Europa (esclusa l'Italia) con 4.906.787,53 kg (26%) e l'America con 3.670.453,86 kg (19%). L'Africa contribuisce con 1.965.155,80 kg (10%), mentre l'Italia, considerata separatamente, apporta 482.326,53 kg (3%). Chiude la ripartizione l'Oceania con 1.290,06 kg, corrispondenti allo 0,01%.

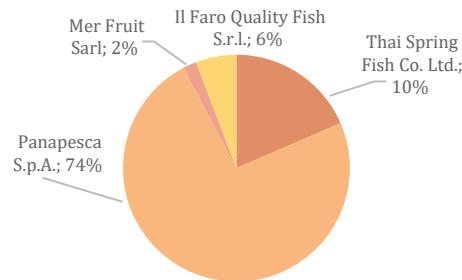
Materiali alimentari utilizzati in base al peso



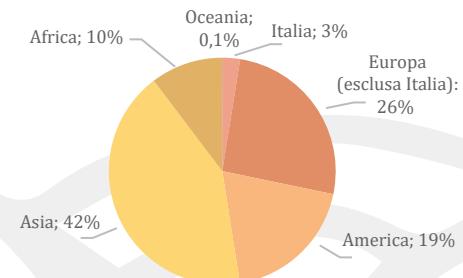
Provenienza materiali alimentari Panapesca S.p.A.



Materie prime ittiche utilizzate



Provenienza delle materie prime ittiche



I dati riportati fanno riferimento a Panapesca S.p.A., Thai Spring Fish Co. Ltd., Il Faro Quality Fish S.r.l. e Mer Fruit Srl.

Le **certificazioni** rappresentano per noi un elemento fondamentale nel garantire una filiera sostenibile e trasparente. Grazie a **standard riconosciuti a livello internazionale**, assicuriamo la tracciabilità e la responsabilità ambientale delle materie prime che utilizziamo. Nel 2024, abbiamo impiegato

complessivamente **3.032.946 kg** di materie prime certificate: 1.944.281 kg presso la capogruppo Panapesca S.p.A., secondo gli standard Biologico, Friend of the Sea e MSC, e 1.088.665 kg presso Thai Spring Fish Co. Ltd., provenienti da filiere con certificazioni sia Friends of the Sea che ASC.



*specifica filiera dotata di certificazione sia FOS che ASC

3.5. ECONOMIA CIRCOLARE (ESRS E5)

La produzione ittica genera una significativa quantità di **rifiuti organici e materiali di scarto**, che includono **sottoprodotti della lavorazione, scarti di pesce non commercializzabili e residui di imballaggi**. Fino al 50% del peso del pescato può diventare scarto durante le fasi di lavorazione e trasformazione²⁴.

Oltre ai rifiuti organici, anche i materiali plastici utilizzati nel **confezionamento** e nella **logistica**, come reti, cassette e pellicole, se non correttamente smaltiti o recuperati, possono alimentare il fenomeno del *marine litter* o rappresentare un carico aggiuntivo per gli impianti di trattamento rifiuti. Secondo The Ocean Cleanup, oltre il **75% della plastica accumulata nel Great Pacific Garbage Patch ha origine da attività di pesca, come reti e attrezzature dismesse**²⁵.

In questo contesto, l'economia circolare offre un modello virtuoso che punta alla minimizzazione degli sprechi e al riutilizzo delle risorse lungo tutto il ciclo produttivo. Il **recupero dei sottoprodotti ittici** – come teste, lische e viscere – può trasformarsi in una risorsa per la produzione di mangimi, fertilizzanti, bioplastiche, cosmetici o additivi nutraceutici^{26 27}.

L'adozione di pratiche circolari nel comparto ittico non solo contribuisce alla riduzione dei rifiuti, ma rappresenta anche **un'opportunità per aumentare l'efficienza economica e creare valore aggiunto**. Esperienze consolidate in ambito europeo e internazionale dimostrano come la valorizzazione

degli scarti possa rafforzare la resilienza delle imprese, ridurre la dipendenza da risorse vergini e rispondere alle crescenti aspettative normative e sociali in materia di sostenibilità ambientale.

In questo scenario, riconosciamo l'importanza strategica della gestione sostenibile delle risorse e dell'adozione di un modello economico rigenerativo, in grado di ridurre l'impatto ambientale complessivo della nostra filiera produttiva.

STRATEGIA, GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

SBM-3

L'analisi di doppia materialità ha incluso, tra i temi centrali, anche l'economia circolare, affrontata in un'ottica integrata, partendo dalle **risorse in ingresso fino alla gestione degli scarti e la generazione dei rifiuti**. Questo processo ha rappresentato un'occasione per valutare lo stato attuale delle nostre pratiche e identificare aree di miglioramento. Ulteriori dettagli riguardo all'analisi degli impatti relativi all'economia circolare sono forniti nei capitoli *ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale* e *ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti*.

²⁴ FAO (2020), ERC/20/Side Event - Concept Note: Value and application of policy recommendations of the Committee on World Food Security, Disponibile al link: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cb1637en>

²⁵ The Ocean Cleanup (2022), Over 75% Of Plastic in Great Pacific Garbage Patch Originates From Fishing, Disponibile al link: <https://theoceancleanup.com/press/press-releases/over-75-of-plastic-in-great-pacific-garbage-patch-originates-from-fishing/>

²⁶ Global Seafood Alliance (2024), New tech could convert fish byproducts into high-demand ingredients like collagen and gelatin, promoting a circular economy, Disponibile al link: <https://www.globalseafood.org/advocate/circular-economy-new-tech-turns-fish-waste-into-valuable-pharma-and-cosmetic-ingredients/>

²⁷ Kumar et al. (2022), Utilization of Fish Processing Waste: A Waste to Wealth Approach, Disponibile al link: https://www.researchgate.net/publication/357620423_Utilization_of_Fish_Processing_Waste_A_Waste_to_Wealth_Approach

Tema d'impatto	Descrizione	Impatto positivo/negativo, effettivo/potenziale	Catena del valore	Orizzonte temporale
I rifiuti ittici	<p>Una gestione inadeguata dei rifiuti ittici e di produzione può avere impatti significativi, non solo sugli ecosistemi marini, ma anche sull'efficienza operativa dell'azienda. I rifiuti derivanti dalla lavorazione e conservazione dei prodotti ittici, se non trattati correttamente, possono danneggiare gli ecosistemi locali e compromettere la qualità dell'acqua. L'accumulo di rifiuti, in particolare plastici e organici, rappresenta una minaccia per la biodiversità. Un altro impatto rilevante riguarda la reputazione aziendale. L'eccessiva generazione di rifiuti non solo aumenta i costi operativi, ma può anche compromettere la fiducia dei consumatori, sempre più attenti all'impegno delle aziende nella gestione responsabile delle risorse naturali. Una cattiva gestione dei rifiuti può ridurre la percezione di sostenibilità dell'azienda, influenzando negativamente le relazioni con i clienti e aumentando il rischio di perdita di mercato.</p>	Positivo e negativo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Lungo

Coerentemente con le considerazioni riportate precedentemente, come Gruppo abbiamo tradotto la visione dell'economia circolare in azioni concrete lungo tutta la filiera: abbiamo adottato un approccio sistematico alla gestione delle risorse, mirato a ridurre gli effetti delle operazioni sul territorio e ottimizzare l'uso dei materiali. In quest'ottica, sono state implementate misure operative per il **monitoraggio e la gestione dei rifiuti**, garantendo un processo strutturato di raccolta e differenziazione per categoria. Tutte le società del Gruppo assicurano la **separazione tra rifiuti urbani e speciali**, con successivo conferimento al **riciclo**, allo **smaltimento** o in **discarica**, secondo quanto previsto dalle **normative ambientali** locali. Il **tracciamento del ciclo dei rifiuti** è gestito tramite registri di carico e scarico, con un sistema di controllo che consente sia la conformità normativa sia l'efficienza operativa. I principali rifiuti generati dalle operazioni aziendali sono legati alle **attività di produzione** e, in particolare, agli **imballaggi in plastica** derivanti dagli scarti della sala di lavorazione. La gestione di tali rifiuti è una priorità per il Gruppo, che si impegna a ridurre al minimo gli scarti e a favorire il riciclo. Nella sede produttiva di Massa e Cozzile, gli **scarti organici animali di terza categoria** provenienti dal ciclo produttivo vengono ritirati periodicamente da un trasportatore specializzato e trasformati in pet food o inceneriti per la produzione di calore. Ridurre lo spreco alimentare è un altro elemento chiave nell'applicazione concreta dei principi di economia circolare: in media, ogni

italiano spreca **30,9 kg di cibo all'anno**, pari a **1.820.000 tonnellate a livello nazionale**. Questo fenomeno ha un impatto ambientale significativo: a livello pro-capite, lo spreco alimentare corrisponde a 62 kg di CO₂eq emessa pro capite (1% del totale dei gas serra emessi), 73 m² di suolo agricolo utilizzato pro capite (3,6% della superficie totale) e 2,5,3 di acqua consumati pro capite (1,5% del consumo totale per l'irrigazione).

In questo scenario, i **prodotti ittici surgelati** offrono un contributo concreto alla riduzione degli sprechi, grazie alla **maggior durabilità e stabilità** rispetto ai prodotti freschi. Secondo i dati dell'**Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS)**, i surgelati rappresentano appena il **2,5% dello spreco alimentare** complessivo in Italia, a fronte del 63% attribuito ai prodotti freschi e del 30% a quelli a breve scadenza. La possibilità di conservare più a lungo il prodotto consente una **gestione più efficiente delle scorte**, riducendo le perdite lungo la filiera e ottimizzando il consumo domestico²⁸. A conferma del proprio impegno concreto contro lo spreco, nel **2024 Panapesca S.p.A. ha avviato una collaborazione con il Banco Alimentare della Toscana ODV**, donando **prodotti alimentari congelati** destinati alla distribuzione a persone in difficoltà, attraverso la rete solidale dell'organizzazione. Questa iniziativa si inserisce nella più ampia strategia di **responsabilità sociale del Gruppo**, orientata alla **valorizzazione delle eccedenze e al rafforzamento del legame con il territorio**.

²⁸ IIAS (2022), Il ruolo dei surgelati contro lo spreco alimentare, Disponibile al link:

https://www.istitutosurgelati.it/wp-content/uploads/2022/11/Infografica_antispresco.pdf

Progetto con Banco Alimentare Toscana ODV

Nel corso del 2024, abbiamo attivato una collaborazione con il Banco Alimentare, donando parte dei nostri prodotti congelati all'associazione.

Contro lo spreco, a favore delle persone: la nostra collaborazione con Banco Alimentare

Nel 2024, Panapesca ha avviato una collaborazione significativa con il **Banco Alimentare della Toscana ODV**, un'organizzazione che ogni giorno si impegna a ridurre lo spreco alimentare e a offrire un aiuto concreto a chi vive in situazioni di difficoltà.

Attraverso la donazione di **oltre 6.600 kg di prodotti congelati**, abbiamo contribuito a erogare più di **26.500 pasti** a persone bisognose, generando un impatto tangibile sul piano sociale e ambientale. Oltre al valore economico complessivo della donazione – pari a **58.251 €** – la nostra azione ha permesso di evitare l'emissione di **78 tonnellate di CO₂eq**, dimostrando che combattere lo spreco può fare bene sia alle persone che al pianeta.

Questa iniziativa si inserisce nel nostro impegno per una filiera responsabile, in cui anche le eccedenze si trasformano in risorse preziose per la comunità.



Scopri le iniziative di
Banco Alimentare sui
canali social dedicati
e sul sito web



We Save & Care

Siamo convinti che ogni nostra azione possa fare la **differenza** nel costruire una società più equa e attenta alle necessità di chi è in difficoltà e questi dati dimostrano il nostro impegno nel supportare le **persone più vulnerabili**, insieme al nostro contributo alla riduzione dell'impatto ambientale, grazie al riutilizzo degli alimenti che altrimenti sarebbero andati sprecati. Per questa ragione, dal 2025 entreremo a far parte anche di **We Save & Care**, la community di Banco Alimentare. Si tratta di un'iniziativa che promuove la **consapevolezza sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il contrasto allo spreco alimentare**. Attraverso un **programma di 7 punti praticabili**, aperto a persone, enti e aziende che vogliono attivarsi per fare la differenza, è possibile contribuire a diffondere questi valori e diventare un esempio positivo per gli altri:



**DAI VALORE
AL CIBO**



**GUARDATI
INTORNO**



**SII
PROPOSITIVO**



**DONA IL
CIBO**



**COMBATTI
LO SPRECO**



FAI RETE



**DIVENTA UN
AMBASSADOR**



Scopri la community
We Save & Care



E5-4

METRICHE

L'approvvigionamento di materie prime riveste un ruolo strategico per l'intero Gruppo Panapesca, con particolare rilevanza per due macrocategorie di acquisti: **i prodotti ittici e i materiali per l'imballaggio**. Le informazioni dettagliate relative alla nostra catena del valore, incluse le principali voci di costo per categoria di acquisto, sono disponibili nella sezione *ESRS 2 Deep Dive: La nostra catena del valore*. Per un'analisi più approfondita delle materie prime di origine ittica, si rimanda invece alla sezione *ESRS E4 Biodiversità ed ecosistemi - Metriche e obiettivi*.

Nel 2024 abbiamo impiegato complessivamente **32.723.091 unità e 1.656.238 kg di materiali da imballaggio** a supporto delle attività produttive e logistiche del Gruppo, con riferimento sia alla sede di

Panapesca S.p.A. che allo stabilimento di **Thai Spring Fish Co. Ltd.**

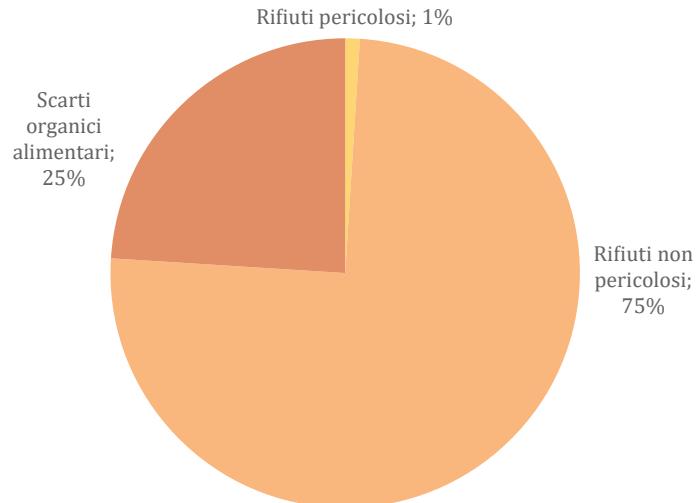
I materiali utilizzati comprendono principalmente etichette, vaschette, sacchi e buste, cartoni, fascette in carta, oltre a componenti accessori come nastro adesivo, pluriball e colla a caldo.

I cartoni utilizzati da Panapesca S.p.A. sono realizzati con materiale riciclato, mentre gli astucci in carta contengono almeno l'85% di carta riciclata. A partire dal 2025 rafforzeremo i requisiti ambientali relativamente agli imballaggi, richiedendo ai fornitori l'utilizzo di carta riciclata in misura superiore al 90%. La suddivisione delle quantità impiegate è riportata nelle tabelle seguenti, organizzate in base all'unità di misura:

Materiali da imballaggio (packaging)	UdM	Panapesca S.p.A.	Thai Spring Fish Co. Ltd	2024
Etichette		10.408.610	8.588.800	18.997.410
Sacchi/Buste		222.265	3.427.500	3.649.765
Vaschette	Unità	3.175.102	4.409.000	7.584.102
Fascette in carta		813.781	25.499	839.280
Cartoni		598.074	1.044.440	1.642.514
Pluriball		/	9.000	9.000
Nastro	Rotoli	/	1.020	1.020
Totale		15.217.832	17.505.259	32.723.091

Materiali da imballaggio (packaging)	UdM	Panapesca S.p.A.	Thai Spring Fish Co. Ltd
Bobine		565.929	/
Astucci		1.087.609	/
Spiedini (legno)	Kg	/	2.500
Colla a caldo		/	200

Suddivisione rifiuti per categoria



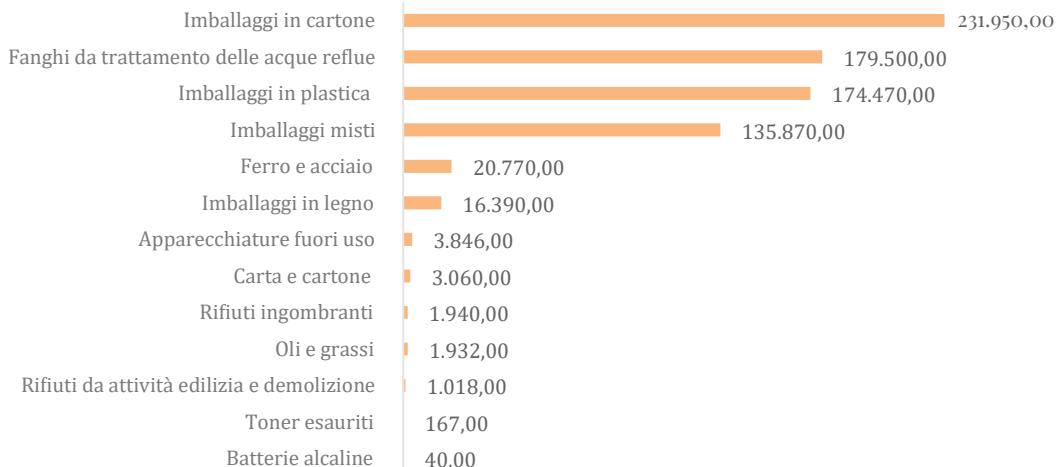
I dati fanno riferimento al Gruppo Panapesca ad esclusione di Prodimar Sas

Nel 2024 abbiamo gestito un totale di **783.866 kg** di rifiuti, suddivisi in **rifiuti non pericolosi** (770.953 kg), **rifiuti pericolosi** (12.913 kg) e scarti organici alimentari (244.089 kg), generati dalle attività produttive, logistiche e di manutenzione ordinaria del Gruppo.

I **rifiuti non pericolosi** rappresentano la quota più significativa e includono:

- Imballaggi vari (plastica, cartone, legno e misti) – **72,47%**;
- Fanghi da trattamento delle acque reflue – **23,28%**;
- Carta e cartone – **0,4%**;
- Ferro e acciaio – **2,69%**;
- Apparecchiature fuori uso, toner e batterie – **0,53%**;
- Oli e grassi commestibili – **0,25%**;
- Rifiuti da attività di demolizione – **0,13%**;
- Rifiuti ingombranti – **0,25%**.

Rifiuti non pericolosi (kg)



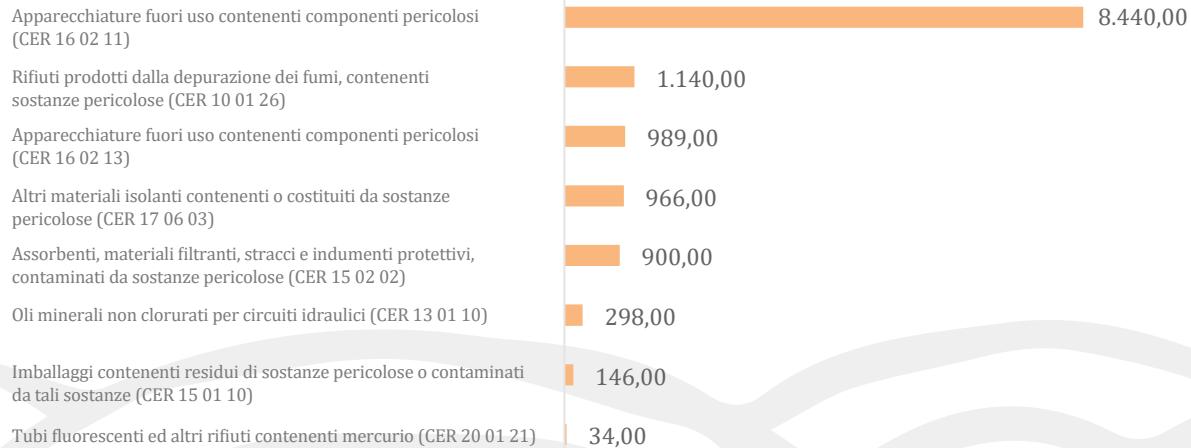
I dati fanno riferimento al Gruppo Panapesca ad esclusione di prodimar Sas

I **rifiuti pericolosi** sono legati principalmente alla gestione di apparecchiature fuori uso contenenti componenti pericolosi (73%), materiali contaminati

(16%), oli esausti (2%) e residui da processi di depurazione fumi (9%). Tutti i rifiuti pericolosi sono stati **conferiti a operatori specializzati e autorizzati**.

E5-5

Rifiuti pericolosi (kg)



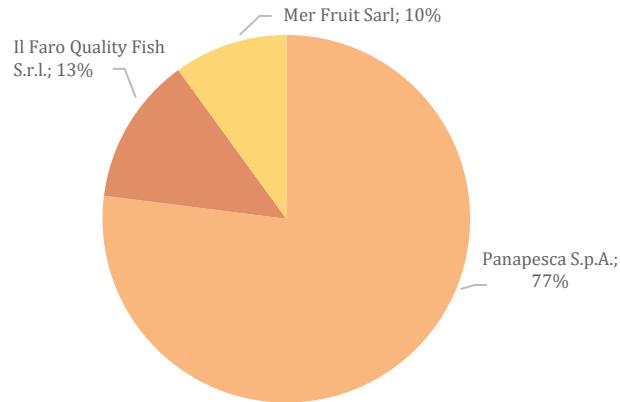
I dati fanno riferimento al Gruppo Panapesca ad esclusione di prodimar Sas

Nel 2024 abbiamo generato complessivamente **244.089 kg di sottoprodotti ittici**, derivanti da diverse lavorazioni delle materie prime nei vari stabilimenti. Questi includono **scarti derivanti dal taglio del pesce**, come teste, ossa, squame, interiora, pelli e gusci, tipicamente non destinati al consumo umano. Lo stabilimento di Massa e Cozzile ha generato un totale di **187.229 kg di sottoprodotti ittici**.

Scarti organici alimentari	UdM	2024
Panapesca S.p.A.		187.229,00
Il Faro Quality Fish S.r.l.	Kg	32.380,00
Mer Fruit Sarl		24.480,00
Total		244.089,00

Di questi, **174.842 kg** sono stati classificati come **sottoprodotti di origine animale (SOA) di terza categoria** e destinati alla **produzione di alimenti per animali**. I restanti **12.387 kg** sono stati avviati a **smaltimento tramite incenerimento con recupero energetico**. Nella tabella e grafico seguenti sono riportati i dati **suddivisi per società del Gruppo**.

Scarti organici alimentari



4. SOCIAL



3 SALUTE E
BENESSERE



8 LAVORO DIGNITOSO
E CRESCITA
ECONOMICA



12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



IN QUESTA SEZIONE

Il nostro modello aziendale riconosce nella dimensione sociale un elemento strategico per la sostenibilità complessiva del Gruppo. La forza lavoro, la relazione con i consumatori e la tutela delle comunità rappresentano pilastri fondamentali del nostro impegno responsabile. Garantire condizioni di lavoro eque, sicure e inclusive significa rafforzare la resilienza organizzativa e creare valore lungo tutta la filiera. Investiamo nella formazione e nello sviluppo delle competenze, promuoviamo il benessere delle persone e tuteliamo la parità di trattamento, favorendo un ambiente di lavoro rispettoso e privo di discriminazioni. Allo stesso tempo, presidiamo con rigore la qualità dei nostri prodotti, la sicurezza alimentare e la trasparenza dell'informazione, consapevoli del ruolo cruciale che rivestiamo nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori finali. I controlli sistematici, le attività di audit e la gestione delle non conformità rappresentano strumenti essenziali per consolidare la fiducia del mercato e garantire la conformità alle normative.

Integriamo questi principi nel nostro operato quotidiano e nelle relazioni con i nostri stakeholder, con l'obiettivo di costruire un sistema più giusto, trasparente e sostenibile per le persone e per le comunità con cui entriamo in contatto.

4.1. FORZA LAVORI PROPRIA (ESRS S1) 91

Strategia, gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	91
Interessi e opinioni dei portatori d'interessi	92
Metriche	95

4.2. CONSUMATORI E UTILIZZATORI FINALI (ESRS S4) 100

Strategia, gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	101
Interessi e opinioni dei portatori d'interessi	102



4.1. FORZA LAVORO PROPRIA (ESRS S1)

La forza lavoro rappresenta una componente essenziale per la resilienza e la sostenibilità del settore agroalimentare e ittico.

Secondo l'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO), il lavoro dignitoso e la protezione dei diritti dei lavoratori sono pilastri fondamentali per costruire catene del valore sostenibili e responsabili, specialmente in settori ad alta intensità di manodopera come quello della pesca e della trasformazione alimentare.

Oltre 58 milioni di persone lavorano nel settore della pesca e dell'acquacoltura¹. Tuttavia, numerosi rapporti internazionali continuano a segnalare criticità: il FAO State of World Fisheries and Aquaculture 2022 evidenzia che in molte aree del mondo, le condizioni di lavoro nel comparto ittico rimangono precarie, con elevati livelli di informalità, rischi per la salute e la sicurezza, e disuguaglianze salariali².

Inoltre, le sfide legate alla transizione ecologica e digitale richiedono nuove competenze e una maggiore inclusività: l'European Foundation for the Improvement of Living and Working Conditions (Eurofound) sottolinea come l'investimento in formazione continua, benessere organizzativo e parità di genere sia un elemento chiave per attrarre e trattenere personale qualificato³. In questo contesto, la forza lavoro non è solo una risorsa operativa, ma un attore cruciale per l'innovazione sostenibile e il miglioramento delle performance ambientali e sociali delle imprese.

Per un'azienda come la nostra, garantire condizioni di

lavoro eque, sicure e orientate allo sviluppo personale non rappresenta solo un obbligo normativo, ma un impegno strategico per costruire un futuro più resiliente lungo tutta la filiera produttiva.

STRATEGIA, GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

SBM-3

Nel processo di analisi di doppia rilevanza abbiamo incluso anche gli impatti legati alla gestione del personale, integrandoli nelle attività operative quotidiane.

In questo contesto, abbiamo analizzato come le condizioni di lavoro e gli strumenti a supporto del personale – dalla sicurezza alla formazione, fino al benessere – influenzino direttamente le performance aziendali e la qualità del contesto organizzativo. Ulteriori dettagli riguardo al nostro processo di analisi sono descritti nei capitoli ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale e ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti.

¹ ILO (International Labour Organization). (2020). Sustainable supply chains to build forward better. Disponibile al link:

https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@ed_dialogue/@sector/documents/genericdocument/wcms_791244.pdf

² FAO. (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. Disponibile al link:

<https://openknowledge.fao.org/bitstreams/9df19f53-b931-4d04-acd3-58a71c6b1a5b/download>

³ Eurofound. (2021). Future of Work: Opportunities and Challenges for the Seafood Sector in Europe. Disponibile al link:

<https://www.eurofound.europa.eu/en/publications/all/living-and-working-europe-2021>

IRO-1	Tema d'impatto	Descrizione	IRO	Catena del valore	Orizzonte temporale
	Lavoro etico e sicuro	Il tema del lavoro etico e sicuro è attualmente gestito attraverso l'applicazione di procedure e standard conformi alla normativa vigente, con particolare attenzione alla prevenzione degli infortuni, al monitoraggio delle malattie professionali e alla gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Il mantenimento di condizioni operative in linea con i requisiti di legge contribuisce alla continuità produttiva e alla stabilità del clima interno. La conformità a tali standard riduce l'esposizione a rischi legali e reputazionali, con effetti sull'affidabilità percepita da parte degli stakeholder.	Positivo - effettivo	Operazioni proprie	Breve
SBM-2	INTERESSI E OPINIONI DEI PORTATORI D'INTERESSE				
	Come Gruppo, riconosciamo il valore strategico del coinvolgimento attivo dei nostri dipendenti nella definizione delle strategie aziendali e nell'integrazione dei loro contributi nel processo decisionale. Nel 2024, attraverso il processo di stakeholder engagement , abbiamo consultato i lavoratori della capogruppo per raccogliere la loro visione sul percorso ESG dell'azienda , rafforzando così la centralità del loro punto di vista. Per ulteriori dettagli si rimanda alla sezione <i>ESRS 2 SBM-2 – Interessi e opinioni dei portatori di interessi</i> .	sicurezza, mettiamo a disposizione di tutti i dipendenti un canale di whistleblowing , in linea con le disposizioni del D.lgs. 14/2023 e con i requisiti del Modello 231. Questo strumento consente loro di segnalare, in modo sicuro e riservato, eventuali illeciti e violazioni delle politiche aziendali. Per maggiori dettagli sul funzionamento, si invita a consultare la sezione <i>ESRS G1 – G1-3 Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva</i> .			
S1-2	Crediamo che la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti sia essenziale per lo sviluppo, l'implementazione e il miglioramento continuo del nostro approccio alla gestione della forza lavoro e alla salute e sicurezza sul lavoro. A tal fine, promuoviamo un dialogo costante con i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e favoriamo momenti strutturati di confronto tra management e personale. In Thai Spring Fish è previsto un comitato formale sulla sicurezza che si riunisce a cadenza mensile per condividere le informazioni relative alla sicurezza, incentivando la consultazione e la partecipazione diretta.	Inoltre, garantiamo la riservatezza dei dati dei nostri dipendenti e di coloro che vogliono entrare a far parte della nostra squadra, in linea con le disposizioni del GDPR (Regolamento (UE) 2016/679) . Le informative sulla privacy sono consultabili nella sezione <i>ESRS 2 MDR-P – Politiche, procedure e certificazioni</i> .			
S1-3	Le informazioni rilevanti in materia di salute e sicurezza vengono condivise in modo trasparente e tempestivo tramite il portale HR e le bacheche aziendali, garantendo a tutti i collaboratori un accesso chiaro e costante ai contenuti. Oltre all'accesso alle informazioni in materia di salute e	<i>Salute e sicurezza</i>			
					S1-4
		L'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) ha sottolineato l'importanza di un ambiente di lavoro sicuro e sano come principio e diritto fondamentale al lavoro. In linea con questi principi, adottiamo in tutte le società un approccio sistematico alla gestione della salute e sicurezza sul lavoro , basato su processi di identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi, partecipazione attiva dei lavoratori e miglioramento continuo. Questo approccio è coerente con le linee guida dell'ILO-OSH 2001, che promuovono l'integrazione della gestione della salute e sicurezza nei sistemi di gestione aziendale ⁴ .			

⁴ ILO (International Labour Organization) (2009) Guidelines on occupational safety and health management systems, Disponibile al link: https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@dgreports/@dcomm/@publ/documents/publication/wcms_publ_9221116344_en.pdf

Tutte le aziende del Gruppo adottano processi per l'**identificazione dei pericoli** e la **valutazione dei rischi** legati alle attività lavorative, sia routinarie sia non routinarie, come la manutenzione, con l'obiettivo di applicare la gerarchia dei controlli per **prevenire** i rischi alla fonte.

Questi processi si basano su una combinazione di **strumenti tecnici e osservazione diretta**, e includono revisioni periodiche, sopralluoghi, analisi degli infortuni e dei quasi incidenti (near-miss), verifiche documentali, audit e ispezioni sul campo e raccolta di segnalazioni da parte del personale, al fine di individuare le cause e intervenire tempestivamente con azioni correttive.

Le **segnalazioni di pericoli** o situazioni rischiose sono favorite da sistemi accessibili: oltre al canale di whistleblowing per eventuali violazioni gravi, il personale può effettuare segnalazioni direttamente al Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP e ASPP), ai Preposti di riferimento o ai Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), tramite comunicazioni verbali o scritte, con la garanzia di tutela dei segnalanti contro qualsiasi forma di ritorsione.

In relazione alle attività svolte, le principali patologie professionali rilevate o monitorate nel Gruppo riguardano **disturbi muscoloscheletrici** (in particolare sovraccarico biomeccanico degli arti superiori ed ernia discale) e **ipoacusia**, condizioni tipicamente correlate a movimenti ripetitivi, movimentazione manuale dei carichi ed esposizione prolungata a rumore.

A livello aziendale sono state introdotte **misure preventive concrete**, come la **riorganizzazione delle attività** per garantire adeguati tempi di recupero, il noleggio di nuovi **mezzi per la movimentazione merci**, l'acquisto di macchinari con dispositivi aggiuntivi di sicurezza (ad esempio, le segaossa a nastro con "finger protection system") e l'introduzione obbligatoria di dispositivi di protezione uditiva per alcune mansioni, oltre all'adozione di dispositivi di sicurezza come gli impianti antincendio.

A garantire l'efficacia e l'affidabilità dei processi è la competenza del **personale incaricato**, che viene **formato e aggiornato** in modo continuativo, in conformità alla normativa vigente. Inoltre, viene coinvolto attivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione e dei Preposti, per assicurare una vigilanza efficace sulle condizioni di sicurezza nei luoghi di lavoro. Un ulteriore presidio è rappresentato dai **servizi di medicina del lavoro**, presenti in tutte le società del Gruppo, che contribuiscono all'identificazione e alla gestione dei rischi per la salute attraverso visite mediche periodiche, controlli ambientali mirati e supporto nella definizione delle misure preventive, come la scelta e l'utilizzo dei **dispositivi di protezione individuale** (DPI). Tali servizi sono erogati da professionisti abilitati secondo la normativa nazionale di riferimento e si integrano con le attività del Servizio di Prevenzione e Protezione.

A tutela dei lavoratori, viene garantita la **riservatezza dei dati personali sanitari**, i quali sono custoditi in archivi protetti e gestiti esclusivamente da personale medico competente.

La partecipazione ai programmi di sorveglianza sanitaria, obbligatoria per legge, è organizzata nel rispetto delle tutele previste e non comporta alcun trattamento favorevole o sfavorevole nei confronti dei dipendenti.

Talent attraction, formazione e sviluppo delle competenze

Il settore della trasformazione ittica è caratterizzato da **un'elevata intensità di manodopera** e da una forte **dipendenza da competenze tecniche specializzate**, spesso difficili da reperire, in particolare nei territori a vocazione produttiva. Secondo l'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e la FAO, attrarre, formare e trattenere personale qualificato rappresenta una delle principali sfide per garantire la sostenibilità e la resilienza delle filiere legate alla pesca e alla

lavorazione dei prodotti ittici⁵.

La capogruppo ha sviluppato negli ultimi anni un **dialogo strutturato con il sistema formativo regionale**

attraverso la partecipazione a progetti, percorsi di orientamento mirati e interventi diretti nelle scuole. Di seguito sono riportati gli eventi svolti nel 2024:

Progetto Giotto



Partecipazione al programma promosso da Federmanager Toscana e ManagerItalia Toscana per avvicinare giovani laureati e laureandi di Firenze, Pisa e Siena al mondo dell'impresa.

Job Talk – ITIS Fedi Fermi, Pistoia



Incontro con studenti degli indirizzi meccanico e meccatronico per presentare le opportunità professionali offerte da Panapesca S.p.A.

Job Talk – ITIS Fedi Fermi, Pistoia



Evento dedicato alla condivisione delle prospettive professionali in ambito chimico, con l'obiettivo di rafforzare l'immagine aziendale tra i giovani.

Allo stesso tempo, anche altre società del Gruppo si sono mosse in questa direzione, offrendo **contratti a tempo indeterminato** sin dall'ingresso in azienda con **basi salariali competitive e alloggio a carico dell'azienda**, e puntando sulla **valorizzazione delle risorse interne**, grazie a una stretta collaborazione tra la funzione HR e le politiche di incentivazione alla crescita professionale.

In quest'ottica, tutte le aziende del Gruppo investono in modo continuativo nella **formazione e nello sviluppo delle competenze del personale**, riconoscendoli come elementi strategici per la qualità del lavoro e la solidità organizzativa. L'approccio adottato è articolato su più livelli, combinando obblighi normativi e interventi formativi su base volontaria. La **formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza** sul lavoro viene regolarmente erogata in conformità alla normativa vigente, garantendo che tutti i

lavoratori siano adeguatamente informati sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione. A questa si affianca la **formazione professionale integrata** nell'attività quotidiana, come l'**affiancamento operativo e i percorsi on the job**, che permettono il trasferimento diretto di competenze tra colleghi e responsabili. A completare il quadro, le aziende promuovono iniziative finalizzate allo sviluppo di **competenze trasversali e tecnico-specialistiche**, tra cui percorsi formativi sui temi dell'etica e anticorruzione, corsi di lingua, aggiornamenti sulla qualità di prodotti e processi, e formazione specifica sull'alimentazione.

Benessere e tutela dei dipendenti

Oltre agli aspetti legati alla salute e sicurezza e allo sviluppo delle competenze, adottiamo strumenti e pratiche che

⁵ Food and agriculture organization (FAO) (2021), International treaty on plant genetic resources for food and agriculture, Fourth meeting of the ad hoc technical expert group on farmers' rights (part ii) - Addendum to the annotated provisional agenda and timetable, disponibile al link: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cb5845en>

garantiscono **condizioni di lavoro eque, stabili e rispettose dei diritti individuali e collettivi**.

Tutti i nostri dipendenti sono inquadrati secondo **contratti collettivi**, che definiscono in modo chiaro e condiviso diritti, doveri e condizioni di lavoro. Il pieno riconoscimento della rappresentanza sindacale è parte integrante di questo approccio: in ciascuna realtà aziendale viene garantito **l'esercizio del diritto di rappresentanza**. Tuttavia, ad oggi non tutte le aziende del Gruppo hanno nominato le figure di RSA e RSU.

Inoltre, a tutte le persone impiegate è riconosciuto l'accesso a **sistemi di welfare e protezione sociale**, garantiti senza alcuna forma di discriminazione. Le principali tutele previste comprendono: copertura per malattia, indennità di disoccupazione, protezione in caso di infortuni sul lavoro, disabilità acquisita, congedo parentale e accesso al pensionamento. Nel caso in cui le attività aziendali coinvolgano lavoratori esterni, le informazioni sulle tutele previste vengono condivise anche con le agenzie interinali, nel rispetto dei principi di responsabilità estesa lungo la catena del valore.

Per quanto riguarda le **politiche retributive**, il Gruppo adotta un sistema composto da una componente fissa, garantita per tutti i dipendenti, e una componente variabile che può includere indennità, bonus e fringe benefit, come l'uso promiscuo dell'auto aziendale. Tali politiche vengono definite e applicate nel rispetto delle normative vigenti e dei contratti collettivi nazionali di riferimento, assicurando trasparenza, equità e correttezza nei rapporti di lavoro.

Parità di trattamento e di opportunità per tutti

Ci impegniamo a garantire un **ambiente di lavoro inclusivo, rispettoso e privo di qualsiasi forma di discriminazione o molestia**. Le nostre politiche aziendali vietano espressamente comportamenti che possano ledere la dignità personale, promuovendo una cultura organizzativa basata sul rispetto reciproco e sull'equità. Tali principi sono formalizzati all'interno del Codice Etico e guidano quotidianamente le nostre pratiche gestionali e le relazioni professionali.

Nel Gruppo sono impiegate **persone con disabilità**, il cui inserimento è disciplinato nel rispetto della normativa vigente e supportato da misure di adattamento e inclusione mirate. Garantiamo condizioni di accessibilità e sostegno adeguate, favorendo un'integrazione piena e non discriminatoria all'interno dei luoghi di lavoro.

Abbiamo inoltre adottato procedure specifiche per la segnalazione di comportamenti non conformi: per maggiori informazioni è possibile consultare le sezioni *ESRS G1 – G1-3 Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva*.

METRICHE

Nell'ottica di rendere conto del nostro impegno nel garantire un contesto di lavoro equo, sicuro e orientato alla valorizzazione delle persone, monitoriamo in modo costante i principali indicatori relativi alla composizione e all'andamento della forza lavoro. Di seguito sono presentati i dati relativi alla composizione dell'organico, alle politiche di assunzione, formazione e sicurezza, alla gestione del congedo parentale e alla struttura retributiva.

S1-6
S1-7
S1-12

Nel 2024, il nostro organico ha raggiunto un totale di **728 dipendenti**. La nostra forza lavoro è composta in prevalenza da **operai**, che rappresentano l'82% del personale, seguiti dagli **impiegati** (15%), mentre **quadri, dirigenti e stagisti** costituiscono quote più contenute, rispettivamente pari al 2%, 1% e 0,1%. La nostra struttura contrattuale si conferma solida: il 96% dei rapporti di lavoro è a **tempo indeterminato** e il 75% a **tempo pieno**.

La composizione demografica del nostro organico evidenzia una **presenza femminile significativa**, che raggiunge circa il 69%, e una distribuzione anagrafica prevalentemente **giovane**: il 16% dei dipendenti ha meno di 30 anni e oltre la metà, il 55%, rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni.

Nel corso dell'anno abbiamo accolto **153 nuove risorse**, corrispondenti a un **tasso di assunzione** del 20,88%. Allo stesso tempo, **164 persone** hanno lasciato l'azienda, principalmente a causa di dimissioni volontarie, determinando un **tasso di turnover** pari al 22,53%.

La nostra presenza produttiva si riflette nella composizione geografica dei dipendenti, provenienti in gran parte dall'Italia (47%) e dall'Asia (48%). Inoltre, nel rispetto delle normative locali e delle diverse definizioni giuridiche, contiamo 22 persone con disabilità all'interno del nostro organico, pari al 3% del totale.

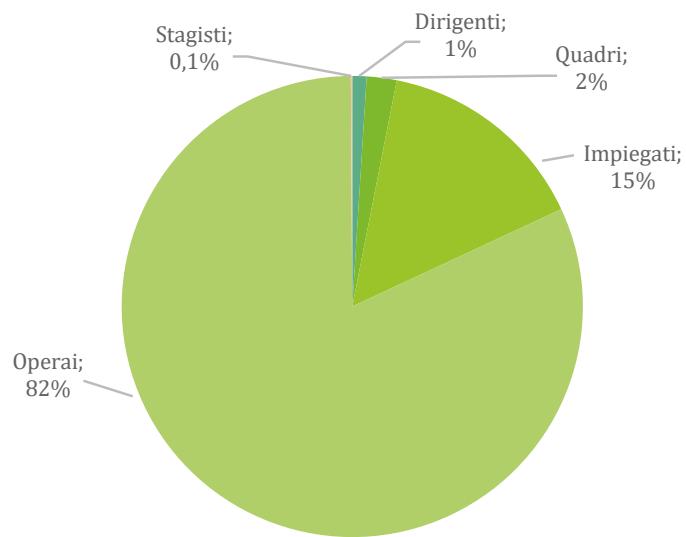
Oltre alla forza lavoro interna, ci avvaliamo del supporto di 29 lavoratori esterni: 25 persone con contratto interinale, di cui 20 donne e 5 uomini, due lavoratori parasubordinati (co.co.pro), 2 lavoratori autonomi e un agente.

728
dipendenti del
Gruppo

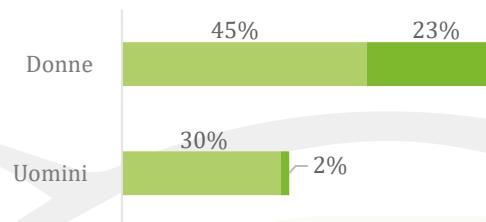
96%
contratti a tempo
indeterminato

75%
contratti a tempo
pieno

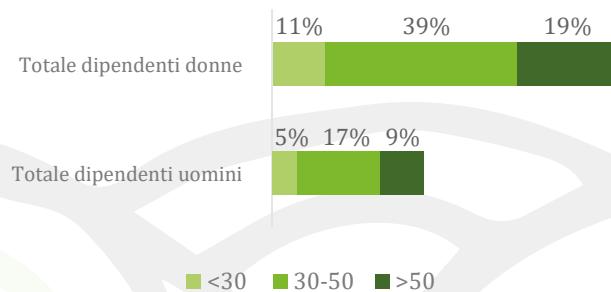
Totale dipendenti 2024



Dipendenti per genere e tipologia d'impiego

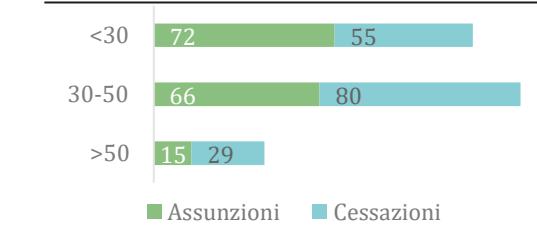
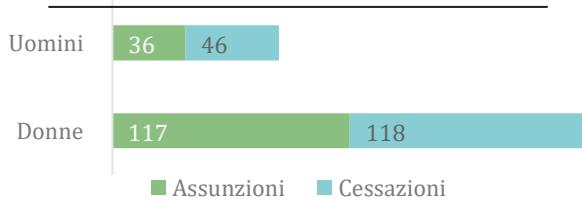


Totale dei dipendenti per fasce d'età



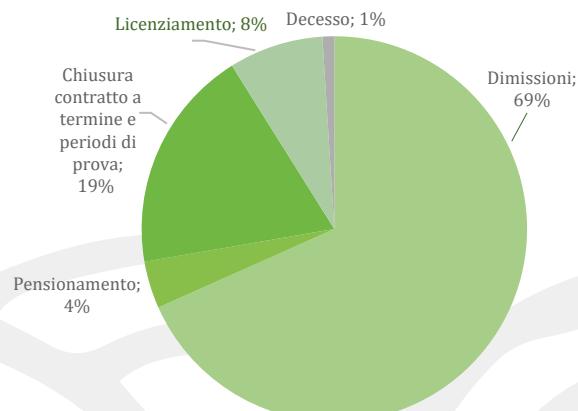
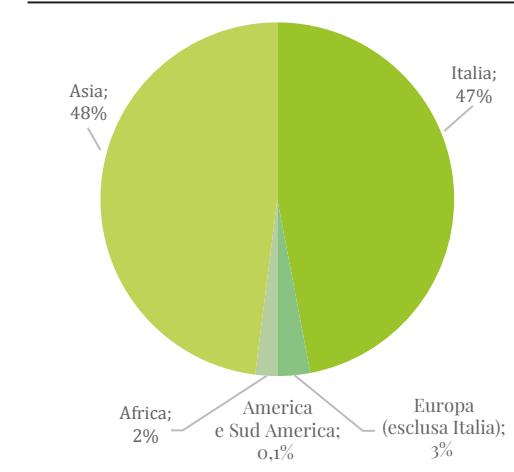
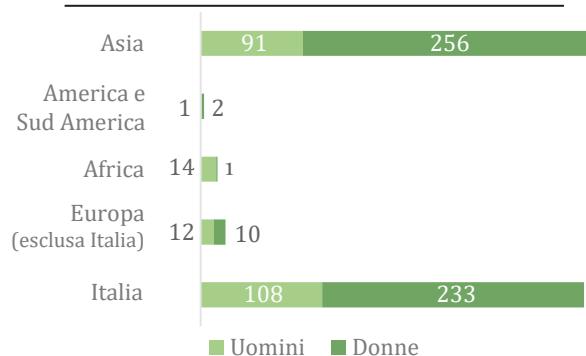
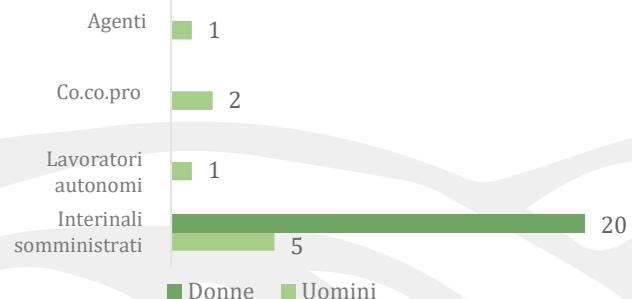
■ Full-time ■ Part-time

■ <30 ■ 30-50 ■ >50

Turnover per età**Turnover per genere**

Tasso di assunzione:
21,02%

Tasso di turnover:
22,53%

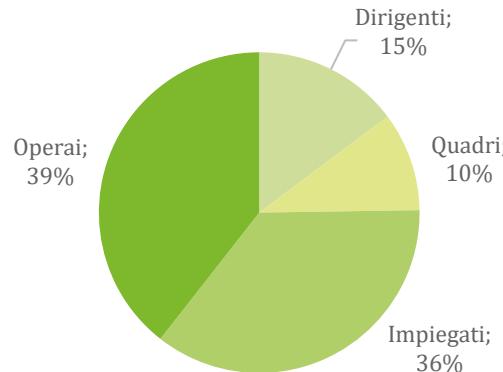
Motivazione delle cessazioni**Nazionalità dipendenti****Nazionalità dipendenti per genere****Forza lavoro esterna**

S1-13 Nel corso del 2024 abbiamo proseguito le attività di formazione rivolte al personale, con un monte ore complessivo pari a **1.373,5 ore**. Le iniziative hanno interessato tutte le categorie professionali, con l’obiettivo di supportare l’aggiornamento continuo delle competenze e rispondere alle esigenze operative e organizzative. La distribuzione delle ore ha coinvolto in misura più significativa gli operai (**541,5 ore**) e gli impiegati (**492 ore**), seguiti da dirigenti (**203 ore**) e quadri (**137 ore**).

L’erogazione è stata articolata in diverse modalità formative, comprendendo sia sessioni in aula che formazione in affiancamento operativo. Anche dal punto di vista della composizione di genere, la formazione ha interessato in modo trasversale l’organico: **alle dipendenti donne sono state erogate 556,03 ore**, mentre **gli uomini hanno totalizzato 817,47 ore**. In media, ogni persona ha ricevuto **1,90 ore di formazione**: 2,76 ore medie per le donne e 6,16 per gli uomini.

1.373,5 ORE DI FORMAZIONE EROGATE NEL 2024

Ore di formazione per categoria professionale



Totale ore per tipologia di corso



S1-14 Per quanto riguarda le metriche di salute e sicurezza, nel 2024 abbiamo registrato **10 infortuni** all'interno del perimetro del Gruppo. Di questi, **5 episodi** si sono verificati all'interno della **capogruppo Panapesca S.p.A.**, mentre gli altri **5 casi** sono stati rilevati presso la controllata **Thai Spring Fish Co. Ltd.** durante l'orario di lavoro. Nel primo caso, si sono verificati **3 infortuni sul luogo di lavoro** (tutti riguardanti personale maschile) e **2 infortuni in itinere** (riguardanti esclusivamente personale femminile).

Nel complesso, sono state registrate **96 giornate lavorative perse**, per un totale di **487.943 ore lavorate**. Sulla base di questi dati, gli indicatori di monitoraggio della sicurezza risultano i seguenti:

- **Tasso di infortuni registrabili:** 10,25
- **Indice di gravità:** 196,7
- **Indice di frequenza:** 10

Panapesca S.p.A.

196,7 Indice di gravità

10 Indice di frequenza

Dei 5 infortuni In Thai Spring Fish Co. Ltd., 4 hanno riguardato dipendenti uomini e 1 dipendente donna. Le **giornate perse per infortunio** ammontano a **7**, a fronte di un totale di **868.608 ore lavorate**.

Gli indicatori calcolati sono:

- **Tasso di infortuni registrabili:** 0,01
- **Indice di gravità:** 8,1
- **Indice di frequenza:** 6

Thai Spring Fish Co. Ltd.

8,1 Indice di gravità

6 Indice di frequenza

Ci impegniamo affinché l'ambiente di lavoro sia equo, inclusivo e favorisca un adeguato equilibrio tra vita professionale e vita privata.

Nel 2024, **34 dipendenti** hanno usufruito del congedo parentale: **32 donne e 2 uomini**. Al termine del congedo, sono rientrati al lavoro **21 dipendenti: 2 uomini su 2 e 19 donne su 32**. I tassi di rientro risultano quindi pari al **100% per gli uomini** e al **59% per le donne**. Alla data del **31 dicembre 2024**, risultano **9 donne ancora in congedo parentale**. Il **tasso di retention**, calcolato come la quota di dipendenti che, dopo il rientro dal congedo, risultano ancora in forza all'organizzazione nei 12 mesi successivi, è pari al **200% per gli uomini** e al **19% per le donne**. Il valore per il personale maschile include anche dipendenti che hanno usufruito del congedo in anni precedenti.

32 donne e 2 uomini

hanno usufruito del

congedo parentale

Nel corso dell'anno **non abbiamo registrato casi di discriminazione o molestie**, né abbiamo ricevuto segnalazioni tramite i canali ufficiali predisposti. Di conseguenza, non si è reso necessario attivare misure correttive o piani d'azione specifici. Non abbiamo inoltre sostenuto costi, né subito sanzioni o risarcimenti legati a queste tematiche.

“0”

casi di discriminazione

nel 2024

La struttura retributiva dei dipendenti è definita tenendo conto del mercato di riferimento, delle previsioni dei contratti collettivi nazionali e degli accordi integrativi aziendali. La retribuzione si

S1-15

S1-17

compone di una **parte fissa** e di una **componente variabile**.

La **retribuzione totale annua** include tutte le voci retributive riconosciute al dipendente nel corso dell'anno, tra cui:

- salario base (RAL);
- bonus;
- premi di produzione;
- premi in azioni o opzioni;
- partecipazioni agli utili;
- provvigioni e commissioni;
- indennità (es. trasferta);
- benefit e servizi di welfare;
- forme di incentivazione non monetarie (es. auto aziendale a uso promiscuo, assicurazioni, programmi di benessere);
- variazioni nel valore della pensione e compensazioni differite non qualificate.

La **forbice salariale** è calcolata come il rapporto tra la retribuzione totale annua della persona con il compenso più elevato nell'organizzazione e la mediana delle retribuzioni totali annue di tutti gli altri dipendenti, escludendo il valore più alto. Di seguito sono riportati i valori suddivisi per ogni società:

Società	Unità di misura	Forbice Salariale
Panapesca S.p.A.		11,15
Il Faro Quality Fish S.r.l.	€	2,02
Thai Spring Fish Co. Ltd		18,48*
Mer Fruit Sarl	MAD	2,16

*Calcolato sulla retribuzione netta.

4.2. CONSUMATORI E UTILIZZATORI FINALI (ESRS S4)

La **relazione con i consumatori e gli utilizzatori finali** è un pilastro fondamentale per la sostenibilità della filiera agroalimentare, dove sicurezza, tracciabilità e qualità del prodotto sono requisiti imprescindibili. Secondo la Food and Agriculture Organization (FAO) e la World Health Organization (WHO), **fornire alimenti sicuri e correttamente etichettati** è una responsabilità condivisa lungo tutta la catena del valore, a tutela della salute pubblica e della fiducia del mercato⁶.

Questa esigenza è ancora più marcata nel settore ittico,

caratterizzato da **filiere complesse e da prodotti spesso trasformati o altamente deperibili**. Come indicato dal rapporto SOFIA 2022 della FAO, l'aumento del consumo globale di prodotti ittici si accompagna a una crescente attenzione verso **l'origine delle risorse, le modalità di produzione e l'impatto ambientale**⁷. In questo contesto, le aziende devono garantire pratiche responsabili e informative lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. Secondo l' Eurobarometro EFSA 2022, oltre il 70% dei cittadini europei considera fondamentale ricevere

⁶ FAO/WHO, Codex Alimentarius: International Food Standards. Codex Alimentarius Commission. Disponibile al link: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

⁷ FAO (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) 2022: Towards Blue Transformation. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponibile al link: <https://www.fao.org/3/cc0461en/online/sofia/2022/index.html>

informazioni trasparenti su origine, metodi di produzione e sicurezza degli alimenti⁸. Questo vale in modo particolare per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, soggetti a specifici obblighi informativi stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1379/2013, che impone, tra l'altro, la comunicazione del metodo di cattura, dell'area FAO e del nome commerciale⁹.

Le Linee guida OCSE-FAO evidenziano l'importanza di **prevenire rischi e non conformità** anche in relazione agli impatti sul consumatore finale¹⁰. In quest'ottica, la **gestione strutturata dei reclami, i controlli sistematici, gli audit e l'etichettatura trasparente** diventano strumenti strategici per rafforzare la fiducia del mercato. La **centralità del consumatore** rappresenta un principio guida che orienta le nostre scelte lungo tutta la filiera, dalla selezione delle materie prime alla distribuzione del prodotto finito. Garantire standard elevati di sicurezza, fornire informazioni chiare e favorire un dialogo costruttivo con il mercato sono elementi fondamentali per consolidare la fiducia e contribuire a un sistema alimentare più trasparente e responsabile.

STRATEGIA, GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

Nel processo di analisi di doppia rilevanza, particolare attenzione è stata riservata agli impatti legati ai **consumatori e agli utilizzatori finali**, considerati prioritari per il nostro settore. Abbiamo integrato questi aspetti nella valutazione delle attività operative, riconoscendo il legame diretto tra **sicurezza alimentare, qualità del prodotto, trasparenza informativa e fiducia del consumatore**.

La **tutela della salute pubblica**, attraverso il rispetto di standard elevati lungo tutta la filiera, è un elemento imprescindibile per la nostra organizzazione e rappresenta un fattore chiave nella creazione di valore duraturo e nella solidità della nostra reputazione.

Più informazioni sono disponibili nei capitoli *ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale* e *ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti*.

Tema d'impatto	Descrizione	IRO	Catena del valore	Orizzonte temporale
Qualità e sicurezza del prodotto	<p>La gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti è garantita attraverso il rispetto di standard rigorosi e procedure strutturate, in linea con la normativa vigente e le aspettative del mercato. Il presidio continuo di questi aspetti contribuisce alla tutela della salute dei consumatori e rafforza la fiducia nei confronti dell'organizzazione. Il mantenimento di elevati livelli di conformità supporta la continuità delle vendite, la solidità del posizionamento competitivo e la reputazione aziendale presso tutti gli stakeholder.</p>	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Breve
Marketing ed etichettatura responsabili	<p>Una comunicazione chiara, accurata e trasparente rappresenta un elemento essenziale nella relazione con i consumatori e nella costruzione della reputazione del marchio. La capacità di fornire informazioni complete e affidabili sui prodotti, anche in ottica di sostenibilità, favorisce la fidelizzazione, rafforza la credibilità dell'azienda e consente di cogliere le opportunità offerte da mercati sempre più attenti a criteri ambientali e sociali. La trasparenza comunicativa si traduce in un vantaggio competitivo, in linea con le aspettative degli stakeholder e con le evoluzioni della domanda.</p>	Positivo - effettivo	Operazioni proprie e catena del valore a valle	Breve

⁸ EFSA (2022). Special Eurobarometer on Food Safety in the EU. European Food Safety Authority. Disponibile al link:

<https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/eurobarometer22>

⁹ Unione Europea (2013). Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. EUR-Lex. Disponibile al link: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1379>

¹⁰ OECD / FAO (2016). OECD-FAO Guidance for Responsible Agricultural Supply Chains. Organisation for Economic Co-operation and Development & Food and Agriculture Organization. Disponibile al link: <https://www.oecd.org/agriculture/guidance-responsible-agricultural-supply-chains.htm>

INTERESSI E OPINIONI DEI PORTATORI

D'INTERESI

In un settore come il nostro, **il dialogo con i consumatori e gli utilizzatori finali** riveste un'importanza strategica. Questi stakeholder rappresentano non solo i destinatari finali dei nostri prodotti, ma anche attori centrali nella definizione delle nostre priorità, poiché le loro scelte, percezioni e aspettative influenzano direttamente la direzione del nostro modello di business. Nell'esercizio di consultazione diretta avviato nel 2024 abbiamo voluto raccogliere indicazioni sulle aspettative in materia di sostenibilità e sull'influenza di questi fattori nei comportamenti di acquisto. Per ulteriori dettagli è possibile consultare la sezione *ESRS 2 SBM-2 – Interessi e opinioni dei portatori di interessi* e l'approfondimento presentato a conclusione di questa sezione.

A livello operativo, la relazione con i clienti è gestita attraverso una struttura multicanale che comprende sia il **mercato B2B** sia il **canale diretto al consumatore finale (B2C)**. Il canale B2B rappresenta una componente strategica per il Gruppo, ed è rivolto a una platea composta da operatori della **grande distribuzione organizzata (GDO)**, del settore **Ho.Re.Ca. (hotel, ristorazione e catering)** e da **grossisti**.

Dall'altro lato, il canale **B2C** si sviluppa attraverso una rete di **punti vendita a marchio "Bottega Marinara" e "Sfizi e Delizie del Mare"**, dislocati su tutto il territorio italiano. La presenza fisica sul territorio rafforza il legame con le comunità locali e consente una gestione più immediata delle esigenze legate alla personalizzazione dell'offerta e alla fidelizzazione.

Questa **configurazione multicanale** ci consente di dialogare in modo efficace con una **clientela diversificata**, garantendo la flessibilità necessaria per rispondere a richieste differenti ma complementari. Maggiori dettagli sul modello distributivo e sulla struttura della nostra catena del valore sono disponibili nella sezione *ESRS 2 - SBM-1 Strategia, modello aziendale e catena del valore* e nel relativo

approfondimento.

In un contesto così articolato di interazione con il pubblico, la gestione della relazione con il cliente si estende oltre l'aspetto commerciale, includendo la tutela attiva dei suoi diritti e la garanzia di un'esperienza fondata su trasparenza e responsabilità. Nell'ambito della relazione con il cliente, la tutela dei diritti individuali è assicurata da una **gestione rigorosa dei dati personali**, in conformità al **Regolamento (UE) 2016/679**. Le informazioni raccolte attraverso i canali digitali e fisici sono trattate con misure tecniche e organizzative adeguate, che garantiscono sicurezza, riservatezza e limitazione della finalità. L'informativa completa e aggiornata è consultabile online, e maggiori informazioni sono disponibili nella sezione *ESRS 2 MDR-P – Politiche, procedure e certificazioni*.

Inoltre, anche i clienti hanno accesso al **canale di whistleblowing** per consentire loro la segnalazione di comportamenti irregolari. Le segnalazioni vengono esaminate dall'Organismo di Vigilanza, con garanzia di riservatezza e tutela da eventuali ritorsioni, come previsto dal D.Lgs. 24/2023 e dal Modello 231 adottato dal Gruppo. Per ulteriori informazioni consultare la sezione *ESRS G1 – G1-3 Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva*.

LE OPINIONI DEI NOSTRI CLIENTI FINALI

Come descritto nel capitolo *ESRS 2 – Informazioni generali*, nel corso del 2024 abbiamo avviato un'attività di stakeholder engagement che ha coinvolto, tra gli altri, anche i nostri consumatori finali. A tal fine, è stato selezionato un campione di persone individuate attraverso il database delle nostre carte fedeltà. L'obiettivo era approfondire in che misura la sostenibilità influisca sulle scelte di acquisto dei nostri clienti, con particolare attenzione a tre aspetti chiave, dando un punteggio da 1 a 5:

- Disponibilità a pagare un sovrapprezzo per prodotti con pescato proveniente da fonti sostenibili;
- Propensione a scegliere un'azienda che utilizza imballaggi sostenibili, anche a fronte di un costo leggermente superiore;
- Influenza dell'approccio alla sostenibilità di un'azienda nella decisione di acquisto.

Dai risultati è emerso che la provenienza sostenibile del pesce e l'utilizzo di imballaggi sostenibili rappresentino fattori determinanti nelle scelte d'acquisto, ottenendo entrambi un punteggio medio di 4 su 5. L'impegno complessivo dell'azienda in ambito ESG ha registrato un valore medio di 3,8 su 5, confermandosi un elemento influente, seppur con un'incidenza leggermente inferiore rispetto agli aspetti direttamente legati al prodotto.

COSA CONTA PER I NOSTRI CLIENTI?



FONTE SOSTENIBILE
DEL PESCE

4/5



IMBALLAGGI
SOSTENIBILI

4/5



SOSTENIBILITÀ
DELL'AZIENDA

3,8/5

Qualità dei prodotti e dei processi

La gestione della qualità e della sicurezza alimentare è al centro delle nostre attività: in linea con le principali normative europee e gli standard internazionali, abbiamo adottato un **approccio strutturato alla gestione dei rischi legati alla sicurezza alimentare**, volto a garantire la conformità dei prodotti e la tutela della salute pubblica lungo tutta la filiera.

Il nostro sistema di gestione per la qualità si fonda su **principi strutturati e certificati**, a partire dalla **UNI EN ISO 9001:2015**, che costituisce la base per l'organizzazione efficiente dei processi aziendali e per il miglioramento continuo. A questa si affiancano gli **standard internazionali BRCGS e IFS**, riconosciuti dalla **Global Food Safety Initiative (GFSI)** e che costituiscono il riferimento internazionale per la sicurezza e la qualità alimentare nella grande distribuzione. Nel 2024, abbiamo ottenuto **un punteggio del 98,11% nell'audit IFS Food e il grado "AA" per lo standard BRCGS**. Completano il nostro sistema altre certificazioni specialistiche che rafforzano l'affidabilità del prodotto e la trasparenza lungo tutta la catena del valore, tra cui **MSC (Marine Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council), Friend of the Sea, GLOBALG.A.P. e ICEA Biologico**. Per maggiori informazioni è possibile consultare la sezione **ESRS 2 MDR-P – Politiche, procedure e certificazioni e ESRS E4 Biodiversità ed ecosistemi - Deep dive: Eccellenza che viene dal mare**.

A livello di stabilimento, applichiamo la **metodologia HACCP** per identificare, monitorare e controllare i **punti critici di controllo (CCP)** del processo produttivo, riducendo il rischio di contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche. Il sistema è oggetto di verifiche periodiche, audit interni e controlli documentali. L'approccio adottato si estende anche alla gestione del rapporto con i clienti, attraverso sistemi strutturati di ascolto e gestione delle segnalazioni.

In concreto, la **funzione di Assicurazione Qualità** presidia operativamente questi ambiti, coordinando la **gestione delle segnalazioni** provenienti da customer care, rete commerciale, social media e punti vendita. Ogni segnalazione viene registrata in un sistema interno tracciabile e analizzata

attraverso un processo di **root cause analysis**, che consente di individuare l'origine del problema ed eventualmente attivare **azioni correttive e preventive**.

Il team qualità cura direttamente il contatto con il cliente, garantendo **un riscontro tempestivo e orientato alla risoluzione**. L'andamento dei reclami è monitorato attraverso **KPI interni**, che permettono di valutare l'incidenza sul venduto e l'efficacia degli interventi adottati.

Etichettatura sicura e responsabile

L'etichettatura è un elemento essenziale della nostra gestione della qualità, in quanto rappresenta il primo strumento di informazione e tutela per il consumatore finale. In linea con le normative europee applicabili, adottiamo un approccio strutturato e conforme per garantire **chiarezza, sicurezza e trasparenza** lungo tutto il ciclo di vita del prodotto.

Seguiamo quanto previsto dal **Regolamento (UE) n. 1169/2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e dal **Regolamento (UE) n. 1379/2013**, che disciplina l'etichettatura obbligatoria dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Inoltre, come anticipato nel capitolo **ESRS E4 Biodiversità ed ecosistemi E4-3 – Azioni e risorse relative alla biodiversità e agli ecosistemi**, abbiamo avviato il progetto di revisione dell'anagrafica aziendale che ci permetterà di disporre di **statistiche più approfondite sull'origine dei prodotti**, contribuendo a migliorare ulteriormente la tracciabilità e il presidio informativo verso il consumatore. Tutte le nostre confezioni riportano **l'elenco degli ingredienti**, come da normativa, accompagnato da un **claim commerciale** che descrive il prodotto in modo sintetico e immediato. È inoltre presente nei casi applicabili – il **dettaglio delle certificazioni possedute**, come MSC, ASC o Friend of the Sea, oltre a una **ricetta di utilizzo** pensata per orientare il consumatore. Per una comunicazione completa e responsabile, indichiamo anche **frasi di attenzione**, ad esempio la possibile presenza di lische. Sul fronte ambientale, tutte le confezioni includono un'**icona con l'indicazione "AMA L'AMBIENTE"** e il **codice di riciclo del materiale**. Quando utilizziamo **carta riciclata**, specifichiamo la **percentuale** di materiale riciclato impiegato.

FRONTE ETICHETTA

Denominazione commerciale

- Scadenza del prodotto
- Lotto di produzione
- Data di prima congelazione

500 g e
surgelati

Indicazione del peso
(La "E" certifica che il peso netto è stato misurato con strumenti controllati, a garanzia di precisione e affidabilità.)

RETRO ETICHETTA

Claim commerciale

Lista ingredienti e avvertenze di possibili contaminazioni (in grassetto gli allergeni)

Tabella dei valori nutrizionali medi ed energia per porzione

Ricetta suggerita

Disclaimer ambientale

Etichettatura ambientale per lo smaltimento degli imballi

Dati aziendali e contatti

Zona FAO e modalità di pesca

Modalità di preparazione

Modalità di conservazione

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

energia	240 kJ / 56 kcal
grassi	0 g
di cui saturi	0 g
carboidrati	21 g
di cui zuccheri	0 g
proteine	12 g
sale	0,38 g

Preparazione: Scongelare in frigorifero o passare il prodotto sotto acqua corrente fredda per alcuni minuti, ancora nella sua confezione. Cucinare come prodotto fresco.

Conservazione domestica: nel congelatore a **** o *** (-18°C) vedi data riportata sulla confezione: ** (-12°C) 1 mese; * (-6°C) 1 settimana nello scomparto del ghiaccio 3 giorni; nel frigorifero 24 ore. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata. *Consumare previa cottura.*

Polpo e patate

Ingredienti per 3/4 persone:
• Polpi puliti PanaPesca 500 g • Patate 400 g • Olio EVO q.b. • Sale fino q.b. • Pepe nero q.b. • Prezzemolo q.b.

Dopo aver scongelato i polpi metterli in acqua bollente e farli cuocere per circa 30 minuti lasciandoli poi raffreddare nella loro acqua; dopodiché tagliate il polpo a pezzetti. Salare e preparare e infine condire con olio d'oliva, succo di limone e prezzemolo tritato finemente. Nel frattempo lessare le patate finché non saranno tenere. Salare, preparare e condire con la stessa emulsione e schiacciarle ottenendo una crema. In un piatto da portata servite i cubetti di polpo sopra la crema di patate.

Liberi la fantasia

500 g e

8 001186 003115

500 g e
surgelati

Codice EAN 13

Ama l'Ambiente

VASCHETTA PS 6 ↓ Raccolta PLASTICA	FILM 7 ↓ Raccolta PLASTICA	ETICHETTA PAP 22 ↓ Raccolta CARTA
--	--	---

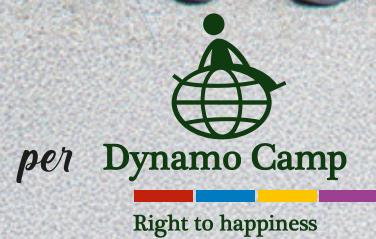
Verifica le disposizioni del tuo Comune.

PANAPESCA S.p.A. Via Mazzini 31, 51010 Massa e Cozzile (PT) Italia
www.panapesca.it - Seguici su:

IT
26
CE

Autorizzazione sanitaria e stabilimento di produzione

PROGETTO DYNAMO CAMP



Dal 2007, **Dynamo Camp** offre gratuitamente programmi di *Terapia Ricreativa Dynamo®* a bambini e ragazzi con patologie gravi o croniche, disturbi del neurosviluppo o disabilità. L'obiettivo è promuovere il benessere e il diritto alla felicità non solo dei bambini, ma anche delle loro famiglie, attraverso attività strutturate per stimolare le capacità personali e rafforzare l'autostima, come arrampicata, tiro con l'arco, attività acquatiche, cavallo, circo e hip hop. Questi programmi, basati su un modello terapeutico riconosciuto a livello internazionale, si svolgono nella sede centrale di Limestre (PT), immersa in un'oasi WWF di oltre 900 ettari, ma anche in ospedali, case-famiglia, associazioni e città italiane tramite i *Dynamo City Camp*. Grazie a questa estensione territoriale, la Fondazione ha raggiunto oltre 79.000 beneficiari, supportando più di 75 patologie, in collaborazione con 97 ospedali e 85 associazioni. Nel solo 2024, i beneficiari sono stati 9.235, di cui 2.569 direttamente presso il Camp e 6.666 coinvolti nei programmi sul territorio. Oltre al forte impatto sociale, *Dynamo Camp* genera anche valore occupazionale, con 77 dipendenti, 403 membri dello staff stagionale e il fondamentale contributo di 1.650 volontari nel 2024. A oggi, fanno parte della comunità *Dynamo* 12.343 volontari, 195.500 donatori e una rete di oltre 243.000 contatti attivi. In occasione delle festività natalizie e di Capodanno 2024, Panapesca ha avviato una sponsorship con *Dynamo Camp*, donando due banchi frigo e una selezione di prodotti alimentari a supporto delle sessioni speciali organizzate in questo periodo. I nostri prodotti sono stati protagonisti dei pranzi e delle cene dei momenti più significativi, contribuendo a rendere più speciale l'esperienza dei partecipanti. Nel dettaglio, durante le sessioni "Sessione Famiglie" (28 dicembre – 2 gennaio) e "Weekend Family" (4 – 6 gennaio), sono stati coinvolti complessivamente 446 ospiti, tra cui bambini con patologie neurologiche, genitori, fratelli, volontari e staff, che hanno potuto celebrare con menù da *Grand Gourmet* grazie al nostro contributo.

Data sessione	Tipologia sessione	Diagnosi	Arrivi/ Ripartenze	Campers	Parents	Sibling	LIT	Family	Volontari	Staff	Totale Ospiti
Sabato 28 dicembre / Giovedì 2 gennaio	Sabato 28 dicembre / Giovedì 2 gennaio	Neurologiche	A: 14:00-18:00 R: Dopo colazione	31	54	25	20	31	58	45	233
Sabato 4 / Lunedì 6 gennaio	Sabato 4 / Lunedì 6 gennaio	Neurologiche		31	54	25		31	58	45	213

Di seguito sono riportate le metriche legate alle nostre attività per garantire la **sicurezza alimentare**, la **qualità dei prodotti** e la trasparenza verso i consumatori. Vengono presentate le principali azioni di **audit e verifica** svolte all'interno del gruppo e da parte di soggetti esterni, i controlli effettuati su materie prime, prodotti finiti e ambiente produttivo, e la gestione delle eventuali non conformità, incluse quelle legate all'etichettatura e ai reclami ricevuti.

Audit e verifiche ispettive

Nel 2024, abbiamo proseguito il nostro impegno per la qualità e la sicurezza alimentare attraverso un'intensa attività di controllo e verifica che ha coinvolto l'intero Gruppo Panapesca. Abbiamo realizzato **20 verifiche ispettive interne** presso le diverse aziende del gruppo, focalizzandoci in particolare sulle buone pratiche di produzione (**GMP**), sull'analisi dei punti critici secondo l'approccio **HACCP** e sulla conformità agli standard **BRC**, nonché su specifici controlli legati alla medicina del lavoro. In parallelo, abbiamo ricevuto **12 audit di terza parte** finalizzati al mantenimento e rinnovo delle certificazioni volontarie.

Il presidio da parte delle autorità competenti è stato costante: abbiamo ricevuto **20 ispezioni da parte delle ASL**, con focus su aspetti igienico-sanitari, tracciabilità e conformità alle normative europee in materia di sicurezza alimentare. A queste si aggiungono **88 prelievi ufficiali** effettuati tra container in arrivo e prelievi in stabilimento. Infine, sei ulteriori verifiche sono state condotte su richiesta di clienti della GDO operatori internazionali.

L'intero sistema di controllo si fonda su una **logica di miglioramento continuo**, con un piano di audit e verifiche ispirato ai principi del rischio e aggiornato annualmente, in modo da presidiare con efficacia la sicurezza dei nostri prodotti.

Audit e verifiche ispettive	UdM	2024
Verifiche ispettive interne		20
Audit di terza parte		12
Ispezioni ASL	Nr.	20
Prelievi ASL		88
Altro (ispezioni GDO e operatori internazionali)		6

Controlli su Materie prime e Prodotti finiti

Per quanto riguarda le materie prime ed i prodotti finiti, abbiamo adottato un sistema di controllo qualità strutturato e differenziato per sede produttiva, che prevede modalità operative adattate alle caratteristiche specifiche di ciascun contesto. In ogni stabilimento, la merce viene sottoposta ad un insieme coordinato di verifiche e controlli, mediante il lavoro di personale altamente formato, attrezzature all'avanguardia e con l'ausilio di laboratori sia interni che esterni accreditati. Tutta la merce in ingresso viene sistematicamente e scrupolosamente sottoposta a controlli puntuali al momento della ricezione. Tali verifiche comprendono:

- controlli visivi e merceologici;
- test di glassatura e di assenza di parassiti;
- prove organolettiche, tra cui test di cottura e di assaggio;
- analisi di laboratorio, sia interne che esterne, per la valutazione di parametri microbiologici, fisici e chimici (come, ad esempio, la presenza di metalli pesanti, pesticidi, fitofarmaci, allergeni non dichiarati, ecc).

Anche sui prodotti finiti effettuiamo regolarmente analisi secondo piani di autocontrollo che includono:

- **controlli interni**, eseguiti dal nostro personale altamente qualificato e dal personale di laboratorio;

- **controlli esterni**, affidati a laboratori terzi qualificati.

14.112 controlli

effettuati nel 2024 su Materie prime e prodotti finiti

Le frequenze e le modalità di verifica sono definite da Piani di Verifica ben definiti e condivisi con il gruppo, al fine di garantire un controllo attento e diffuso.

Questo approccio integrato ci consente di combinare standard omogenei di Gruppo con adattamenti operativi a livello locale, garantendo in ogni sito il presidio di qualità più adeguato al contesto produttivo e normativo di riferimento.

Controlli su materie prime	UdM	2024
Controlli su materie prime esterni		1.474
Controlli su materie prime interni		1.554
Controlli su prodotti finiti esterni		1.283
Controlli su prodotti finiti interni	Nr.	6.196
Controlli su ambiente di produzione esterni		90
Controlli su ambiente di produzione interni		684
Controlli su acqua esterni*		504
Controlli su acqua interni*		84
Controlli merceologici all'arrivo dei prodotti*		2.243

*I dati fanno riferimento solo a Panapesca S.p.A.

Non conformità prodotti ed etichettatura

Nel complesso, abbiamo registrato **6 casi di non conformità** emersi durante le ispezioni di terza parte. Le situazioni segnalate hanno riguardato **aspetti ambientali** in Mer Fruit e criticità legate al **prodotto** in Thai Spring Fish Co. Ltd.

Le 4 non conformità riconducibili a **segnalazioni da parte di clienti** sono state trattate in modo integrato all'interno del sistema di gestione dei reclami.

Durante l'anno sono stati gestiti **4 ritiri/richiami di prodotto**, uno dei quali ha riguardato Panapesca S.p.A. in qualità di importatore di un lotto oggetto di allerta, 2 hanno riguardato Il Faro Quality Fish e uno Mer Fruit per un errore nell'etichettatura.

Abbiamo inoltre ricevuto 2 sanzioni per casi di non conformità relativi all'etichettatura dei prodotti – uno dei quali relativo a Mer Fruit – e 7 casi di non conformità relative ai nostri codici di autoregolamentazione interni.

Abbiamo ricevuto 45 reclami da parte dei clienti, tutti tracciati e analizzati, che hanno riguardato difetti visivi o olfattivi, e che sono stati gestiti con pronte azioni correttive.

A fronte delle verifiche effettuate da **enti pubblici**, sono state notificate 5 sanzioni, da parte delle Capitanerie di Porto e da un Ufficio Metrico, tutte gestite nel rispetto delle disposizioni normative.

Il presidio delle non conformità costituisce per noi un importante indicatore di performance qualitativa e un'opportunità di miglioramento continuo, in linea con il nostro impegno verso la sicurezza alimentare, la conformità regolatoria e la fiducia del cliente.

Non conformità	UdM	2024
Non conformità durante ispezioni terze parti		6
Non conformità cliente		4
Numero di ritiri/richiami	Nr.	4
Numero di reclami		45
Sanzioni ricevuti per non conformità		5

Episodi di non conformità relativi alle informazioni e all'etichettatura dei prodotti e dei servizi

Episodi di non conformità relativi alle informazioni e all'etichettatura dei prodotti e dei servizi	UdM	2024
Casi di non conformità che comportino una sanzione/multa	Nr.	2
Casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione		7

5. GOVERNANCE



IN QUESTA SEZIONE

La condotta aziendale è fondamentale per il nostro modello di business. Il rispetto della legislazione pertinente e delle linee guida internazionali in materia di condotta aziendale etica è una priorità, non solo per le potenziali conseguenze legali ed economiche derivanti da una non conformità, ma anche per gli effetti che essa può avere sulla nostra capacità di raggiungere gli obiettivi legati al mantenimento di una forza lavoro efficiente e competente.

Promuovere una cultura aziendale che protegga i dipendenti e gli altri stakeholder da potenziali impatti sui diritti umani, prevenga episodi di corruzione e tuteli i whistleblower che denunciano questi o altri problemi, non è solo strettamente necessario dal punto di vista legale, ma è anche fondamentale per la nostra strategia sociale interna e per i nostri obiettivi futuri. Operando su scala internazionale, le pratiche di valutazione e selezione dei fornitori, prassi di pagamento responsabili e trasparenti sono una componente chiave degli standard di condotta aziendale a cui siamo tenuti a aderire.

5.1. CONDOTTA DELLE IMPRESE (ESRS G1) 112

Governance	112
Gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità	112
Metriche e obiettivi	120

5.1. CONDOTTA DELLE IMPRESE (ESRS G1)

GOV-1

GOVERNANCE

Le informazioni riguardanti la composizione e le responsabilità degli organi di amministrazione, direzione e controllo sono descritte nel dettaglio nel capitolo *ESRS 2 GOV-1 – Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo*.

IRO-1

GESTIONE DEGLI IMPATTI, DEI RISCHI E DELLE OPPORTUNITÀ

Abbiamo identificato, tramite l'analisi di doppia rilevanza, gli impatti legati alla nostra **condotta aziendale**. Per identificare correttamente gli **impatti**, i

rischi e le **opportunità**, abbiamo svolto un'analisi delle nostre attività di business e delle diverse aree geografiche in cui operiamo. Le modalità di svolgimento dell'analisi di doppia rilevanza, nonché maggiori dettagli al riguardo, sono riportati nei capitoli *ESRS 2 SBM – 3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale*, ed *ESRS 2 IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti*.

Impatti

La prevenzione di comportamenti scorretti, come la



corruzione o la gestione opaca delle relazioni aziendali, è essenziale per tutelare la solidità e la reputazione del nostro Gruppo. Operiamo in un contesto di concorrenza leale, promuovendo principi di onestà, correttezza e buona fede nei confronti di tutti i nostri stakeholder: azionisti, dipendenti, partner commerciali e comunità locali. L'integrità è un valore centrale della nostra cultura aziendale e guida ogni nostra scelta. Questo impegno è formalizzato all'interno del Codice Etico di Panapesca S.p.A. e si riflette anche in comportamenti e prassi operative che, pur non sempre codificati, sono ormai parte integrante del nostro modo di agire. A seguito dell'analisi di doppia rilevanza condotta nel 2024, sono stati individuati i seguenti impatti materiali legati alla dimensione della Governance:

Cooperazione con i fornitori:

La mancanza di collaborazione e trasparenza nella gestione dei rapporti con i fornitori può generare inefficienze, sprechi e criticità qualitative, compromettendo la resilienza della catena di approvvigionamento e ostacolando l'adozione di pratiche sostenibili.

Integrità e Trasparenza nelle operazioni:

L'assenza di comportamenti etici e trasparenti nelle attività aziendali espone il Gruppo a rischi legali, sanzioni e perdita di fiducia da parte di clienti, partner e investitori, con effetti potenzialmente dannosi sulla reputazione.

Sistemi di Cybersecurity:

Sistemi di cybersecurity inadeguati mettono a rischio la sicurezza dei dati sensibili, con possibili conseguenze sulla continuità operativa, sulla fiducia degli stakeholder e sulla competitività dell'azienda.

Dialogo con gli Stakeholder:

Un coinvolgimento limitato o assente degli stakeholder

può generare disallineamenti strategici, ostacolare la creazione di valore condiviso e ridurre la capacità di cogliere opportunità di sviluppo.

Comunicazione Aziendale:

Una comunicazione poco chiara o incoerente può generare fraintendimenti, alimentare la sfiducia e rallentare il percorso verso obiettivi comuni di sostenibilità.

In Panapesca crediamo che il successo duraturo possa essere raggiunto solo attraverso una **gestione responsabile ed etica delle nostre attività**. Ogni operazione è condotta nel rispetto delle leggi, dei regolamenti interni e dei principi etici professionali. Per guidare le nostre azioni e stabilire gli standard da seguire, in Panapesca S.p.A. abbiamo adottato il **Modello di organizzazione, gestione e controllo (MOG 231)**, sviluppando di conseguenza il nostro **Codice Etico** Aziendale. Più informazioni relative alle politiche adottate dal Gruppo Panapesca sono disponibili alla sezione *ESRS 2 MDR-P – Politiche, procedure e certificazioni*.

Modello di organizzazione, gestione e controllo – MOG 231

Nel 2021 abbiamo adottato il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG 231) in conformità al Decreto Legislativo 231/2001**, che ha introdotto la **responsabilità amministrativa** degli enti per determinati reati, estendendo la responsabilità oltre quella delle singole persone fisiche. Tale provvedimento si allinea con le **convenzioni internazionali contro la corruzione e regola la responsabilità degli enti in merito a reati economici e finanziari**, come la corruzione, la frode e il riciclaggio. L'obiettivo del documento è la **prevenzione della**



commissione di reati da parte dei dipendenti e collaboratori, attraverso l'implementazione di un **sistema di controlli interni e procedure organizzative** finalizzate a rilevare e prevenire potenziali illeciti. Esso prevede l'identificazione delle **aree a rischio**, come ad esempio quelle relative ai contratti con la Pubblica Amministrazione e alle operazioni finanziarie, e l'**adozione di protocolli di comportamento** per disciplinare le attività in tali ambiti.

Il Modello include anche l'adozione di un **Organismo di Vigilanza** (OdV), incaricato di monitorare l'applicazione del sistema e svolgere audit periodici. Ulteriori dettagli sul ruolo dell'OdV sono riportati nel capitolo *ESRS 2 GOV-1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo*.

Il MOG 231 si compone di una **parte generale**, che illustra i principi, le funzioni e le componenti essenziali, e una **parte speciale**, che identifica le attività a rischio reato per ciascun tipo di illecito rilevante, i principi di comportamento e le procedure di controllo. Il documento è reperibile tramite il sito web e il gestionale aziendale, consultabile anche da app sullo smartphone.

Per garantire la conformità ai requisiti del D.Lgs. 231/2001, il documento risponde in particolare alle seguenti esigenze:

Identificare le attività in cui potrebbero verificarsi reati;

Prevedere protocolli specifici per la formazione e l'attuazione delle decisioni relative ai reati da prevenire;

Definire modalità per la gestione delle risorse finanziarie idonee a prevenire la commissione di reati;
Stabilire obblighi informativi nei confronti dell'OdV per garantire la vigilanza sull'applicazione del Modello;
Implementare un sistema disciplinare per sanzionare il mancato rispetto delle misure previste nel Modello.

Codice Etico

Panapesca si impegna a promuovere una cultura aziendale fondata su integrità, responsabilità e trasparenza. In quest'ottica, il **Codice Etico** rappresenta uno strumento fondamentale per orientare comportamenti coerenti con i valori aziendali, rafforzare la fiducia degli stakeholder e garantire una gestione etica e sostenibile delle attività.

In conformità agli obblighi normativi connessi all'adozione del **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG 231)**, abbiamo definito il Codice Etico aziendale, documento essenziale per assicurare il corretto funzionamento, l'affidabilità e la reputazione della nostra impresa.

Il Codice stabilisce che ogni nostra azione debba essere improntata alla legalità, alla trasparenza e al rispetto delle normative vigenti, così come delle procedure interne. In questo contesto, ciascun collaboratore ha la responsabilità di conoscerne i contenuti, applicarli con consapevolezza e segnalare eventuali criticità o comportamenti non conformi.

Tutte le società controllate, sia in Italia sia all'estero, sono tenute ad aderire ai principi espressi nel Codice, con la possibilità di integrarli con disposizioni etiche specifiche, in linea con le peculiarità dei rispettivi contesti operativi.

Il Codice Etico è messo a disposizione di tutti i collaboratori attraverso la **intranet aziendale** e il **sito web istituzionale**. La sua corretta applicazione è supervisionata dalla Direzione e dagli organi interni di controllo, cui spetta anche il compito di valutarne periodicamente l'efficacia e proporne eventuali aggiornamenti. In caso di violazioni, Panapesca S.p.A. applica le sanzioni previste, a tutela dei propri valori etici e della propria reputazione.

Informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679 – Navigatori sito internet

In ottemperanza a quanto stabilito dal **Regolamento (UE) 2016/679 (General Data Protection Regulation – GDPR)**, abbiamo redatto un'informativa specifica sul **trattamento dei dati personali** rivolta agli **utenti che navigano il nostro sito web**. L'obiettivo è assicurare un utilizzo corretto, lecito e trasparente delle informazioni personali, nel pieno rispetto della riservatezza e dei diritti degli interessati.

Durante la navigazione, i dati personali possono essere trattati per **finalità tecniche e funzionali** connesse all'accesso e fruizione del sito, per attività di **analisi statistica anonima** e per la gestione personalizzata dei contenuti. Tali dati non vengono conservati oltre la durata della sessione di navigazione e non sono oggetto di diffusione. Tuttavia, possono essere comunicati a soggetti terzi designati responsabili del trattamento, nei **limiti degli obblighi contrattuali o previsti dalla normativa vigente**.

Il trattamento è effettuato mediante strumenti elettronici gestiti da fornitori esterni e avviene nel rispetto di misure tecniche e organizzative adeguate a garantire la

sicurezza e la riservatezza dei dati. L'accesso ai dati è riservato esclusivamente a personale autorizzato, quale personale tecnico, analisti e sviluppatori, e il loro eventuale trasferimento è limitato a Paesi appartenenti all'Unione Europea.

Riconosciamo a tutti gli interessati i diritti sanciti dagli articoli 15-22 del GDPR, inclusi il **diritto di accesso, rettifica, cancellazione, limitazione del trattamento, portabilità dei dati e opposizione**. La gestione dei cookie è demandata all'utente, che può configurare in autonomia le preferenze tramite le impostazioni del browser. L'informativa completa e costantemente aggiornata è disponibile sul nostro sito web.

G1-2 Dato il nostro modello di business, la catena di fornitura è un elemento cruciale nel nostro processo produtti-

vo, con **"Costi delle materie prime"** e **"Costi dei servizi"** che ammontano rispettivamente a 109,2 e 16,5 milioni di euro nel 2024.

La **collaborazione con i fornitori** è di fondamentale importanza per garantire il mantenimento degli elevati standard di qualità dei nostri prodotti. A tal fine, abbiamo stabilito i **principi, le aspettative e i valori** ai quali richiediamo che questi si conformino, contribuendo attivamente alla lotta contro la corruzione, al rispetto dei diritti umani e alla tutela dell'ambiente.

Prestiamo, inoltre, particolare attenzione al rispetto delle normative relative alle **condizioni di salute e sicurezza dei fornitori e dei loro lavoratori** che abbiano accesso autorizzato ai nostri siti aziendali.

Il rispetto dei valori espressi nel nostro Codice Etico è



un requisito imprescindibile per mantenere un rapporto di collaborazione positivo: ci riserviamo, pertanto, il **diritto di interrompere qualsiasi rapporto in essere qualora si verifichino comportamenti in contrasto con i nostri principi etici**, che possono arrecare danno all'immagine della Società.

Coinvolgimento e gestione dei fornitori

Nel 2024 abbiamo avviato, per la prima volta, un processo strutturato di **engagement dei fornitori sui temi della sostenibilità**, con l'obiettivo di consolidare una filiera sempre più responsabile e allineata ai nostri valori. Maggiori dettagli sulle modalità di coinvolgimento sono disponibili nel capitolo *ESRS 2 SBM-2 Interessi e opinioni dei portatori di interessi*.

La **selezione dei fornitori** avviene secondo criteri rigorosi e imparziali, con l'obiettivo di privilegiare

professionalità, affidabilità e competitività, al fine di instaurare **rapporti di collaborazione solidi e duraturi**.

Tutte le trattative commerciali devono essere condotte nel pieno rispetto dei principi di **qualità, equità e trasparenza**.

I nostri processi di approvvigionamento sono orientati a massimizzare il **vantaggio competitivo**, garantendo a tutti i potenziali fornitori **pari opportunità**, nel rispetto di un approccio improntato a **lealtà e imparzialità**. La selezione e la qualificazione dei fornitori, così come la definizione delle condizioni di acquisto, possono differire tra le diverse Società del Gruppo, ma si basano generalmente su una **valutazione oggettiva** dei seguenti elementi: **qualità dei prodotti e servizi offerti, condizioni economiche proposte e capacità di assicurare un adeguato livello di servizio, supporto tecnico e continuità operativa**.

Società	Selezione dei fornitori	Criteri ESG	Formazione	Certificazioni e audit
Panapesca S.p.A. (IT)	<ul style="list-style-type: none"> • Procedura formalizzata • Valutazione rischi 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione sporadica • Richiesta SMETA per fornitori cinesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Annuale rivolta ai dipendenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Richiesta certificazioni GFSI • Audit di seconda parte
Thai Spring Fish Co Ltd (TH)	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione e monitoraggio rischi (inclusi ambientali e geopolitici) 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione certificazioni ambientali • Audit sulla conformità a standard ambientali e sociali 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacity building rivolta ai fornitori (formazione, supporto tecnico e facilitazioni) • Incoraggiato ai dipendenti il conseguimento di certificazioni professionali sul procurement 	<ul style="list-style-type: none"> • Preferenza a fornitori con sistemi di gestione ambientale strutturati (ISO 14001) • Audit regolari
Il Faro Quality Fish S.r.l. (IT)	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo qualità/prezzo, affidabilità • Valutazione zone di pesca/allevamento 	NON DISPONIBILI	NON DISPONIBILI	NON DISPONIBILI

In **Panapesca S.p.A.**, la selezione dei fornitori avviene secondo una **procedura interna formalizzata**, che prevede una prima fase di analisi del rischio basata su diversi parametri – tra cui aspetti microbiologici, chimici e rischio frode – seguita da una valutazione strutturata articolata in quattro elementi:

- compilazione di un questionario con attribuzione di punteggio;
- possesso di certificazioni riconosciute a livello internazionale (es. BRC, IFS, FSSC22000 – standard GFSI);
- test di tracciabilità;
- audit di seconda parte.

Gestione responsabile della catena di fornitura

L'attenzione ai criteri ESG, sebbene in costante crescita,

è attualmente vincolante solo in specifici contesti. Tra questi, ad esempio, si richiede l'adesione agli standard **SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)** per i fornitori che provengono da alcune specifiche aree a rischio in materia di standard di lavoro, salute e sicurezza. Per rafforzare la consapevolezza interna su questi temi, il personale dei reparti **Qualità, Magazzino e Produzione** coinvolto nei processi di selezione e controllo dei fornitori partecipa annualmente a una **sessione formativa** dedicata alle certificazioni di sostenibilità.

Thai Spring Fish Co. Ltd

Nel caso di **Thai Spring Fish Co. Ltd**, la gestione della supply chain è orientata a un **monitoraggio continuo**



dei rischi, con particolare attenzione a:

- stabilità finanziaria dei fornitori;
- condizioni geopolitiche;
- rischi ambientali.

Particolare impegno è rivolto al **sostegno dei fornitori vulnerabili** attraverso attività di **capacity building**, tra cui:

- formazione tecnica;
- supporto operativo;
- facilitazione dell'accesso a nuovi mercati.

La selezione dei partner privilegia realtà dotate di **sistemi strutturati di gestione ambientale** (es. ISO 14001) e prevede lo svolgimento di **audit periodici** per verificare la conformità agli standard sociali e ambientali aziendali.

Allo stesso tempo, Thai Spring Fish Co. Ltd promuove lo **sviluppo professionale interno**, incentivando l'ottenimento di certificazioni come il **Certified International Procurement Professional**, e integra gli **obiettivi di efficienza economica** (es. risparmio, condizioni vantaggiose) nei sistemi premianti aziendali.

Il Faro Quality Fish S.r.l.

Presso l'unità produttiva italiana **Il Faro Quality Fish S.r.l.**, la gestione dei fornitori avviene in modo diretto e centralizzato, con un focus specifico su:

- rapporto qualità/prezzo;
- affidabilità dei partner, fondamentale per garantire la **puntualità negli approvvigionamenti**.

Per quanto riguarda i fornitori esteri, viene posta particolare attenzione a:

- provenienza delle materie prime (zone di pesca o paesi di allevamento);
- qualità del prodotto.

Tutti i prodotti vengono sottoposti a controlli in fase di

accettazione, con eventuali non conformità formalmente registrate. L'intero processo di acquisto è direttamente supervisionato dall'Amministratore Delegato, assicurando un controllo costante, diretto e strategico. Le metriche relative alla suddivisione dei fornitori per area geografica e per categoria di acquisti sono disponibili all'interno del capitolo *ESRS 2 SBM-1 Strategia, modello aziendale e catena del valore*.

Come riportato nel capitolo *G1-1 Politiche in materia di cultura d'impresa e condotta delle imprese*, Panapesca S.p.A. ha adottato il MOG 231 come principale strumento per la prevenzione della corruzione, sia attiva che passiva.

G1-3

Numeri di dipendenti formati sull'anticorruzione

Al fine di promuovere una cultura aziendale improntata all'integrità e alla legalità, Panapesca S.p.A. e Thai Spring Fish Co. Ltd — le due società del Gruppo con il maggior numero di dipendenti — hanno attivato specifici percorsi formativi sui temi dell'etica e della prevenzione della corruzione. L'obiettivo dell'iniziativa è sensibilizzare il personale in merito ai principali rischi, alle misure preventive e agli strumenti a disposizione per il contrasto di comportamenti illeciti. Per le due aziende, hanno partecipato un totale di 354 dipendenti. Le restanti società del Gruppo — Il Faro Quality Fish S.r.l., Mer Fruit Sarl e Prodimar Sas — non hanno previsto sessioni formative sul tema per l'anno 2024.

Sistema di segnalazioni

In conformità con i requisiti del Modello 231, la Direttiva UE 2019/1937 e il Decreto Legislativo 24/2023, che obbligano le aziende a adottare sistemi di whistleblowing, abbiamo attivato un sistema di segnalazione

in Panapesca S.p.A. È stata creata una casella di posta elettronica dedicata (odv231@panapesca.it) per permettere a dipendenti, collaboratori e terzi di inviare in totale confidenzialità segnalazioni riguardanti violazioni, irregolarità o qualsiasi altra questione legata alla conformità legale, direttamente all'Organismo di Vigilanza. Le segnalazioni, che possono essere fatte anche in forma anonima, sono inoltre possibili tramite una piattaforma informatica dedicata (<https://panapescaspa.signalethic.it/signalethic/home>) o in formato cartaceo. Nel rispetto del Modello e del sistema di whistleblowing, garantiamo la ricezione, l'analisi e il trattamento di tutte le segnalazioni, anche anonime o confidenziali, assicurando la massima riservatezza riguardo ai soggetti e ai fatti segnalati. In questo modo, chi segnala è protetto da qualsiasi forma di ritorsione

(sanzioni disciplinari, demansionamento, sospensione, licenziamento).

METRICHE E OBIETTIVI

Nel corso del 2024, nessuna delle società del Gruppo Panapesca ha ricevuto segnalazioni relative a potenziali atti di corruzione. A seguito delle attività di verifica condotte, a livello consolidato non sono emersi episodi di corruzione, né effettivi né potenziali. Inoltre, non sono state registrate condanne o ammende in merito alla violazione delle leggi contro la corruzione attiva e passiva.

Episodi di corruzione accertati	Unità di misura	2024
Numero totale e natura degli episodi di corruzione accertati		0
Numero totale di episodi di corruzione accertati nei quali i dipendenti sono stati licenziati o sono stati oggetto di provvedimenti per corruzione		0
Numero totale di episodi di corruzione accertati per cui i contratti con i partner commerciali sono stati risolti o non sono stati rinnovati a causa di violazioni legate alla corruzione	n.	0
Casi legali di dominio pubblico riguardanti corruzione intentati contro l'organizzazione o suoi dipendenti durante il periodo di rendicontazione e gli esiti di tali casi		0

I dati si riferiscono all'intero Gruppo Panapesca.

G1-6 Lo sviluppo di una catena di fornitura responsabile, sensibile alle tematiche ambientali, sociali e di governance (ESG), rappresenta un elemento centrale della visione strategica del Gruppo, orientata alla valorizzazione e alla tutela della responsabilità sociale e ambientale lungo tutta la filiera.

Sebbene al momento non sia stata formalizzata una policy specifica in materia di ritardi nei pagamenti, sono adottate procedure operative chiare e strutturate per la gestione degli stessi. Le condizioni generali di acquisto prevedono espressamente l'effettuazione dei

pagamenti in modo puntuale e conforme agli accordi contrattuali, con la possibilità di definire intese specifiche in base alle esigenze delle singole controparti.

Alla data del 2024, non risultano procedimenti aperti relativi a ritardi nei pagamenti.

La tabella seguente riassume le prassi di pagamento adottate da ciascuna società del Gruppo. Si evidenzia che, in assenza di una procedura unificata a livello consolidato, le modalità operative possono variare.

I dati relativi a Prodimar Sas non sono al momento disponibili per l'esercizio 2024.

Società	Termini di pagamento	Modalità di gestione dei pagamenti
Panapesca S.p.A. (IT)	<ul style="list-style-type: none"> • Fornitori Extra-UE: a vista, in alcuni casi anticipato; • Fornitori Europa e Italia: 60 giorni dalla data fattura; • Fornitori di servizi: 30-90 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema gestionale su scadenzario
Il Faro Quality Fish S.r.l. (IT)	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti freschi: 30 giorni; • Prodotti congelati: 60 giorni; • Fornitori di servizi: alla ricezione della fattura 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema gestionale su scadenzario
Mer Fruit (MAR)	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti freschi: 7 giorni dalla consegna; • Fornitori di servizi: fine mese (secondo contratto); • PMI: anticipato 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione dei termini di pagamento stabiliti dai contratti
Thai Spring Fish Co Ltd (TH)	<ul style="list-style-type: none"> • Fornitori merce esteri: a vista, in alcuni casi anticipato; • Fornitori merce locali: a vista; • Fornitori servizi locali: 30-60 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione dei termini di pagamento con specifica di scadenze e metodi di pagamento accettati



PANAPESCA S.P.A.
Via Mazzini 31
51010 Massa e Cozzile (PT) Italia
Tel. +39 0572 7791
info@panapesca.it
www.panapesca.eu



Inquadra il QR code per
visitare il nostro sito web

