



BILANCIO

di **SOSTENIBILITÀ**

2023

INSIEME
per un'ECONOMIA
VIRTUOSA
di MONTAGNA

INSIEME

per un'economia

VIRTUOSA

di MONTAGNA

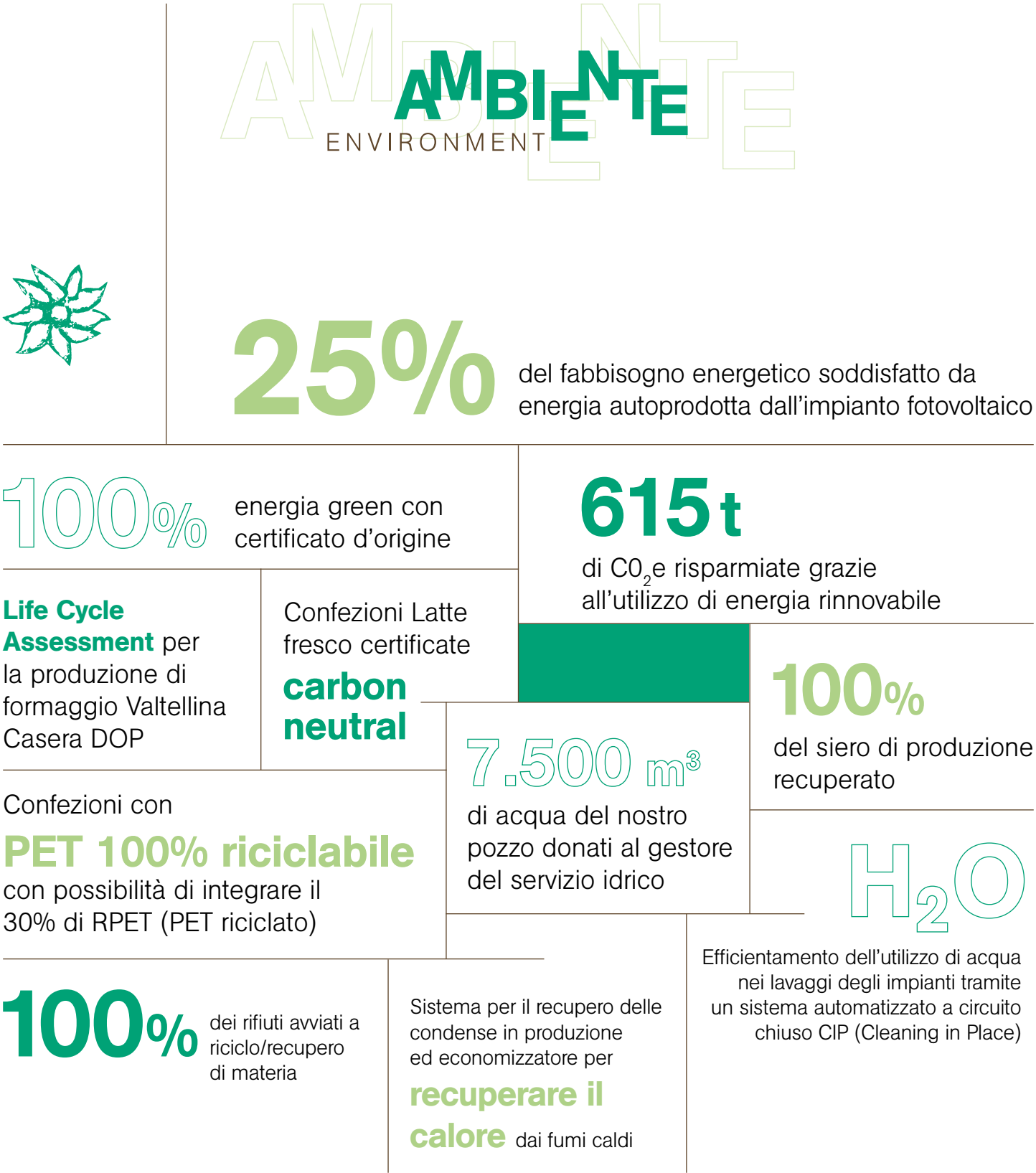
Da anni la **Latteria di Chiuro** agisce ponendo attenzione ad ogni scelta affinché la sostenibilità economica trovi perfetta sintonia con quella ambientale e sociale.



Indice

Latteria di Chiuro in numeri	4
Lettera del Presidente Franco Marantelli Colombin	7
Insieme per un’economia virtuosa di montagna	8
Il nostro percorso di sostenibilità	10
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e strategia Farm to Fork	16
La nostra identità	20
1.1 Il nostro modello di business	21
1.2 La nostra storia	24
1.3 I nostri valori	27
1.4 Governance e rapporto con gli stakeholder: la nostra idea di trasparenza	28
Territorio	30
2.1 La Valtellina, fonte di ispirazione quotidiana per il nostro lavoro.	31
2.2 Valore generato e distribuito	33
2.3 Responsabilità sociale: la comunità	34
2.4 Comunicazione trasparente - ascolto del consumatore	44
Persone	46
3.1 Le nostre persone	47
3.2 Formazione	52
3.3 Salute e sicurezza	53
Ambiente	54
4.1 Efficienza e innovazione: il nostro impegno su consumi ed emissioni	55
4.2 Selezione dei materiali, riciclo e riuso: la nostra idea di economia circolare	60
4.3 La risorsa acqua: lotta agli sprechi e gestione delle sostanze chimiche	63
I nostri prodotti	64
5.1 Qualità e sicurezza alimentare	65
5.2 Certificazioni e valutazione dei fornitori	68
5.3 Benessere animale	70
5.4 Tracciabilità	71
5.5 Innovazione di prodotti e processi	72
5.6 Tecnologia, efficienza e solidarietà contro lo spreco alimentare	75
Nota Metodologica	77
ANNEX	78
GRI Content Index	88

LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI



LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI



LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI

			GOVERNANCE GOVERNANCE GOVERNANCE		
29		stalle conferenti nel raggio di 30 km di distanza dal sito produttivo		Certificazione Biologico	
Certificazione di Benessere Animale per tutte le stalle conferenti		Premialità aggiuntive in base alla qualità del latte riconosciuta ai fornitori (8% in più sul prezzo di acquisto al litro)			
79 tra collaboratori e dipendenti nel 2023	OLTRE 11 milioni di litri di latte lavorati nel 2023		Soci del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto		
Fatturato 2023 € 26.507.212		Certificazione Rintracciabilità di Filiera UNI EN ISO 22005:2008		Certificazione Sicurezza Alimentare IFS FOOD	
Dal 2023 Socio visionario dell'associazione HonestFood che promuove uno sviluppo ed un consumo etico e sostenibile				Confetture extra per yogurt provenienti dalla cooperativa sociale locale Il Sentiero che si occupa di inserire persone svantaggiate nel mondo del lavoro	
100% del latte di provenienza locale (Valtellina)		60% degli acquisti totali da fornitori locali (Valtellina)		2.700 m² di impianti produttivi	



Franco Marantelli Colombin

Presidente della Latteria di Chiuro

Lettera del Presidente Franco Marantelli Colombin

Sono lieto di presentarvi il primo Bilancio di Sostenibilità della Latteria di Chiuro.

Il concetto che abbiamo scelto di sviluppare **“Insieme per un’economia virtuosa di montagna”** ben rappresenta la sintesi sia dei nostri valori fondanti, sia degli obiettivi di sviluppo fin da sempre orientati alla sostenibilità nonché al rispetto e alla valorizzazione della nostra terra di origine.

La cura del benessere animale, la ricerca della qualità delle materie prime e la promozione di una filiera corta, trasparente e controllata, sono solo alcuni dei pilastri su cui si fonda la nostra filosofia aziendale.

Una filosofia che, fin dal 1957, ha trovato piena attuazione nelle scelte e nello sviluppo della Latteria.

Abbiamo saputo accettare le sfide che l’evoluzione del mercato impone senza mai venir meno a dei principi per noi fondamentali. Un approccio certo non privo di difficoltà, a volte anche di rinunce, del quale non solo siamo fieramente convinti, ma che ha saputo dare ottimi frutti.

Attualmente, la Latteria di Chiuro raccoglie il latte da 29 stalle, tutte certificate per il benessere animale e caratterizzate da pratiche di allevamento non intensivo. Questo ci consente di garantire la freschezza e l’autenticità dei nostri prodotti, mantenendo un legame stretto tra produttori e consumatori.

Oltre alla produzione di latticini di alta qualità, ci impegniamo attivamente nella valorizzazione del lavoro dei nostri soci allevatori, garantendo loro una retribuzione equa e riconoscendo il loro contributo alla qualità della vita delle comunità rurali della Valtellina.

Da sempre investiamo anche nella promozione del territorio, sostenendo progetti educativi nelle scuole locali e contribuendo alla sensibilizzazione su temi importanti come la salute e la prevenzione.

Siamo fortemente convinti che vi sia sempre “un altro modo” di fare impresa.

Questo è il modo della Latteria di Chiuro e siamo certi che gli sforzi che quotidianamente compiamo siano fondamentali per costruire e mantenere una virtuosa economia di montagna, rispettosa dell’ambiente, socialmente responsabile ed economicamente sostenibile.

Siamo lieti, dunque, di condividere con voi i risultati raggiunti ed i progressi ottenuti, illustrandovi, più nel dettaglio, i progetti che stanno alla base della nostra missione aziendale.

Ringraziamo infine tutti coloro che sostengono e credono nei valori della Latteria di Chiuro e ci auguriamo che questo bilancio possa essere un utile strumento per continuare il nostro percorso verso una crescita sostenibile e responsabile.

Insieme per un'economia virtuosa di montagna

La **Latteria di Chiuro** nasce nel 1957 e, precorrendo i tempi, è stata la prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e distribuire latte fresco alimentare in Valtellina. L'iniziale visione, ovvero quella di dare una dimensione imprenditoriale al lavoro di numerosi piccoli allevatori, ha preso sostanza nel corso del tempo attraverso una crescita costante e sempre più consapevole. Due gli aspetti fondamentali ed imprescindibili che hanno guidato il processo di evoluzione della nostra realtà, solida, moderna ma sempre fedele ai propri valori fondanti: in primo luogo **la partecipazione attiva degli allevatori conferenti, tutti valtellinesi, e secondariamente il rispetto del territorio di origine.**

La Latteria di Chiuro è diventata così promotrice e protagonista di una **virtuosa economia di montagna** che rappresenta il modo tutto nostro di interpretare la sostenibilità. Buone pratiche, qualità e sicurezza alimentare dei prodotti: esse sono alla base di ogni nostra scelta imprenditoriale e si coniugano armoniosamente con l'attenzione alla nostra **filiera corta, trasparente e controllata.**

La valorizzazione delle risorse locali contribuisce infatti al rafforzamento dell'identità culturale, da sempre legata ai prodotti caseari e rappresenta un sostegno diretto all'economia delle zone montane, preservando tradizioni secolari, mantenendo comunità rurali e consolidando un prezioso legame tra produttori e consumatori consapevoli. È questo forse l'esem-

pio più chiaro dell'idea di economia virtuosa di montagna che la Latteria promuove: un'economia dove agricoltura, allevamento e produzione lattiero-casearia diventano pilastri di uno sviluppo sostenibile.

Oggi raccogliamo il latte da **29 stalle, tutte certificate per il benessere animale** e caratterizzate da **allevamenti non intensivi.** Le aziende agricole si trovano fra Sondrio e Bormio, in un **raggio di circa 30 chilometri dal caseificio**; questo aspetto diventa cruciale perché ci consente di lavorare il latte entro poche ore dalla mungitura.

Il sistema qualità, le certificazioni e la trasformazione del latte in un caseificio moderno ed efficiente consentono un **controllo della filiera in ogni suo processo:** dalla produzione e confezionamento, alla vendita del prodotto.

Oltre che all'impatto degli impianti di trasformazione e del packaging, un'attenzione particolare è rivolta alla cura degli equilibri sociali locali. Ci impegniamo da sempre nella valorizzazione del lavoro dei **soci attivamente coinvolti nel funzionamento della Latteria,** non solo garantendo loro una corretta ed equa retribuzione della materia prima, ma riconoscendone il contributo alla qualità della vita di tutti.

La loro presenza e il loro lavoro mantengono viva un'economia reale nei paesi di montagna della Valtellina e rappresentano un elemento cardine della sostenibilità dei nostri prodotti. Inoltre, la Latteria di Chiuro investe



La Latteria di Chiuro è promotrice e protagonista di una virtuosa economia di montagna che rappresenta il modo tutto nostro di interpretare la sostenibilità.

nella qualificazione delle risorse umane e nella promozione del territorio attraverso il **sostegno di realtà locali** che si occupano dell'inserimento nel mondo del lavoro di persone svantaggiate.

Rientra, infatti, fra i nostri principi creare **sinergie con chi crede nell'importanza di investire nella qualità, nel territorio, nelle filiere corte,** nella responsabilità sociale e nel rapporto di fiducia con il consumatore. Il nostro impegno va oltre.

Da anni vengono ideati, sviluppati e realizzati progetti dedicati alle scuole del territorio, come il concorso di disegno Latte di Natale, Buongiorno a Tavola, Il Gusto della Natura e InMoWimento, che **sensibilizzano i giovani sull'importanza di un'alimentazione sostenibile e di uno stile di vita sano.**

La salute e la prevenzione sono per noi temi così fondamentali, che



SOCI CONFERENTI

Andreoli Camilla	1
Chiuro	
Az. Agr. La Caronella di Pozzi D.	7
Teglio	
Balzarolo Emanuele	3
Chiuro	
Bertola Cristiano e Alessandro	2
Bianzone	
Bondio Cristiana	15
Ponte In Valtellina	
Londoni Francesco	4
Teglio	
Magro Mauro	5
Bianzone	
Marantelli Colombin Franco	6
Villa di Tirano	
Marantelli Colombin Nadia	13
Villa di Tirano	
Mascarini Sandra	12
Piateda	

Menatti Marco	9
Tresivio	
Micheletti Massimo	10
Tresivio	
Peraldini Maura	17
Sondalo	
Prebottoni Valentina	11
Piateda	
Rinaldi Michele	18
Vervio	
Soc. Agr. La Tellina	8
Teglio	
Tona Fabiano	14
Villa di Tirano	
Turcatti Antonio	16
Grosotto	

CONFERENTI

Az. Agr. Libera di Marchesini	22
Colorina	
Az. Agr. Parolo Sabrina	29
Ardenno	
Barlascini Linda	27
Cedrasco	
Bessegghini Massimo	19
Sondalo	
Gandoli Nicola	28
Forcola	
Libera Duilio	23
Colorina	
Libera Romeo	25
Colorina	
Marchetti Elio&Giampiero	26
S. Giacomo di Teglio	
Pieri Paolo	21
Cedrasco	
Pozzi Attilio	20
Sondalo	
Varischetti Rinaldo	24
Colorina	

trovano risonanza in diverse attività istituzionali; ad esempio, il **Latte del Dono** in collaborazione con AIDO e ADMO, oppure lo **Yogurt del Dono** con AVIS ed infine con ATS della Montagna tutte le iniziative dell'**Ottobre in Rosa**, il mese dedicato alla

sensibilizzazione e alla prevenzione nella lotta al tumore del seno. Per questo ogni anno i pack di alcuni nostri prodotti si tingono di rosa, proprio per sostenere tale campagna. Questi sono solo alcuni dei progetti, che saranno illustrati e approfonditi

nel corso di questo bilancio, tutti fondamentali per mantenere un'economia di montagna virtuosa, sostenibile - a livello ambientale, economico, sociale - ma soprattutto rispettosa della più grande ricchezza del territorio: la natura che ci circonda.

Il nostro percorso di sostenibilità

L'attenzione all'ambiente e alla società del nostro territorio, declinata nell'impegno a valorizzare una virtuosa economia di montagna, è elemento imprescindibile del nostro percorso di sostenibilità. Abbiamo deciso di rendicontare il lavoro fatto fino ad oggi, in modo volontario, precorrendo i tempi, al fine di valutare accuratamente i nostri impatti. **Siamo convinti che la consapevolezza stia alla base di ogni processo di miglioramento.** Questo prende le mosse da una riflessione di medio periodo sulle nostre attività aziendali e rappresenta la base per una rendicontazione efficace, accurata e di valore su aspetti ambientali, sociali e di governance (ESG). Partendo dalla mappatura delle iniziative in corso e da un'analisi delle criticità (*gap analysis*), abbiamo individuato gli ambiti di intervento per noi prioritari.

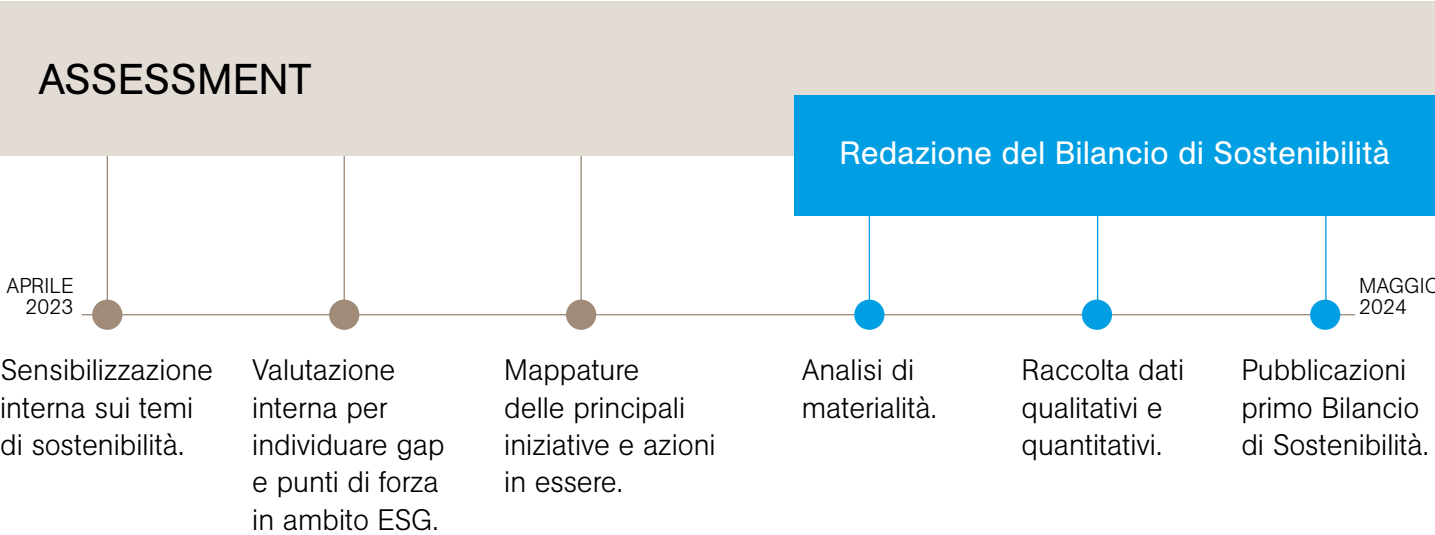
Il primo passo del nostro percorso è stata la valutazione dei presidi interni attraverso l'**Assessment ESG** (Environmental, Social, Governance). A tal fine un gruppo di persone chiave ha sostenuto un questionario strutturato per la raccolta dati. Le risposte ci hanno permesso di valutare come l'organizzazione gestisce gli ambiti della sostenibilità e il suo posizionamento in termini di performance ESG. Le informazioni raccolte sono state quindi elaborate in modo da evidenziare eventuali criticità in quanto a presidi, policy, sistemi di gestione, sistemi di governo e performance socio-ambientali, individuando altresì gli obiettivi di miglioramento inerenti. La mappatura delle iniziative è stata propedeutica alla redazione del Bilancio di Sostenibilità, per la quale abbiamo utilizzato gli **standard GRI della Global Re-**

porting Initiative, parametri internazionali di rendicontazione socio-ambientale utilizzati dalla quasi totalità delle aziende (nella versione Universal Standard 2021). Per integrare la rendicontazione con un approccio globale e non solo locale, abbiamo considerato, oltre agli indicatori GRI, anche gli obiettivi indicati dalle Nazioni Unite, l'**Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile, e la strategia europea **Farm to Fork**. Di fatto questo bilancio dimostra quanto la sostenibilità sia pervasiva nelle strategie aziendali.

L'analisi di materialità

La prima fase del lavoro sul Bilancio di Sostenibilità ha riguardato l'**analisi di materialità interna**. Si tratta di un passaggio fondamentale che serve ad identificare i principali impatti, attuali e potenziali, generati dall'azienda su ambiente e società.

TIMELINE DEL PROGETTO





Gli impatti

Si definiscono impatti, gli effetti che un'impresa può esercitare sull'ambiente e sulla società. Essi sono intrinsecamente legati alle operazioni dell'impresa, alla sua catena di valore, a monte e a valle, e possono manifestarsi attraverso i prodotti, i servizi e le relazioni commerciali. Gli impatti possono essere negativi o positivi, intenzionali o involontari, reversibili o irreversibili.



L'analisi di materialità, che mette in relazione i temi prioritari per gli stakeholder (portatori di interesse) con la strategia aziendale, si è articolata in più momenti. Dopo una fase introduttiva preparatoria, è stata sottoposta al gruppo di lavoro un'analisi di contesto e di benchmarking, dalla quale è stato possibile estrapolare una lista di impatti legati ai principali temi di sostenibilità, che

sono stati valutati secondo criteri di rilevanza. I risultati raccolti dalle diverse sessioni di confronto sono stati convalidati e gli impatti sono stati associati agli indicatori GRI più appropriati per la rendicontazione. Di seguito proponiamo la lista di impatti individuati come rilevanti aggregati per macro-tema di sostenibilità.

I TEMI MATERIALI PER TIPOLOGIA

AMBIENTALI

- Sostanze chimiche e scarichi
- Consumo di materie prime ed economia circolare
- Emissioni e cambiamento climatico
- Gestione dei rifiuti
- Prelievi Idrici

SOCIALI

- Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare
- Benessere dei dipendenti
- Formazione e sviluppo delle competenze
- Tracciabilità di filiera
- Comunicazione trasparente
- Inclusione e pari opportunità
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Spreco alimentare
- Valutazione dei fornitori

ECONOMICO - GESTIONALI

- Benessere animale
- Approvvigionamento locale e inclusione economica
- R&D innovazione
- Sostegno a comunità e territorio

IMPATTI SU
AMBIENTE E PERSONE

PRESIDI ATTUATI
DALL’AZIENDA

Emissioni e cambiamento climatico

Impatti sul cambiamento climatico dovuti al contributo dell’organizzazione e della sua catena di fornitura attraverso emissioni di gas serra prodotte per l’utilizzo di combustibili fossili (SCOPE 1, 2 e 3).

Monitoraggio dei principali consumi ed emissioni (SCOPE 1 e 2).

Prelievi idrici

Impatti collegati a prelievi di acqua per il processo produttivo in relazione alla disponibilità di risorse idriche del territorio per altri utilizzi (ad esempio uso domestico, attività agricole).

Monitoraggio dei consumi; utilizzo di tecnologie per il recupero della condensa in produzione ed efficientamento dei lavaggi; utilizzo circuito chiuso per impianto di raffreddamento.

Sostanze chimiche e scarichi

Impatti collegati alla riduzione e selezione delle sostanze chimiche utilizzate e alla gestione degli scarichi.

Sensibilizzazione interna e formazione sul corretto utilizzo di sostanze chimiche.

Monitoraggio delle acque di scarico (controlli volontari e per legge) e depurazione delle stesse attraverso gestore locale.

Gestione dei rifiuti

Impatti dovuti alla generazione di rifiuti pericolosi o non pericolosi prodotti dall’organizzazione che vengono inviati a smaltimento o inceneritore, non consentendo il recupero dei materiali.

Impatti positivi dovuti a rifiuti pericolosi o non pericolosi avviati a riciclo o recupero.

Monitoraggio e gestione dei rifiuti secondo gli obblighi di legge.

Consumo di materie prime ed economia circolare

Impatti derivanti da flussi di materiali utilizzati e sottratti alle risorse globali e relativa intensità di consumo di materiali usa-e-getta.

Sensibilizzazione dei consumatori finali al riutilizzo dei materiali di imballo; utilizzo di materiali provenienti da riciclo o cicli biologici rigenerativi.

IMPATTI SU
AMBIENTE E PERSONE

PRESIDI ATTUATI
DALL’AZIENDA

Spreco alimentare

Impatti negativi legati alla fase di raccolta, post-raccolta e problemi legati alla vendita dei prodotti.

Impatti positivi sulla riduzione dello scarto di cibo che includono temperature e condizioni di conservazione adeguate, infrastrutture solide e trasporti efficienti.

Impegno a ridurre lo spreco alimentare attraverso partnership con realtà territoriali e processi di innovazione.

Benessere dei dipendenti

Impatti derivanti da una gestione delle risorse umane che abbia come obiettivo la costruzione di un clima di lavoro positivo, con condizioni di lavoro attente ai bisogni dei dipendenti.

Presidio e gestione delle tematiche relative al personale.

Inclusione e pari opportunità

Impatti sulle persone legati alla promozione del senso di inclusione e valorizzazione delle diversità di genere, età, etnia, religione.

Presidio e gestione delle tematiche relative al personale.

Formazione e sviluppo delle competenze

Impatto sul livello di aggiornamento delle conoscenze e delle competenze dei dipendenti generato grazie alla capacità/incapacità dell'organizzazione di adottare piani di sviluppo e formazione aziendali.

Formazione erogata oltre l'obbligo di legge come strumento per ampliare e aggiornare le conoscenze e competenze dei dipendenti.

Salute e sicurezza dei lavoratori

Impatti derivanti da una corretta gestione della salute e della sicurezza sul lavoro.

Presidio secondo obblighi di legge.

IMPATTI SU
AMBIENTE E PERSONE

PRESIDI ATTUATI
DALL’AZIENDA

Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare

Impatti legati alle caratteristiche di prodotti e servizi che influenzano la salute e la sicurezza dei consumatori (contaminazione degli alimenti).

Conformità dei prodotti a normative e codici volontari oltre la compliance in materia di ingredienti, componenti, formulazione, qualità, salute e sicurezza (sistema di controllo interno ed esterno).

Tracciabilità di filiera

Impatti collegati alla facile tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti.

Promozione di una filiera corta, stretto legame con fornitori locali.

Certificazioni, tracciabilità.

Comunicazione trasparente

Impatto sul livello di fidelizzazione dei clienti generato dalla capacità di garantire loro una comunicazione trasparente, che li aiuti a fare delle scelte di acquisto consapevoli, accedendo a informazioni complete per i prodotti/servizi commercializzati.

Procedure di raccolta feedback da parte dei clienti, attenzione a una comunicazione corretta e trasparente nelle attività di marketing, nelle informazioni riportate in etichetta e nelle caratteristiche di sostenibilità attribuite al prodotto.

Valutazione dei fornitori

Impatti che avvengono lungo la catena di fornitura legati alla gestione degli aspetti ambientali e sociali dei processi di lavorazione presso i fornitori (ad esempio inquinamento degli scarichi idrici, tecniche agronomiche e zootecniche a ridotto impatto ambientale, inquinamento atmosferico, del suolo, conversione degli ecosistemi, gestione dei rifiuti, lavoro nero, forzato, minorile, garanzia salario minimo, diritti dei lavoratori, presidi, audit e controlli).

Aggiornamento del monitoraggio e della valutazione fatta ai propri fornitori in ottica ESG.

IMPATTI SU
AMBIENTE E PERSONE

PRESIDI ATTUATI
DALL’AZIENDA

Benessere animale

Impatto generato attraverso l’impegno con i soci conferenti per garantire un’alimentazione sostenibile delle mandrie, un uso attento dei farmaci finalizzato esclusivamente alla cura, oltre che spazi salubri e a tutela degli animali e dell’ambiente.

Procedure di controllo, analisi regolari presso le stalle dei conferenti.

Sostegno a comunità e territorio

Impatti generati dalle attività di sostegno alla comunità.

Sponsorizzazione/sostegno attività e associazioni locali.

Sensibilizzazione ed educazione ad alimentazione e stili di vita sostenibili nelle scuole.

Approvvigionamento locale e inclusione economica

Impatti sui fornitori generati dall’organizzazione per gli acquisti effettuati presso fornitori locali, di piccole dimensioni o che impiegano lavoratori appartenenti a categorie sociali vulnerabili (supporto agli imprenditori locali/agricoltori locali).

Promozione di una filiera corta; stretto legame con fornitori locali.

R&D innovazione

Impatti legati alla capacità dell’organizzazione di produrre e diffondere prodotti innovativi sul mercato e di crescente qualità.

Sviluppo di prodotti conformi a regimi sani e sostenibili (limitazione di alimenti ricchi di sale, zuccheri e/o grassi).

Ricerca e sviluppo di prodotti con caratteristiche nutrizionali rivolte a segmenti specifici.

Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e strategia Farm to Fork

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un documento firmato da oltre 150 leader alle Nazioni Unite, che rappresenta l'ambiziosa strategia per affrontare le sfide globali con un orizzonte temporale fissato al 2030. Al suo interno, la strategia viene sviluppata tramite 17 obiettivi e 169 sotto-obiettivi, che vanno dal porre fine alla povertà alla lotta contro le ineguaglianze, fino allo sviluppo sociale ed eco-

nomico, riprendendo anche aspetti fondamentali per il futuro dell'umanità come la costruzione di società pacifiche e la lotta al cambiamento climatico. Riportiamo, insieme ad una breve descrizione, gli obiettivi a cui noi riteniamo di poter dare un contributo grazie alla nostra attività quotidiana, con particolare attenzione agli SDGs propri di una realtà che opera nel settore alimentare.



- SDG 1:** porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo
- SDG 2:** porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile
- SDG 3:** assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
- SDG 7:** assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni
- SDG 8:** incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti

- SDG 9:** infrastrutture resistenti, industrializzazione sostenibile e innovazione
- SDG 10:** ridurre le ineguaglianze
- SDG 12:** garantire modelli sostenibili sia di produzione che di consumo
- SDG 15:** proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre



Come già anticipato, per la redazione del nostro Bilancio di Sostenibilità abbiamo considerato, oltre agli indicatori GRI e agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, anche la strategia europea Farm to Fork. Essa sostiene la diffusione di scelte alimentari consapevoli e sane, con l'obiettivo di potenziare e diffondere metodi di produzione sostenibili e socialmente responsabili.

Trattasi di punti sui quali lavoriamo da anni. La nostra attività già prevede buone pratiche in materia di benessere degli animali, in armonia con gli obiettivi europei che promuovono miglioramenti per la salute e la qualità degli alimenti, oltre che per la protezione della biodiversità. Qualità e sicurezza interessano anche le iniziative sui materiali a contatto con gli alimenti, in cui siamo già attivi attraverso

soluzioni di imballaggio innovative e sostenibili. Nella seguente tabella mettiamo in evidenza il parallelo fra gli obiettivi di Farm to Fork, le nostre iniziative (che troveranno un approfondimento nel corso dei capitoli di questo bilancio) e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs).



La strategia europea
FARM TO FORK

La **Farm to Fork** costituisce un nuovo approccio al valore che gli europei attribuiscono alla sostenibilità alimentare dal produttore al consumatore. Si tratta di un'opportunità per migliorare stili di vita, salute e ambiente, riconoscendo il legame inscindibile tra persone sane, società sana e un pianeta sano. Essa è al centro del Green Deal europeo, un pacchetto di iniziative che mira a rendere l'Europa il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050.

Un ambiente predisposto a regimi alimentari sani e sostenibili ha impatti positivi sulla salute e sulla qualità della vita, riducendo costi sanitari e povertà. Tale percorso è guidato anche dai consumatori alla ricerca di valore negli alimenti e sempre più attenti alle questioni ambientali, sanitarie, sociali ed etiche.

In particolare, secondo la strategia Farm to Fork, i sistemi alimentari dovrebbero:

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Avere un impatto ambientale neutro o positivo.• Contribuire nella mitigazione del cambiamento climatico adattandosi ai suoi impatti.• Garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute | <ul style="list-style-type: none">pubblica, assicurando l'accesso di tutti a cibo sufficiente, sicuro, nutriente e sostenibile.• Preservare l'accessibilità economica dei prodotti alimentari generando ritorni economici più equi, favorendo | <ul style="list-style-type: none">la competitività del settore dell'approvvigionamento europeo e promuovendo il commercio equo. |
|--|--|---|



OBIETTIVI FARM TO FORK

Si prevede di migliorare il quadro del governo societario introducendo l'obbligo, per l'industria alimentare, di integrare la sostenibilità nelle strategie aziendali.

Sono previste la valutazione e la revisione della normativa in vigore in materia di benessere degli animali: il miglioramento del benessere degli animali si traduce nel miglioramento della salute degli animali e della qualità degli alimenti, oltre che in una minore necessità di medicinali.

Per dare ai consumatori gli strumenti necessari per compiere scelte alimentari consapevoli, sane e sostenibili, la Commissione proporrà la creazione di profili nutrizionali per limitare la promozione di alimenti ricchi di sale, zuccheri e/o grassi.

La Commissione riesaminerà la normativa sui materiali a contatto con gli alimenti al fine di migliorare la sicurezza degli alimenti e la salute pubblica (in particolare riducendo l'uso delle sostanze chimiche pericolose), di sostenere l'impiego di soluzioni di imballaggio innovative e sostenibili che utilizzino materiali ecologici, riutilizzabili e riciclabili e di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari.



INIZIATIVE LATTERIA DI CHIURO

Abbiamo avviato un percorso di sostenibilità e di rendicontazione su aspetti ambientali, sociali e di governance tramite il Bilancio di Sostenibilità.

Prevediamo la certificazione di benessere animale per tutti i nostri conferenti. Realizziamo controlli periodici sia sul latte sia sull'alimentazione animale.

Poniamo grande attenzione all'etichettatura e alla comunicazione verso il cliente, creando specifiche schede informative sulle caratteristiche delle linee di prodotto e sullo smaltimento del packaging. Realizziamo prodotti a basso contenuto di grassi. Abbiamo una linea senza lattosio e una biologica.

Lavoriamo con imballaggi riciclabili e innovativi (ad esempio Beeopak®, PET riciclato, Tetrapak®, confezioni certificate carbon neutral, ecc.).



SDG DI RIFERIMENTO





OBIETTIVI FARM TO FORK

Sono previste iniziative legislative per potenziare la cooperazione tra i produttori primari al fine di rafforzarne la posizione nella filiera alimentare, insieme a iniziative non legislative per migliorare la trasparenza.

È prevista la definizione delle migliori modalità per stabilire criteri minimi obbligatori in appalti sostenibili del settore alimentare, con l'obiettivo di promuovere regimi alimentari sani e sostenibili, anche attraverso prodotti biologici, nelle scuole e nelle istituzioni pubbliche.

Si proporranno obiettivi a livello UE per la riduzione degli sprechi alimentari.

La Commissione intraprenderà azioni volte a potenziare e a promuovere metodi di produzione sostenibili e socialmente responsabili nonché modelli di business circolari (bioeconomia circolare) nei settori della trasformazione alimentare e del commercio al dettaglio.



INIZIATIVE LATTERIA DI CHIURO

Latteria di Chiuro è promotrice di un'economia virtuosa di montagna che valorizza i produttori locali sia nel conferimento del latte sia nei rapporti con cooperative sociali per la fornitura di prodotti e materie prime.

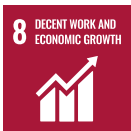
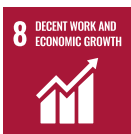
Promuoviamo la collaborazione con istituzioni, associazioni, scuole e professionisti per la valorizzazione e la diffusione di uno stile di vita e di uno stile alimentare più sano e sostenibile.

Implementiamo procedure per la riduzione dello spreco alimentare; effettuiamo donazioni di prodotti a scadenza ravvicinata; lavoriamo sull'allungamento della shelf-life di alcuni prodotti.

Utilizziamo il siero di scarto per produrre biogas, oltre che per l'innovazione di prodotto: Latteria di Chiuro collabora con la cooperativa il Sentiero per la creazione di un super-nettare che utilizza il siero al posto dell'acqua.



SDG DI RIFERIMENTO



IDENTITÀ

LA NOSTRA

Crediamo che innovazione, ricerca e amore per i sapori antichi siano fonte inesauribile di sapere e conoscenza.



1.1

Il nostro modello di business

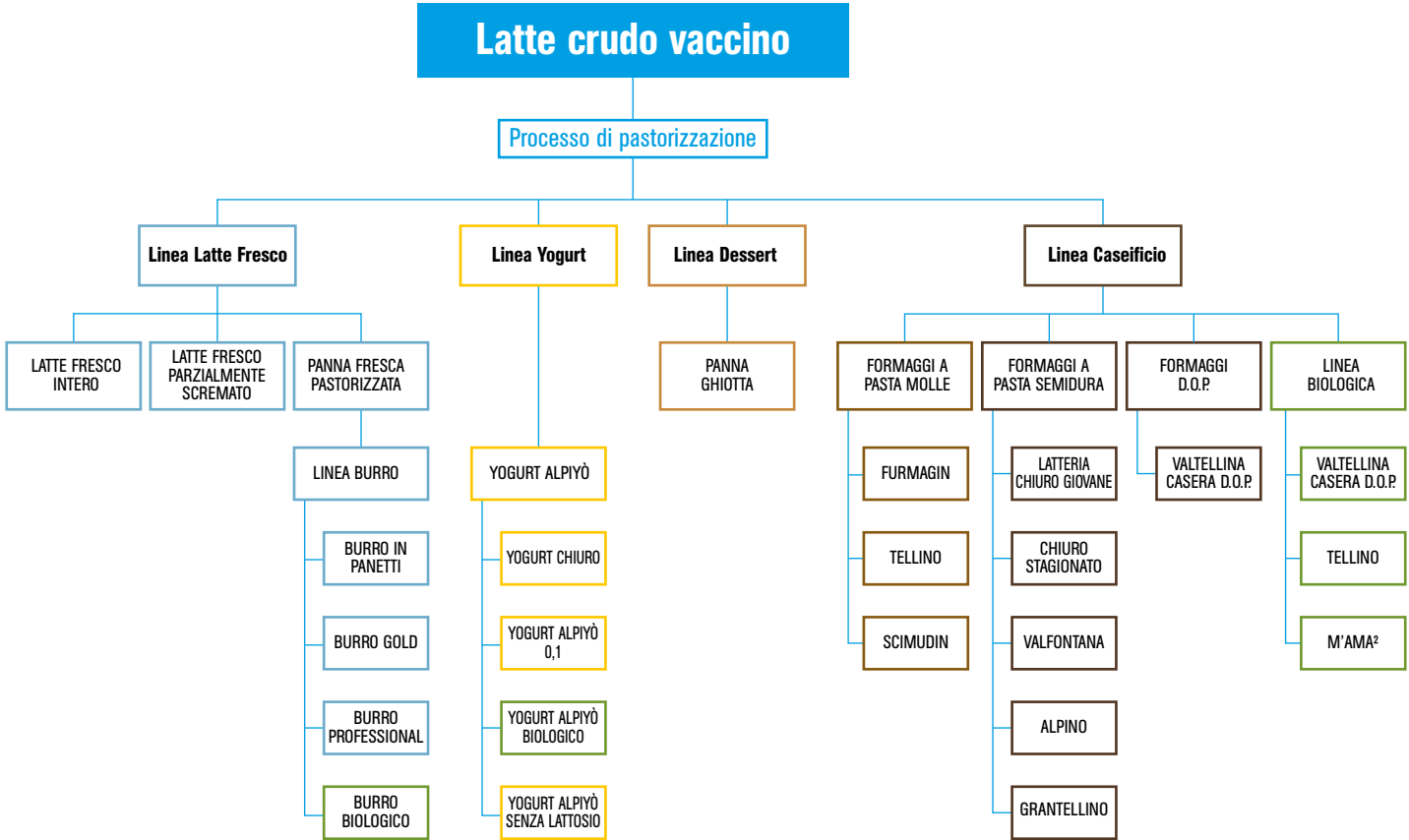
Mission

La Latteria di Chiuro produce alimenti genuini di elevata qualità in un caseificio moderno ed efficiente, che garantisce il miglioramento continuo di prodotti, processi e competenze per la promozione di salute e benessere di animali, persone e territorio. Fin dalla sua nascita, Latteria di Chiuro ha scelto un modello di sviluppo coerente e sostenibile. Un'evoluzione consapevole e voluta, basata sui seguenti valori: qualità delle materie prime, rispetto del territorio e della natura che ci circonda e la convinzione di poter costruire insieme un'economia virtuosa di montagna in grado di valorizzare

soci, dipendenti e ambiente, avendo sempre a cuore la genuinità del prodotto e la sicurezza alimentare. Vogliamo continuare su questo cammino perseguendo quella che è la nostra visione. Come abbiamo visto nell'introduzione, il nostro percorso poggia su solidi pilastri: gli allevatori/soci sono coinvolti attivamente nel funzionamento della Latteria e il loro lavoro è valorizzato anche attraverso una corretta ed equa retribuzione della materia prima. La filiera corta, controllata e trasparente caratterizza la nostra attività e ci permette di lavorare il latte entro poche ore dalla mungitura.



Abbiamo la convinzione di poter costruire insieme un'economia virtuosa di montagna in grado di valorizzare soci, dipendenti e ambiente, avendo sempre a cuore la genuinità del prodotto e la sicurezza alimentare.



FASE 1: LA RACCOLTA DEL LATTE

Contiamo su 29 stalle certificate per il benessere animale (18 sono quelle dei soci e 11 quelle dei conferenti). In quasi tutte è presente la razza autoctona, la Bruna, il cui latte ha un tenore di grassi e proteine superiore alla media.

- La raccolta del latte presso le stalle dei nostri conferenti avviene tutti i giorni con automezzi dotati di cisterna coibentata in grado di mantenere la catena del freddo.
- Al momento della raccolta del latte preleviamo campioni per le successive analisi su antibiotici, grassi, proteine, pH e temperatura. Altri controlli vengono effettuati nelle stalle due volte al mese e vengono integrati con quelli realizzati dall'Agenzia della Tutela della Salute della Montagna (ATS).

PRINCIPALI IMPATTI

●
Benessere
Animale

●
Tracciabilità
di filiera

●
Qualità dei prodotti e
sicurezza alimentare

●
Emissioni e
cambiamento climatico

●
Approvvigionamento
locale

●
Inclusione
economica

FASE 2: LAVORAZIONE E STOCCAGGIO

L'edificio che ospita gli impianti produttivi si estende su 2.700 m² e ogni linea è ben distinta dalle altre.

- Ingresso del latte raccolto attraverso i tank di stoccaggio. Esso viene portato nel pastorizzatore quindi, trattato termicamente e inviato alle cinque linee di trasformazione presenti: yogurt, dessert, latte alimentare, burro, formaggi a pasta semidura e a pasta molle.
- Ingresso delle altre materie prime utilizzate per la produzione: panna, coadiuvanti (fermenti, caglio, sale) e confetture extra a km 0 della cooperativa sociale Il Sentiero.
- Ingresso dei prodotti ausiliari utilizzati per il packaging e per la sanificazione dei macchinari: PET, Tetrapak®, cartone e detersivi.
- Al termine del processo produttivo, dopo le verifiche attraverso filtri o metal detector, i prodotti come yogurt, latte alimentare e burro, vengono stoccati in apposite celle frigorifere a temperatura controllata.
- I formaggi, dopo un trattamento di 24 ore in soluzione salina, vengono trasferiti nelle celle di stagionatura, dove resteranno, in base al prodotto, dai 20 giorni ai 3 anni.
- Ogni fase del ciclo produttivo è regolamentata attraverso la compilazione di checklist pre-operative, operative e post-operative su macchinari, etichettatura, pulizia e sanificazione.

PRINCIPALI IMPATTI

●
Consumo di materie prime ed
economia circolare

●
Emissioni e cambiamento climatico

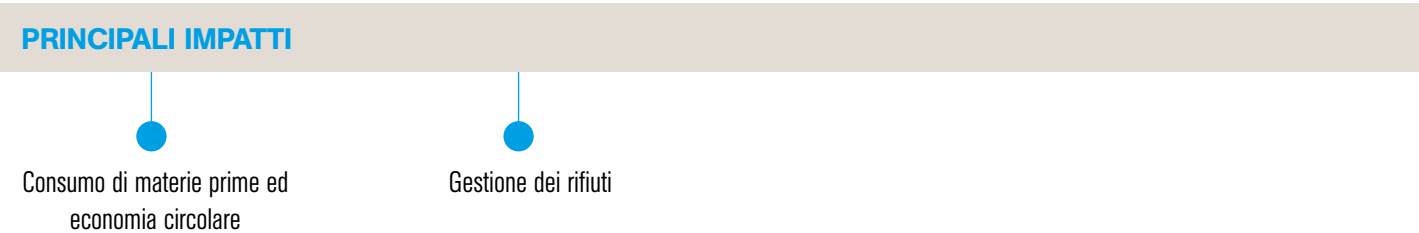
●
Benessere dei dipendenti

●
Sostegno a comunità e territorio

FASE 3: OUTPUT DELLA PRODUZIONE

Qui di seguito evidenziamo la percentuale di materia prima in ingresso assorbita dalle diverse linee produttive.

- yogurt 14%
 - latte alimentare 25%
 - burro 11%
- formaggi a pasta semidura e molle 50%



OUTPUT DI PRODUZIONE nell’ottica di un’Economia Circolare

Nell’ottica di un’economia circolare, il siero risultante dalle lavorazioni viene consegnato a terzi per la produzione di biogas e di un super-nettare.

Biogas: il siero viene inserito, insieme ai liquami di altre aziende agricole, in un impianto dove avviene il processo di digestione anaerobica che porta alla produzione di gas. Una volta conclusa la fase di digestione, il materiale rimasto – chiamato digestato – viene riportato alle aziende agricole conferenti che lo utilizzano come concime.

Super-nettare: la parte restante del siero prodotto dalla Latteria è ceduto alla cooperativa sociale Il Sentiero che lo utilizza nella produzione di un super-nettare, nel quale il siero sostituisce l’acqua.

1.2

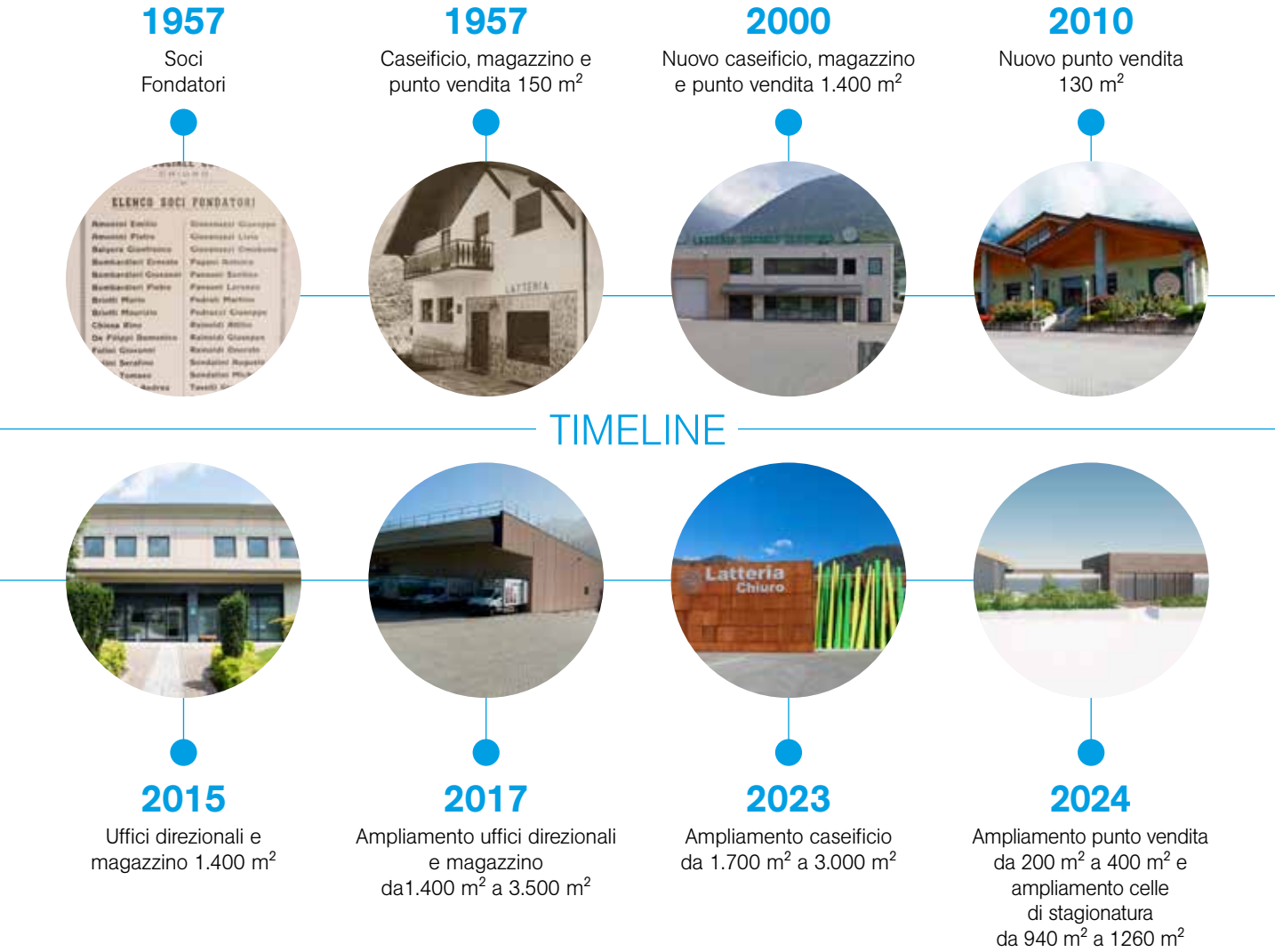
La nostra storia

Latteria di Chiuro nasce nel 1957 per volontà di alcuni piccoli allevatori determinati a unirsi per assumere una dimensione imprenditoriale ed intraprendere, allo stesso tempo, la strada dell'innovazione. Siamo stati **la prima cooperativa lattiero-casearia in Valtellina** a produrre e a distribuire latte fresco alimentare. La nostra sede storica era una piccola e tipica latteria di paese, con

una cantina per la stagionatura dei formaggi. Al piano terra si trovavano il punto vendita e il caseificio, dove venivano prodotti burro, formaggio e latte alimentare, mentre al primo piano abitava il casaro, selezionato tra i migliori della rinomata scuola di Thiene. La crescita degli spazi è stata coerente con quella della nostra attività e con la gamma di prodotti.



Siamo stati la prima cooperativa lattiero-casearia in Valtellina a produrre e a distribuire latte fresco alimentare.



Possiamo affermare che il territorio, il basso tasso di inquinamento ambientale, le materie prime accuratamente selezionate, la spinta verso l'innovazione e il rispetto della tradizione sono tutti fattori cardine per la nostra storia. La storia di un'azienda, che fin dalla metà del secolo scorso, ha intrapreso un percorso di crescita caratterizzato dall'attenzione costante verso quell'economia virtuosa di montagna, ancora oggi al centro della nostra visione per il futuro. Merita un approfondimento, l'importanza che ha rivestito per noi l'anno 2012, quando abbiamo iniziato

a produrre lo yogurt bistrato nel vasetto di PET 100% riciclabile. Inizialmente era un prodotto destinato al mercato locale - yogurt Chiuro Valtellina da 150 g - ed in seguito a tutto il territorio nazionale a marchio AlpiYò, yogurt di Valtellina, nel vasetto da 125 g. La scelta della cooperativa sociale il Sentiero quale partner e fornitore delle confetture extra ha avuto ricadute estremamente positive su entrambe le realtà, che, visto il considerevole successo del prodotto, hanno potuto continuare a investire contribuendo ad una crescita sana per il nostro territorio.



Abbiamo intrapreso un percorso di crescita caratterizzato dall'attenzione costante verso quell'economia virtuosa di montagna, ancora oggi al centro della nostra visione per il futuro.



La Latteria di Chiuro e l'innovazione



1.3

I nostri valori

Per noi, nati dall'idea di tanti piccoli allevatori e cresciuti attraverso il dialogo con il territorio e l'economia locale, è fondamentale esprimere e riaffermare i valori che ci animano. La condivisione dei valori permette di creare **consapevolezza, senso di appartenenza e spirito di squadra**, ma anche di comunicare più efficacemente **la nostra identità e attrarre talenti**, che partecipino al nostro percorso di crescita.

I nostri sono valori concreti che orientano il nostro lavoro quotidiano da oltre 65 anni. Punti di riferimento chiari, solidi ed efficaci, che guidano le nostre scelte strategiche e ci consentono di affrontare i cambiamenti.

La convinzione che l'ambiente esiga cure e attenzioni particolari ci ha spinto a intraprendere azioni volte a ridurre l'impatto ambientale ricercando in tutte le nostre attività un equilibrio tra iniziative economiche e imprescindibili esigenze ambientali.

Oltre a **tutelare l'ambiente e il territorio**, ci impegniamo a promuovere **l'autenticità, il rispetto, la dignità della persona e la cooperazione**.

Valorizziamo antichi saperi e artigianalità. La cura è un aspetto importante del nostro lavoro: curiamo gli ambienti lavorativi per renderli, oltre che sicuri, confortevoli; curiamo l'immagine aziendale in modo che sia

sempre coordinata.

L'attenzione verso **la qualità e la sicurezza alimentare** ci ha portato all'ottenimento di diverse certificazioni volontarie, quali la rintracciabilità di filiera (UNI EN ISO 22005:2008), Biologico e IFS FOOD, oltre che di importanti marchi: DOP e Rain Forest, che confermano la corretta applicazione delle buone pratiche di fabbricazione (GMP).

L'efficacia della nostra filiera corta è confermata dai marchi: **Latte fresco Valtellina**, indiscussa garanzia di freschezza, unicità e provenienza del prodotto e **Valtellina**, rilasciato a seguito del conseguimento della certificazione di responsabilità sociale locale.



I NOSTRI VALORI

Noi siamo ciò che facciamo...

- ❁ da sempre crediamo di essere responsabili del benessere dell'ambiente e del paesaggio in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare
- ❁ da sempre crediamo che l'autenticità e il controllo delle materie prime siano alla base di un prodotto di vera qualità
- ❁ da sempre crediamo che innovazione, ricerca e amore per i sapori antichi siano fonte inesauribile di sapere e conoscenza
- ❁ da sempre crediamo che un lavoro ben fatto assuma ancora più valore se riconosciuto e certificato da altri
- ❁ da sempre e per sempre il nostro tempo non si può misurare, ma solo gustare

1.4

Governance e rapporto con gli stakeholder: la nostra idea di trasparenza

I nostri valori trovano una piena applicazione in una governance **trasparente e verificata**. Per questo ci siamo dotati di un **Codice Etico** e ci impegniamo, affinché ogni nostra operazione o transazione sia correttamente registrata, autorizzata, verificabile e legittima. Rispettiamo gli obblighi derivanti dalla normativa vigente in materia di trattamento dei dati riservati. La nostra **Privacy Policy** garantisce la riservatezza delle informazioni in nostro possesso e il loro trattamento.

Una realtà come la nostra, basata sul lavoro dei soci, dei collaboratori e sulla valorizzazione del territorio, non può che porre la massima attenzione verso la persona. La Latteria di Chiuro agisce in conformità con

la normativa vigente, **rispettando i diritti fondamentali di ogni individuo** e la sua integrità morale assicurando pari opportunità, ripudiando il lavoro infantile, forzato, non volontario e qualsiasi forma di coercizione. Non viene tollerata alcuna forma di favoritismo e corruzione. La nostra buona governance guarda anche alla costruzione di un rapporto leale con i concorrenti. Latteria di Chiuro agisce sul mercato in conformità a tutte le leggi applicabili in materia di concorrenza. Una condotta leale e corretta viene richiesta anche ai nostri amministratori, soci, dirigenti, dipendenti e collaboratori, chiamati ad astenersi dallo svolgere attività che siano, anche potenzialmente, in conflitto con gli interessi di Latteria

di Chiuro. Le nostre buone pratiche in materia di governance non sarebbero efficaci senza un sistema per identificare eventuali violazioni. Per questo, in caso di dubbi sulla condotta aziendale, i dipendenti e i collaboratori possono segnalare, per iscritto e in forma anonima, eventuali azioni non conformi a quanto esplicitato dal Codice Etico. Ogni segnalazione viene trattata con la massima discrezione ed è gestita dal comitato di gestione delle segnalazioni etiche in conformità con il **Protocollo di Riparazione** (*remediation protocol*). Esso prevede che segnalazioni e follow up siano documentati e condivisi con le persone coinvolte, tutelando da possibili vessazioni.

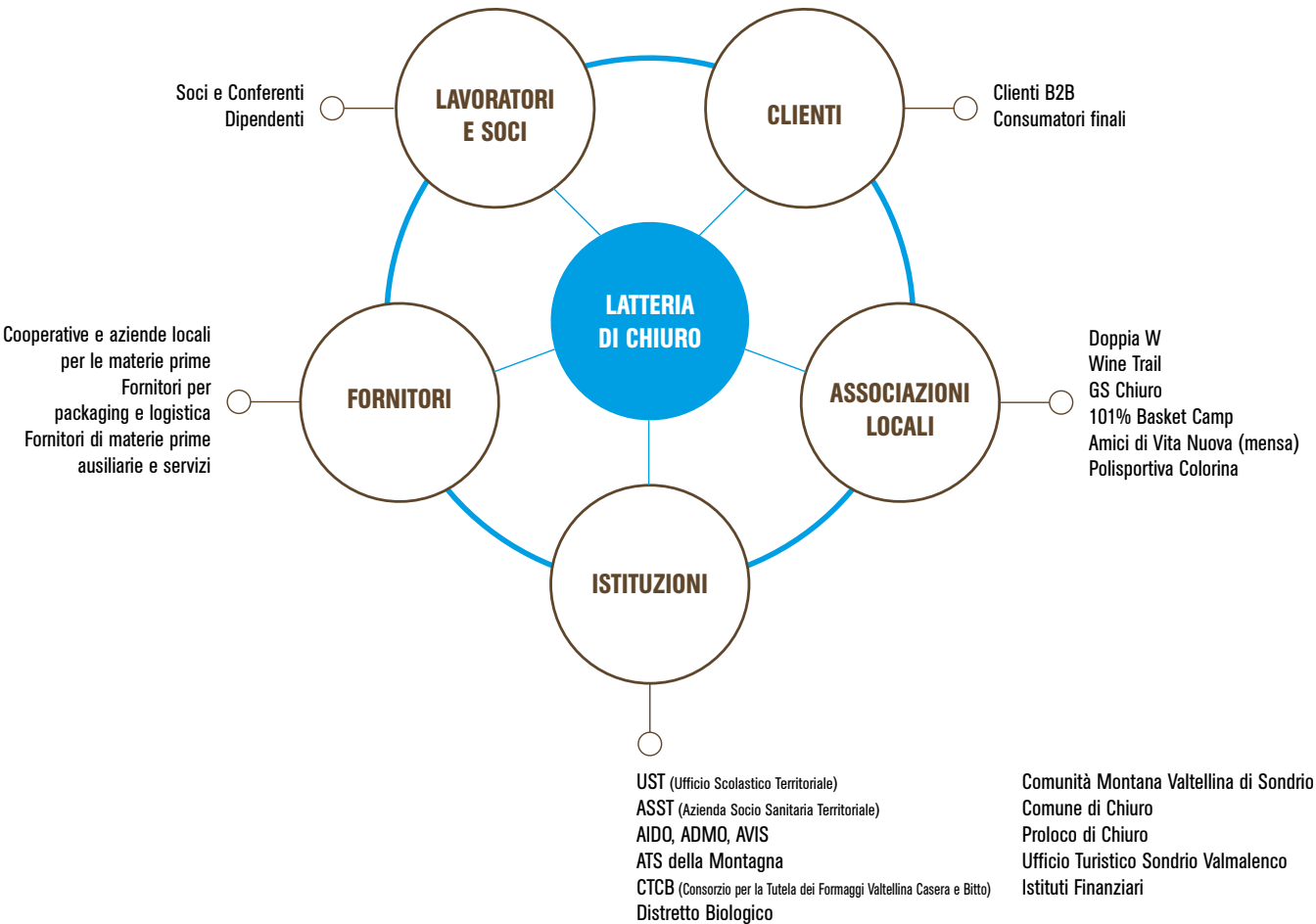
Gli organi del GOVERNO SOCIETARIO

Latteria di Chiuro è una **cooperativa sociale agricola** costituita da soci cooperatori ordinari (conferenti) e soci sovventori. La sua governance prevede due organi principali, uno sociale e uno amministrativo. Nell'**Assemblea dei soci (organo sociale)** ognuno ha diritto di voto, ma i voti dei soci sovventori non possono superare 1/3 di quelli totali in Assemblea.

L'Assemblea elegge ogni 3 anni il **Consiglio di Amministrazione (organo amministrativo)** che può avere da 5 a 11 membri (attualmente è composto da 7 persone), la cui maggioranza deve essere costituita da soci cooperatori. Il Consiglio (CdA) non può essere eletto per un periodo superiore a 3 anni ed è responsabile del processo decisionale; ha un **Presidente** (che agisce come rappresentante legale, ma non viene considerato un alto dirigente operativo dell'organizzazione) e un vicepresidente. Il CdA nomina un **consigliere delegato** e un **direttore tecnico** (che non è un socio).

Oltre a eleggere il Consiglio, l'Assemblea dei soci elegge anche il **Collegio Sindacale**, che ha il compito di vigilare sul Consiglio di Amministrazione. Il Collegio Sindacale è composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti.





I nostri stakeholder

Lo spirito di cooperazione e l'attenzione al territorio che da sempre anima Latteria di Chiuro, ci porta ad avere cura delle relazioni con tutti i portatori di interesse (stakeholder) della nostra attività, indicati nel grafico.

Le **strategie di coinvolgimento** si differenziano in base alle categorie di stakeholder. Per quanto riguarda quelli interni (soci e dipendenti) sono previsti invii mensili di newsletter, eventi di team building e riunioni periodiche.

I fornitori vengono costantemente aggiornati in merito a possibili opportunità.

Ai clienti vengono somministrati questionari di soddisfazione per comprenderne le aspettative e sviluppare

prodotti in linea con esse.

Alle richieste specifiche viene data massima attenzione e le risposte sono tempestive, accurate e trasparenti. Clienti e fornitori partecipano attivamente nei processi di ricerca e sviluppo.

Con le istituzioni (scuole, agenzie per la salute, istituzioni locali e associazioni del terzo settore), sviluppiamo sinergie volte a sostenere attività significative e coerenti con i nostri valori.

Con le associazioni di categoria, il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, comuni e gli enti pubblici, condividiamo la nostra visione di sviluppo sostenibile in un territorio montano. Siamo soci visionari dell'associazione HonestFood, nata nel 2023.

“

HonestFood

HonestFood propone un ripensamento della filiera agroalimentare con l'obiettivo di portare cibo buono, salubre e accessibile al consumatore, garantendo equilibrio e un'equa distribuzione del valore lungo tutta la filiera dal campo alla tavola. L'Associazione persegue il progresso civile, sociale, economico e la solidarietà umana nell'ambito delle attività economiche di produzione, trasformazione e distribuzione del cibo.

”

TERITORIO

IL NOSTRO

Crediamo nel valore della condivisione e della cooperazione. Ci impegniamo a creare sinergie con clienti, fornitori, associazioni ed enti del territorio con i quali condividiamo gli stessi valori.



2.1

La Valtellina, fonte di ispirazione quotidiana per il nostro lavoro

La Valtellina, il cui nome deriva dal paese di Teglio (Valle Tellina), è una terra unica, dove natura e tradizioni si fondono dando vita ad un territorio ricco di bellezze paesaggistiche, artistiche, culturali, enogastronomiche e artigianali.

È una valle disposta in senso longitudinale, da Est a Ovest, tra le Alpi Retiche e le Prealpi Orobie e gode di una prolungata esposizione al sole durante l'arco della giornata, protetta dalle incursioni dei venti caldi e umidi provenienti dalla pianura padana e di quelli freddi provenienti dal Nord Europa. Ecco perché, il territorio ha un clima relativamente mite che, insieme alla costante ventilazione, all'escursione termica e alla

scarsità di precipitazioni, influenza positivamente la vegetazione.

Se nel fondovalle, lungo il corso del fiume Adda, si alternano piccole cittadine ricche di storia come Morbegno, Sondrio, Tirano, Grosio e Bormio, nella fascia di media montagna si possono scorgere castelli, torri di avvistamento e antiche chiese. Già **Leonardo Da Vinci**, nel suo **Codice Atlantico** del 1493, così dava voce alle sue impressioni mentre percorreva la nostra valle:

“In testa alla Valtolina è la montagna di Bormi. Terribili piene sempre di neve; qui nasce ermelini. A Bormi sono i bagni. Valtolina come detto valle circumdata

d’alti terribili monti. Fa vini potentissimi e assai e fa tanto bestiame che da paesani è concluso nascervi più latte che vino. Questa è la valle dove passa Adda, la quale corre più che 40 miglia per la Magna.”

Alla posizione favorevole e agli scenari mozzafiato che la Valtellina regala, si è aggiunto, nei secoli, l'ostinato lavoro dei suoi abitanti. Un territorio antropizzato, che testimonia l'antica pratica dell'allevamento di montagna, con terrazzamenti e muretti a secco, che disegnano armoniosamente il paesaggio, tra vigneti e meleti, boschi ed alpeggi, prati e maggenghi.



LA NOSTRA TERRA, itinerari alla scoperta di un turismo lento

Nella brochure del nostro nuovo punto vendita, sarà presente una **mappa illustrata che suggerisce diversi itinerari**, tutti imperdibili, ricchi di storia e di suggestioni naturalistiche. I percorsi, sono stati ideati **in collaborazione con ASD DOPPIAW**, un'associazione dilettantistica sportiva che organizza gare di Ultratrail tra Valtellina e Valposchiavo. Al progetto **La nostra terra** è stato dedicato il calendario istituzionale 2024, che abbiamo distribuito ai nostri clienti, ma anche ai 3.348 alunni delle scuole primarie valtelinesi che hanno partecipato alla quindicesima edizione del nostro concorso di disegno Latte di Natale 2023.



Inquadrando il **QR code** presente sia sul calendario sia sulla mappa, sarà possibile visualizzare i **tracciati GPX e le informazioni storico-culturali di ogni percorso**.

**Prodotti genuini
nel cuore delle Alpi.**

Il punto vendita, situato lungo la statale 38 dello Stelvio, è il luogo ideale per conoscere le bontà tipiche valtellinesi e lo spirito di queste montagne. Qui i clienti possono sia acquistare, sia degustare, molti prodotti provenienti da **fornitori locali**. Il **punto vendita** è un chiaro esem-

pio del nostro impegno per la **promozione di un'economia virtuosa a livello locale**. Accanto ai prodotti a nostro marchio si possono trovare, ad esempio, le composte senza zuccheri aggiunti della **cooperativa sociale Il Sentiero**, così come le uova dalla **cooperativa sociale La Quercia**, entrambe attive nell'integrazione sociale e occupazionale di

soggetti svantaggiati. Nel corso del 2024 verranno effettuati lavori di ristrutturazione e ampliamento: aumenterà la superficie espositiva dedicata agli spazi commerciali e verrà creata, allo stesso livello del negozio, una nuova sala adibita alla ristorazione a cui potranno facilmente accedere le persone con disabilità motoria.



A Natale, un REGALO SOSTENIBILE

La stagione natalizia ci ha offerto l'occasione per ampliare l'offerta del nostro punto vendita con nuove confezioni regalo, contraddistinte da **packaging studiati per valorizzare la nostra idea di sostenibilità**. Tra queste, spicca un'innovativa proposta che presenta un trittico di formaggio locale, il rinomato Valtellina Casera DOP nelle tre diverse stagionature. La confezione è costituita da un'elegante **tavola in legno di pioppo**, personalizzata attraverso la stampa a fuoco di tre poesie (Haiku) della scrittrice valtellinese Eloisa Donadelli.

Ad impreziosire la confezione è stato aggiunto un **involucro realizzato in cotone biologico**, imbevuto di una miscela di cera d'api, olio biologico di nocciole del Piemonte IGP e resina di pino da utilizzare per la **conservazione degli alimenti in sostituzione di alluminio o plastica**. È lavabile e riutilizzabile per oltre un anno.

La sostenibilità ha guidato la Latteria di Chiuro anche nella scelta dei fornitori di questo innovativo packaging: l'azienda valtellinese Dell'Oca Wooden Packaging per il legno e la start up torinese tutta al femminile Beeopak® per l'involucro.

Ricerche condotte negli ultimi due anni hanno dimostrato che **gli alimenti avvolti e conservati nel Beeopak® mantengono le loro proprietà per un periodo superiore rispetto a quanto garantito dall'utilizzo di pellicole in plastica o in alluminio tradizionali**, consentendo così il consumo degli alimenti anche a distanza di giorni dall'apertura della confezione.

2.2

Valore generato e distribuito

La nostra anima cooperativistica e il nostro impegno a sostenere e a promuovere un'economia virtuosa di montagna sono al centro del valore generato e distribuito. Esso parte dalla valorizzazione della materia prima e si concretizza nella distribuzione di ricchezza ai nostri stakeholder, molti dei quali sono attivi in ambito locale. Latteria di Chiuro, come indicano i dati, contribuisce concretamente al benessere della Valtellina remunerando con la propria attività lavoro, investimenti e servizi a beneficio delle comunità locali.

Nel 2023, la Latteria di Chiuro ha contribuito alla creazione di una ricchezza complessiva di oltre 26 milioni di euro, in crescita dell'11% rispetto al 2022.

L'86% di questo valore è stato destinato alla remunerazione dei

fornitori, tra i quali rientrano anche i soci, mentre il 13% è stato elargito ai collaboratori sotto forma di retribuzioni e benefit. La restante parte è stata condivisa con finanziatori, pubblica amministrazione e comunità, attraverso donazioni e liberalità (fig. 1). Il margine al netto dei costi operativi è pari al 8,6% del valore economico generato e viene trattenuto dal nostro sistema aziendale, con l'accantonamento di risorse necessarie allo sviluppo e agli investimenti. Gli indicatori di bilancio, rivisti secondo gli schemi previsti dagli Standard GRI, offrono una dimostrazione tangibile dell'impegno profuso nel coinvolgimento degli stakeholder e nella promozione di un'economia virtuosa di montagna, parte essenziale del nostro percorso di sostenibilità.



La Latteria di Chiuro contribuisce concretamente al benessere della Valtellina remunerando con la propria attività lavoro, investimenti e servizi a beneficio delle comunità locali.

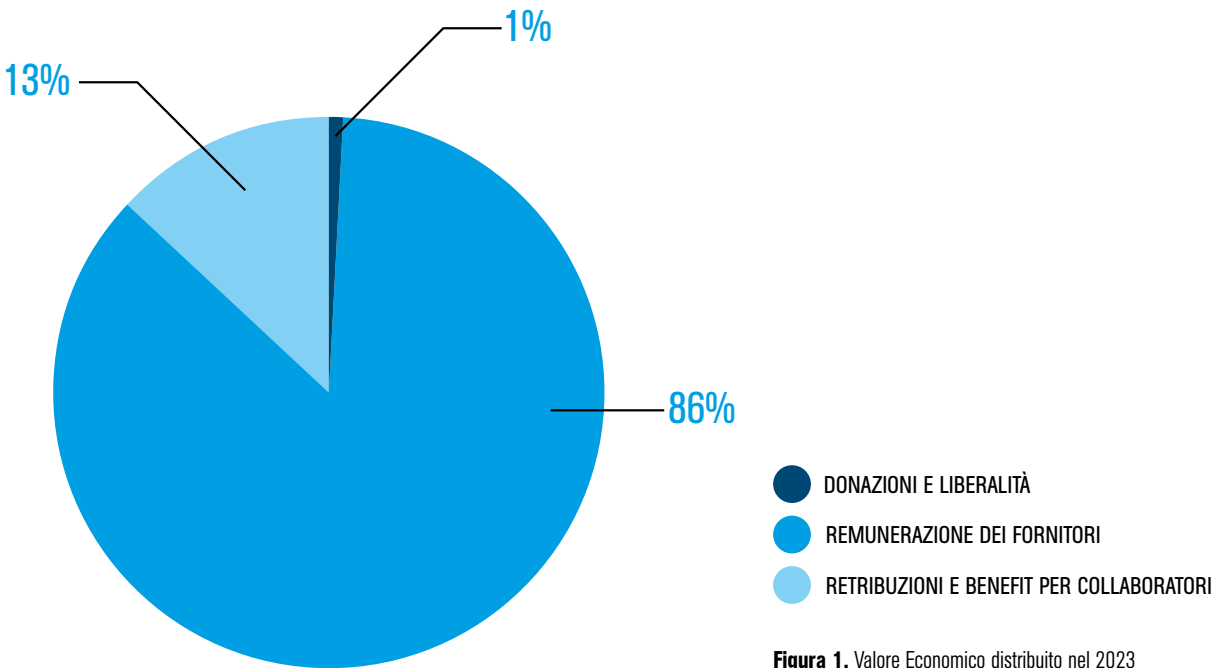


Figura 1. Valore Economico distribuito nel 2023

2.3

Responsabilità sociale: la comunità

Il sostegno alla comunità e al territorio che ci ospita rappresenta per noi un impegno quotidiano. Il nostro percorso di sostenibilità pone al centro la tutela dell'ambiente e degli equilibri sociali. Le nostre buone prassi in materia di responsabilità sociale si coniugano perfettamente con il successo della nostra realtà, motore positivo per il progresso economico e la costruzione e il sostegno di una comunità forte e resiliente. Numerose iniziative promuovono lo sviluppo sostenibile, la valorizzazione delle risorse locali e il benessere della popolazione. Possiamo individuare tre ambiti in cui la nostra azione è più significativa e incisiva: cooperative locali, scuola ed enti del terzo settore.

Le cooperative sociali locali

Collaboriamo con cooperative locali per l'approvvigionamento e la fornitura di materie prime e l'implementazione di pratiche agricole sostenibili. Partecipiamo congiuntamente a bandi.

La scuola

Collaboriamo con le scuole sviluppando progetti su temi che riteniamo essere importanti nel percorso di crescita delle generazioni future e dunque della Valtellina: dall'importanza di un'**alimentazione sana**, alla **promozione di pratiche quotidiane sostenibili** e alla **valorizzazione del territorio** che ci circonda. Favorire un dialogo diretto con il mondo della scuola ci consente di sviluppare e far

crescere di anno in anno una rete in grado di rafforzare un rapporto positivo fra scuola, famiglie, produttori ed esperti, al fine di incrementare la reciproca consapevolezza rispetto alle tematiche dello sviluppo sostenibile.

Gli enti del terzo settore

Se, in passato, le collaborazioni con gli enti del terzo settore erano concentrate principalmente su manifestazioni sportive, negli anni abbiamo incluso eventi socioculturali e attività di divulgazione e di sensibilizzazione sul tema della salute e della prevenzione. La Latteria svolge un lavoro di selezione delle richieste secondo alcuni **criteri di accettazione**. Sosteniamo iniziative

locali che coinvolgano soprattutto ragazzi e bambini, con attenzione particolare ai giochi di squadra. Appoggiamo anche **eventi sportivi che valorizzino il territorio**, come le gare di corsa in montagna (ad es. DoppiaW Ultra e Wine Trail). Nel 2023 abbiamo deciso di valorizzare e privilegiare i progetti con una spiccata valenza educativa e territoriale. Nello stesso anno abbiamo donato un totale di 58.500 euro fra elargizioni dirette e prodotti omaggiati (fig. 2). Offriamo di seguito una panoramica completa delle principali attività con cui sosteniamo la nostra comunità nei diversi ambiti.

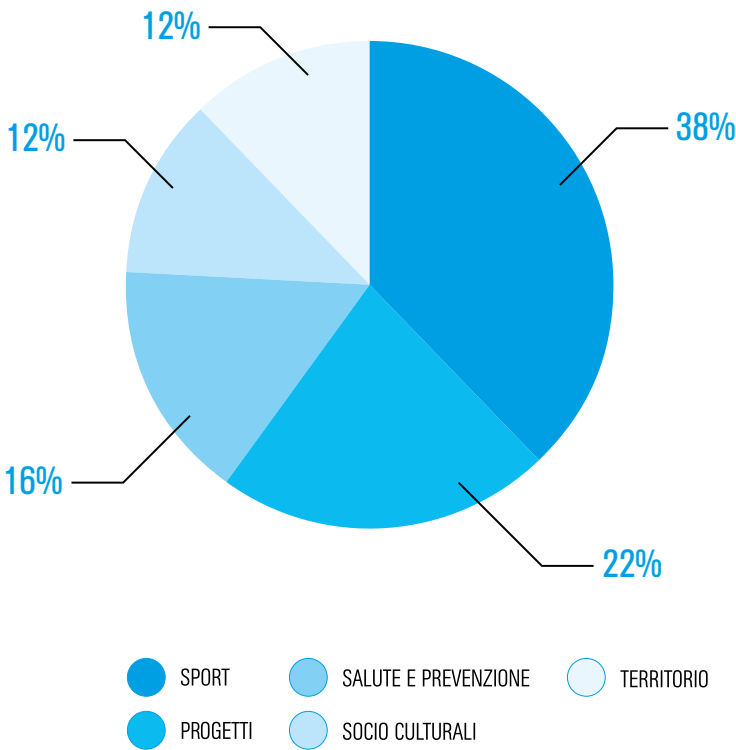


Figura 2. Donazioni in base alle categorie anno 2023

LA COLLABORAZIONE CON LE COOPERATIVE SOCIALI LOCALI

Da diversi anni, Latteria di Chiuro collabora attivamente con la cooperativa sociale Il Sentiero, che assume persone svantaggiate e fornisce la confettura extra utilizzata nella produzione di yogurt.

La collaborazione si estende anche alla commercializzazione di una gamma di composte, nettari e chutney, appositamente pensati per accompagnare i nostri formaggi. Grazie al lavoro svolto insieme, la cooperativa è riuscita a contribuire all'integrazione sociale e occupazionale di individui svantaggiati, ma

ha anche avuto un impatto positivo sull'ambiente.

L'aumento di fatturato collegato alle forniture di materie prime per il nostro yogurt, ha portato Il Sentiero ad ampliare le coltivazioni da 1 a 4 ettari e a diversificare ulteriormente le proprie attività.



La cooperativa IL SENTIERO

La cooperativa Il Sentiero è nata a Morbegno nel 1990 per l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, inizialmente nel settore della ristorazione collettiva, si è poi diversificata con la gestione di un laboratorio di cartone ondulato, l'acquisizione di una gelateria e di un'attività di ortofrutta. Ha successivamente ampliato il suo impegno in **progetti di sostenibilità e agricoltura sociale**, investendo in infrastrutture e macchinari. Di recente ha avviato un progetto agricolo su un terreno acquisito nel 2021 e ha integrato una nuova linea produttiva per scatole in cartone nel 2022. Oggi vi lavorano **155 persone, di cui 62 (il 40%) sono inserimenti di persone svantaggiate**.



La cooperativa LA QUERCIA

Attiva in Valchiavenna fin dal 1987, ha come obiettivo l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. Oltre all'ambito avicolo, la cooperativa svolge attività di manutenzione del verde, ristorazione, servizio biblioteche e pulizie, impiegando **69 persone tra soci lavoratori e dipendenti. Più del 30% degli stessi sono soggetti svantaggiati** segnalati dai Servizi Sociali Territoriali e appartenenti a diverse tipologie di utenza nell'area della disabilità, della malattia mentale e delle dipendenze.

Commercializziamo le uova prodotte dalla cooperativa sociale La Quercia sia nel canale Normal trade, sia nel nostro punto vendita. Dal 2014 siamo convinti sostenitori

dell'utilità sociale e territoriale del birrificio Pintalpina commercializzando le birre presso il nostro punto vendita e facendo da volano per la distribuzione dei prodotti anche in

altri canali commerciali. Il nostro supporto non è mancato neanche durante il periodo di chiusura forzata del Covid-19.



PINTALPINA – birrificio artigianale sociale

Elianto è il nome della cooperativa che ha dato vita a Pintalpina, una realtà che nasce con lo scopo di innovare le tematiche di inclusione sociale nel panorama della Valtellina. Il Birrificio artigianale **Pintalpina è stato fondato nel 2014 come cooperativa sociale dedicata all'impiego e alla formazione di giovani con disabilità.**

Nel cuore di Pintalpina batte un team eccezionale, una "famiglia" di professionisti e appassionati che insieme hanno tracciato il cammino unico della cooperativa che si compone di 16 soci: 4 lavoratori instancabili, 7 volontari dal cuore generoso e 5 sovventori che sostengono la visione della cooperativa. Ogni membro del team porta un contributo inestimabile, costruendo passo dopo passo un percorso che è sia un viaggio brassicolo sia un impegno sociale. Una squadra unita per l'eccellenza e l'inclusione.

LA COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE

Educazione alimentare - Buon- giorno a Tavola

Questo progetto, promosso da Magia Verde Onlus, in collaborazione con Ersaf, Regione Lombardia, produttori locali e scuole, ha avuto come obiettivo quello di offrire agli studenti nella fascia di età compresa **tra i 10 e i 14 anni** spunti e riflessioni per una colazione sana e sostenibile. Partendo dalle abitudini ed esigenze dei ragazzi, la dott.ssa Carla Barzanò, giornalista e nutrizionista che da anni si dedica all'approfondimento di temi di sostenibilità, ha condiviso con insegnanti e alunni pillole di **educazione alimentare** sulla gestione dei tempi e dei luoghi e sull'ideazione di un mix di ingredienti semplici, ma funzionali. Grazie al **coinvolgimento di 7 aziende sostenibili del settore agroalimentare locale**, abbiamo potuto distribuire nelle scuole prodotti genuini che stimolassero la preparazione di una colazione bilanciata, varia e creativa. Alla base della scelta dei prodotti e dei produttori, c'è stata una valutazione dell'impronta ambientale, degli aspetti nutritivi e della sostenibilità economica per garantire un'ampia accessibilità. Gli alimenti selezionati sono stati: latte e latticini, mele, uova, pane di segale della Valtellina, fiocchi di cereali, miele e confetture di frutta. I contenitori ecologici di legno

forniti sono stati utilizzati per l'impiattamento delle proposte. Il lavoro si è svolto in classe grazie al contributo di insegnanti debitamente formati dalla nutrizionista e a casa con il **coinvolgimento delle famiglie**.

La scelta degli ingredienti per la colazione "perfetta" è stata influenzata dai gusti personali degli studenti. Essi hanno partecipato a sessioni di assaggio accompagnate da schede di degustazione, che avevano l'obiettivo di arricchire la varietà di proposte e di sapori, valorizzando ingredienti tradizionali spesso trascurati.

La parte forse più coinvolgente e divertente del progetto è stata la creazione di materiale digitale (foto e video), che ha permesso il montaggio e la realizzazione di un video ufficiale da parte di un regista professionista, Michele Rovati. Dal gruppo di riferimento iniziale nella provincia di Sondrio, il progetto è stato allargato fino ad includere le province di Lecco e di Milano, arrivando a coinvolgere **16 classi: 300 studenti e 30 docenti**.

Educazione ambientale e sviluppo sostenibile - Il Gusto della Natura

Latteria di Chiuro partecipa a questo progetto formativo - Il Gusto della Natura - incentrato su sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio del territorio, nel quadro della promozione degli Obiettivi



Negli ultimi anni, in Italia, sono stati 2,7 milioni i bambini iscritti in quasi 17.000 scuole primarie. Lavorare con loro nell'ambito dell'alimentazione sostenibile significa migliorare la salute futura della popolazione.

di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Tramite un kit didattico rivolto a ragazzi di **età compresa tra i 9 e i 12 anni**, il progetto fornisce stimoli e suggerimenti per realizzare esperienze volte a conoscere chi produce e distribuisce il cibo, approfondendo **l'importanza di sane abitudini alimentari a casa e a scuola**. Gli argomenti trattati vanno dalla comprensione di come le abitudini alimentari individuali influenzino l'equilibrio ambientale e la natura, all'**identificazione di legami fra gli SDGs e le scelte alimentari e di spesa**. Il progetto mette a fuoco semplici strategie di cambiamento per avvicinarsi

agli obiettivi dell'Agenda 2030 in ambito alimentare, con approfondimenti su una **spesa consapevole**, sulla conoscenza dell'**agricoltura biologica** e del **commercio equo e solidale**, sul collegamento fra spreco alimentare e **spreco di risorse ambientali**.

Viene posta particolare attenzione a ortaggi, frutta, cereali e legumi; alimenti vegetali spesso trascurati nella dieta dei giovani nonostan-

te i loro elevati pregi nutritivi e i vantaggi ambientali rispetto agli ingredienti di origine animale. Questi ultimi, latte e latticini, sono inseriti in diverse esperienze di assaggio contemplando varianti che li valorizzano insieme a frutta e verdura. Gli studenti sono coinvolti in esperimenti di produzione e trasformazione di alcuni ingredienti; aiutarli a intervenire in autonomia nei piccoli gesti di ogni giorno, offrendo com-

petenze per semplici ricette sostenibili, rafforza la loro conoscenza e la loro fiducia, favorendo una reale trasformazione delle abitudini verso uno **stile di vita più sostenibile**.

Educazione alimentare, un investimento per LA SALUTE DEL DOMANI

L'attività di sensibilizzazione e di **educazione alimentare sostenibile**, portata avanti da Latteria di Chiuro nelle scuole, si inserisce in un impegno più ampio per promuovere buone pratiche fin dalla più tenera età. Uno sforzo particolarmente rilevante, visto che in Italia, secondo l'Istituto Superiore di Sanità, **il 35% degli adulti e il 21% dei bambini è in sovrappeso o obeso**.

Quella della scuola è una platea significativa su cui siamo convinti sia necessario iniziare a lavorare tramite iniziative specifiche e l'aiuto di professionisti, rispondendo in maniera **efficiente ed efficace ai bisogni educativi dei ragazzi in termini di educazione alimentare**, e non solo. Negli ultimi anni, in Italia, sono stati 2,7 milioni i bambini iscritti in quasi 17 mila scuole primarie. Lavorare con loro nell'ambito dell'alimentazione sostenibile significa **migliorare la salute futura della popolazione**. Una corretta alimentazione può prevenire, infatti, l'insorgenza di numerose malattie croniche come l'obesità, il diabete e le malattie cardiovascolari, riducendo conseguentemente i costi a carico del sistema sanitario.

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), un'educazione alimentare efficace dovrebbe fornire informazioni sulla nutrizione e possibili miglioramenti da apportare alla propria dieta e sostenere le persone nello sviluppo delle competenze e conoscenze necessarie per attuare scelte sostenibili per le loro pratiche alimentari.

Concorso di disegno Latte di Natale

Questo concorso, che ha come obiettivo quello di sensibilizzare i bambini su temi sociali di attualità, è giunto nel 2023, alla sua 15°esima edizione.

I giovani partecipanti - oltre **28.000 piccoli artisti** dal 2009 - coinvolti grazie all'approccio ludico ed espressivo del disegno, contribuiscono alla progettazione grafica della confezione natalizia del latte fresco: il disegno selezionato quale vincitore viene infatti stampato sul packaging.

Le confezioni personalizzate vengono distribuite nei negozi della provincia di Sondrio durante il mese di dicembre, promuovendo così la creatività dei bambini e **l'attenzione verso tematiche di rilevanza sociale**. Oltre al vincitore assoluto, c'è un disegno vincitore per ogni classe (prima, seconda, terza, quarta e quinta). Alle cinque classi vincitrici viene consegnato un buono in denaro del valore di 350 euro. A tutti i partecipanti viene distribuito un vasetto di yogurt e il nostro calendario da tavolo, mentre tutti i disegni sono pubblicati sul sito ufficiale del concorso (www.lattedinatale.it/disegni). Nel 2023 il tema proposto è stato "Coraggio, ce la puoi fare!", ispirato al racconto "Lo specchio di Mattia" edito da UNIVALE, Unione Volontari Assistenza Leucemici, Emopatici e Oncologici di Sondrio. Si tratta di una Onlus che nasce nel 1990 su iniziativa di un gruppo di persone

attive in diversi settori e accomunate dal desiderio di migliorare le condizioni di vita di adulti e bambini affetti da gravi patologie. "Lo specchio di Mattia" è una fiaba a lieto fine in cui il piccolo protagonista affronta un momento difficile con coraggio e decisione, senza rinunciare ai propri sogni.

Mettere al centro i bambini significa anche comprendere, attraverso l'arte, il loro modo di vedere e di affrontare il mondo.

Nel 2023 il progetto ha coinvolto una psicologa, psicoterapeuta e arte-terapeuta specializzata nel mondo dell'infanzia, la dott.ssa Tizia-

na Luciani, che ha **analizzato tutti i disegni ricevuti** fornendo una **preziosa chiave di lettura delle principali aree tematiche emerse**.

A tutte le classi partecipanti è stata inviata una relazione dettagliata, scritta dalla dott.ssa Luciani, che permetterà loro di approfondire ulteriormente il tema del coraggio. Il nostro obiettivo per il 2024 è quello di realizzare una mostra, a Sondrio, dedicata al concorso Latte di Natale e alla sua storia per coinvolgere famiglie e bambini e renderli consapevoli delle tematiche emerse nell'ultima edizione.

Latte di Natale

Oltre 28.000 bambini coinvolti dal 2009 nel concorso di disegno Latte di Natale.





Latteriadi 2023: festa di sport e condivisione

Nel 2022, in occasione del 65° compleanno della Latteria di Chiuro, abbiamo organizzato una **festa sportiva non competitiva** che ha visto la partecipazione di **78 alunni di quattro classi** della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Ponte in Valtellina, in provincia di Sondrio. Con questa iniziativa abbiamo voluto rinnovare il nostro impegno verso il territorio, offrendo momenti di gioco e socialità capaci di **attivare lo spirito di gruppo e facendo comprendere l'importanza dell'aiuto reciproco** e del lavoro di squadra per la buona riuscita delle attività.

Dato il successo della prima edizione, abbiamo ripetuto l'iniziativa anche nel 2023, nonché già programmato l'appuntamento per il 2024. La selezione dei giochi e le relative modalità di svolgimento sono state ideate in collaborazione con l'ASD DoppiaW, i ragazzi e ragazze della classe III A del Liceo Scientifico Sportivo Donegani (già coinvolta nel progetto InMoWimmento) e dell'associazione GS Chiuro, che ha messo a disposizione il proprio centro sportivo e alcuni volontari. Ai partecipanti viene regalata una maglietta personalizzata e offerta una merenda a base di yogurt. La squadra vincitrice riceve una medaglia in ricordo dell'evento.

“

ITS

ITS: Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare. Dal 2017 propone, in Valtellina, un percorso di studi post diploma con corsi specializzati nell'innovazione della filiera agroalimentare: controllo qualità e gestione della produzione e produzioni enogastronomiche sostenibili del territorio. Le competenze fornite aprono opportunità di carriera data la forte richiesta di skill specifiche che emerge da parte del sistema produttivo. La Latteria ne è socio fondatore e nel 2023 ha erogato un contributo pari alla retta di iscrizione per l'erogazione di una borsa di studio per il biennio formativo 2023-2024.

”

LA COLLABORAZIONE CON GLI ENTI DEL TERZO SETTORE

Progetto in MoWimento

Questo progetto nasce in collaborazione con l'**Associazione sportiva dilettantistica DoppiaW**, nell'ottica di **favorire l'educazione dei giovani a uno stile di vita sano**. Si rivolge agli studenti di terza del liceo scientifico sportivo Donegani di Sondrio (**16-17 anni**) e ha l'obiettivo di contribuire alla diffusione tra i giovani della pratica della camminata e della corsa in montagna, valorizzando il territorio che li circonda e accrescendo la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e di uno stile di vita sano.

Il progetto è costituito da sei incontri da 90 minuti in aula e quattro uscite di tre ore ciascuna sul territorio. Diverse sono le **tematiche** affrontate:

- Benefici dell'attività fisica sulla salute cardiovascolare e sensibilizzazione sui danni provocati dal fumo. Cardiologo e Medico dello Sport, dott. Fabio Robustelli Della Cuna.
- Nozioni di primo soccorso: indicazioni per la gestione di traumi o malori improvvisi e promozione di un atteggiamento mentale che consenta di fronteggiare efficacemente tali situazioni. Infermiera AREU, Laura Pastorelli.
- L'alimentazione ideale per lo sportivo: dall'analisi dei diversi

stili alimentari dei partecipanti si crea un piano di miglioramento degli stessi. Partendo da una dieta sostenibile per l'ambiente e la salute, si individuano accorgimenti per integrarla in base a sesso e attività fisica svolta. Nutrizionista e giornalista, dott. ssa Carla Barzanò.

- L'organizzazione di una gara, di una camminata/corsa e la sua preparazione, non solo teoria, ma anche pratica: la classe viene coinvolta nell'organizzazione delle Latteriadi, i giochi di una volta. Vicepresidente dell'associa-

zione sportiva DoppiaW, Christian Bellesini.

- Pratica di Vinyasa yoga e meditazione: yoga dinamico che utilizza il respiro diaframmatico in coordinazione al movimento fisico e tecniche di concentrazione basate sul respiro e sulla camminata. Insegnante di yoga, Jessica Comparolo.
- Valorizzazione del territorio: tutela e sicurezza dei sentieri e loro tracciamento. Accompagnatore di escursionismo onorario, Guido Bellesini.



La prevenzione

La cultura del dono e della prevenzione è ben presente nei valori della Latteria di Chiuro. Siamo convinti che donare faccia bene a noi stessi e agli altri e che il bene comune possa essere “costruito” ogni giorno. Si tratta di un’attitudine che, come quella della prevenzione, non ha età e va stimolata affinché diventi cultura e generi impegno sociale e azioni concrete. Ogni anno realizziamo un’edizione speciale del pack del latte fresco intero da un litro per l’**Ottobre in Rosa**, la campagna di prevenzio-

ne del tumore al seno promossa da **ATS della Montagna**. Nel 2023 abbiamo esteso questa iniziativa anche allo yogurt convenzionale ai frutti di bosco da 125 g e a quello senza lattosio nei formati da 125 g e 500 g. I prodotti sono stati distribuiti in tutta Italia attraverso i canali commerciali della Latteria. Con il packaging dei nostri prodotti partecipiamo anche all’iniziativa di sensibilizzazione **Latte del Dono** insieme ad **AIDO** e **ADMO**, l’Associazione italiana donatori di organi e l’Associazione donatori di midollo osseo. Si tratta della personaliz-



La cultura del dono e della prevenzione è ben presente nei valori della Latteria di Chiuro. Siamo convinti che donare faccia bene a noi stessi e agli altri e che il bene comune possa essere “costruito” ogni giorno.



zazione della confezione di latte fresco da litro, che viene distribuita in tutti i punti vendita della provincia di Sondrio nel mese di marzo. La grafica "Latte del Dono" stimola alla riflessione e contribuisce alla diffusione di maggiore informazione contro paure e diffidenza, spesso legate al concetto e alla pratica della donazione.

Fondamentale per noi è anche la **collaborazione con AVIS** (Associazione Volontari Italiani del Sangue), iniziata nel 2013 con la realizzazione di una confezione di latte fresco intero per la campagna

Nutriamoci bene, doniamo con il cuore. Dal 2022, nell'ambito del progetto **Yogurt del Dono**, abbiamo previsto una grafica per il vasetto di yogurt naturale da 150 g in distribuzione durante il mese di giugno, dedicata alla giornata mondiale del donatore (14 giugno). Oltre a ciò, ci siamo recati nelle scuole superiori di Sondrio insieme ad alcuni responsabili dell'AVIS provinciale, per raccontare e promuovere gli obiettivi di questa "buona avventura". Sempre nell'ambito della cultura del dono, collaboriamo con la

mensa sociale della città di Sondrio, Immensa. Il nostro impegno si manifesta sia in una logica di lotta allo spreco alimentare attraverso la consegna di prodotti prossimi alla scadenza (come illustrato nel Capitolo 5) sia con la donazione mensile di prodotti per un valore di 250 euro, che vengono ordinati dai cuochi della mensa in base alle necessità.



2.4

Comunicazione trasparente - ascolto del consumatore

La Latteria di Chiuro attua una **comunicazione efficace ed adeguata**, che si basa su trasparenza, integrità e trasmissione accurata delle informazioni anche nell'etichettatura.

Questa scelta non solo ci permette di rispettare i nostri valori etici e la nostra coerenza organizzativa, ma ci aiuta anche a consolidare un **legame autentico con gli stakeholder, costruendo rapporti duraturi** con la comunità e con il mercato di riferimento.

Vogliamo rendere il più chiara possibile ogni nostra comunicazione relativa ai prodotti. Per questo ogni etichetta e ogni documento commerciale viene attentamente verificato in collaborazione con il reparto qualità, prima di essere sottoposto all'ufficio commerciale e applicato sulle confezioni degli alimenti. Lavoriamo per rendere il più esaustiva possibile la nostra comunicazione incorporando dettagli legati all'origine delle materie prime e al territorio.

Abbiamo realizzato **etichette dei prodotti** contraddistinte da un'alta leggibilità. Accanto alle informazioni previste dalla legge offriamo ulteriori dati utili, come ad esempio l'assenza di zuccheri aggiunti nello yogurt naturale. In etichetta sono presenti anche i nostri marchi e quelli delle realtà con cui collaboriamo: è il caso del **marchio Latte Fresco della Valtellina** che garantisce provenienza e genuinità delle materie

prime o del **logo della cooperativa sociale Il Sentiero, che ci fornisce la confettura extra per gli yogurt**.

Poniamo particolare attenzione alle diverse esigenze alimentari, comunicando correttamente le caratteristiche dei nostri prodotti. Abbiamo intrapreso una revisione della **nostra strategia comunicativa sia verso i consumatori (B2C), che verso le altre aziende (B2B)**, optando per uno stile che esprima i nostri valori, la nostra passione e il nostro impegno quotidiano in modo chiaro, completo ed accurato.

In particolare, per il B2B, abbiamo creato delle **schede commerciali per famiglie di prodotto** che forniscono, oltre a una breve descrizione del prodotto stesso, tutte le informazioni utili alle transazioni commerciali, come ad esempio le indicazioni di conservazione e di stoccaggio, il numero di colli per cartone e per pallet, il codice a barre EAN, etc.

Quest'anno abbiamo validato, attraverso accurate analisi di laboratorio, **la dicitura in etichetta "naturalmente privo di glutine"** per i nostri yogurt. Si tratta di un impegno di **trasparenza** rispetto alla classificazione gluten free, che può essere utilizzata per prodotti realizzati con ingredienti che non contengono questo complesso proteico. Nel 2024 modificheremo l'etichettatura dei nostri yogurt, in tutti i formati e marchi,



Lavoriamo per rendere il più esaustiva possibile la nostra comunicazione incorporando dettagli legati all'origine delle materie prime e al territorio.

con l'aggiunta di tale dicitura per comunicare al meglio al consumatore le particolarità del prodotto e la sua alta qualità.

L'attenzione verso una comunicazione corretta nei confronti del consumatore non sarebbe completa senza **l'ascolto dei clienti**.

La Latteria di Chiuro raccoglie e monitora i reclami ricevuti e **si è data come priorità l'evasione delle domande poste dalla clientela entro 24 ore dalla loro ricezione**. Nel 2023 abbiamo risposto a 455 richieste di informazioni provenienti da un modulo di contatto presente sul nostro sito. L'incidenza delle piattaforme social su cui siamo presenti come Facebook, Instagram e LinkedIn è invece ancora molto bassa (5%). Il nostro punto vendita di Chiuro, con la sua posizione privilegiata di contatto diretto con i consumatori,

è un altro importante strumento di ascolto, perché ci permette di recepire consigli, richieste e feedback sui prodotti, anche tramite assaggi e sondaggi di gradimento come quelli che abbiamo realizzato nel 2019 per la Panna Ghiotta e nel 2023 per lo yogurt AlpiYò da bere.

Curiamo l'ascolto della clientela anche attraverso test mirati: è stato questo il caso dell'invio di un vasetto di AlpiYò intero naturale all'interno di una Coldbox di Degustabox. Il nostro yogurt ha raggiunto 2.500 famiglie distribuite su tutto il territorio nazionale, situate per il 47% al Nord Ovest, per il 22% nel Nord Est, per il 18% al Centro e per il 13% al Sud. La ricezione delle scatole prevedeva la compilazione di specifici questionari di valutazione che hanno confermato la bontà dei nostri prodotti: il 92,9% del campione ha riconosciuto AlpiYò come il prodotto preferito all'interno della Coldbox e ha indicato un'elevata probabilità di acquisto.

I diversi canali attraverso cui entriamo in contatto con il consumatore dimostrano la nostra propensione all'ascolto attivo. Per noi ogni informazione che arriva dal cliente è preziosa e può tradursi in azioni concrete. È questo il caso delle richieste di rimozione dello zucchero dalla preparazione del nostro yogurt al naturale, sia esso intero o con lo 0,1% di grassi o della realizzazione di prodotti

senza lattosio: istanze che sono state raccolte e portate alla fase produttiva.

Grazie a queste attenzioni, alla comunicazione trasparente e all'ascolto attivo abbiamo ottenuto importanti risultati: non abbiamo registrato **nessuna non conformità per quanto riguarda normative e codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotti né per le comunicazioni di marketing** relative a pubblicità, promozioni e sponsorizzazioni.



Per noi ogni informazione che arriva dal cliente è preziosa e può tradursi in azioni concrete.



PERSONE

LE NOSTRE

Ci impegniamo per
valorizzare e rendere
centrali le persone
in ogni nostro progetto.



3.1

Le nostre persone

Riteniamo che il fattore indispensabile per la nostra crescita e il nostro successo risieda nei nostri collaboratori. Per questo valorizziamo le competenze delle risorse umane offrendo adeguati strumenti di crescita professionale.

Crediamo che la condivisione sia uno strumento fondamentale per accrescere il senso di appartenenza e per attrarre e trattenere talenti in azienda.

Per raggiungere questo obiettivo, per noi strategico, ci guidano valori chiari e investimenti concreti, che si traducono nella cura che riponiamo nella bellezza e nella comodità degli spazi aziendali così come nell'organizzazione di eventi e momenti di team building.

La Latteria di Chiuro adotta da sempre un atteggiamento aperto rispetto ad ogni richiesta ricevuta dai collaboratori.

La **condivisione dei valori** porta ogni persona ad agire lealmente e in buona fede, rispettando gli obblighi sottoscritti nel contratto di lavoro o nell'incarico assunto e assicurando una collaborazione attiva e intensa.

Il rapporto con dipendenti e collaboratori, basato sulla condivisione valoriale e sulla reciproca lealtà, inizia dalla tutela dei diritti fondamentali. La nostra **attenzione a diritti e inclusione** si concretizza, inoltre, in un ambiente lavorativo capace di valorizzare le pari opportunità; una cultura inclusiva e partecipativa, che non preclude a nessuno opportuni-

tà di crescita professionale. Non ci sono differenze di trattamento in base a genere, età o origine etnica. Questo è confermato dal fatto che, nel 2023, non sono avvenuti o stati segnalati episodi di discriminazione e quindi non è stato necessario adottare alcuna misura correttiva in materia. Nonostante la Latteria non disponga di una politica formalizzata in ambito di gestione delle risorse umane, siamo convinti, che il clima in azienda faciliti la soluzione di eventuali problemi. Grazie alla nostra storia e alla nostra dimensione, siamo infatti stati capaci di creare, attraverso la costruzione di un dialo-



Crediamo che la condivisione sia uno strumento fondamentale per accrescere il senso di appartenenza e per attrarre e trattenere talenti in azienda.

go continuo, **un contesto familiare e informale che rende spontanei i rapporti diretti fra dipendenti e management.**

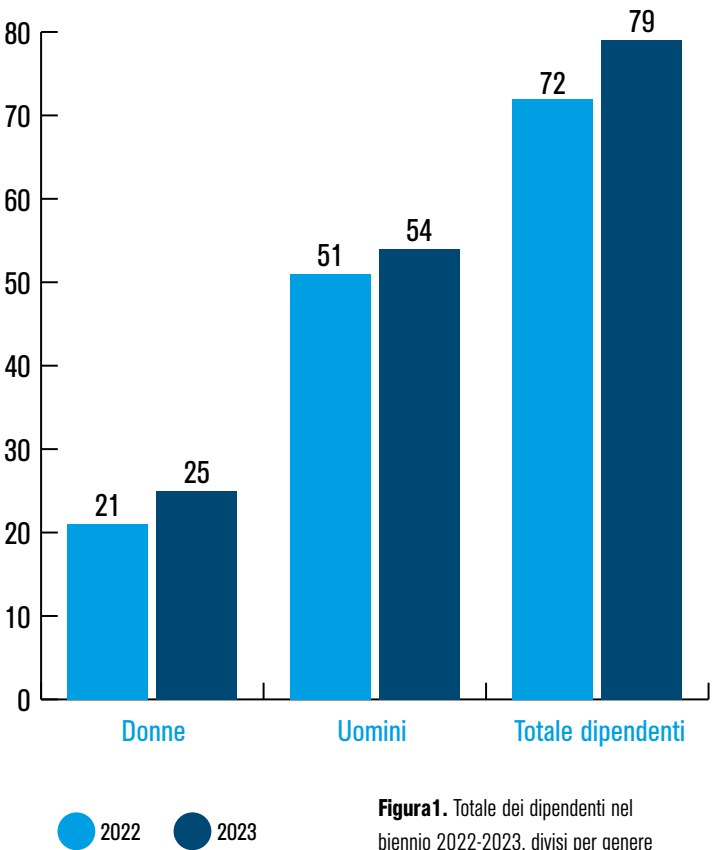


Figura1. Totale dei dipendenti nel biennio 2022-2023, divisi per genere

Le persone della Latteria, al 2023, sono 79 (fig. 1), di cui 14 impiegati, 64 operai e 1 dirigente. Il 5% è composto da collaboratori appartenenti a categorie vulnerabili. La composizione per genere delle persone di Latteria di Chiuro mostra una prevalenza maschile (68% rispetto al 32% delle donne), correlata anche alla tipologia di mansioni svolte (fig. 2). Tuttavia, la componente femminile ha subito, nell'ultimo anno, un aumento del 19% a fronte di una crescita del 6% di quella maschile. I contratti sono principalmente a tempo indeterminato (84%). Il 2023 ha visto il numero di persone impiegate con contratti a tempo indeterminato aumentare del 6% rispetto all'anno precedente (fig. 3).

Delle 79 persone che fanno parte

della Latteria, la fascia d'età più numerosa è quella tra i 30 e i 50 anni (51 persone), seguita dagli under 30 (16 persone) e infine dagli over 50 (12 persone) (fig. 4).

La posizione lavorativa dominante è quella degli operai, dove a livello assoluto si è verificato il maggior numero di assunzioni nel biennio (fig 5).

Al momento dell'assunzione di nuove persone è una nostra priorità assicurare la diversità di genere e di età. Questo ci permette di rendere la Latteria più forte e competitiva sul mercato.

Nel 2023, il 64% dei nuovi ingressi è composto da persone under 30 di ambo i sessi, mentre il 36%, da persone tra i 30 e i 50 anni. Il maggior numero di assunzioni è composto da donne.



il 64% dei nuovi ingressi è composto da persone under 30.

Gli ingressi totali sono stati 14, con un aumento del 75% sul 2022. Le cessazioni del rapporto lavorativo sono parte naturale della vita di ogni azienda, grande o piccola che sia. Si sono verificate anche nel 2023, ma in misura minore rispetto al 2022 e hanno riguardato principalmente gli under 30 di genere maschile.

Mettendo a confronto il numero dei nuovi collaboratori e le cessazioni di rapporto di lavoro, è possibile calco-

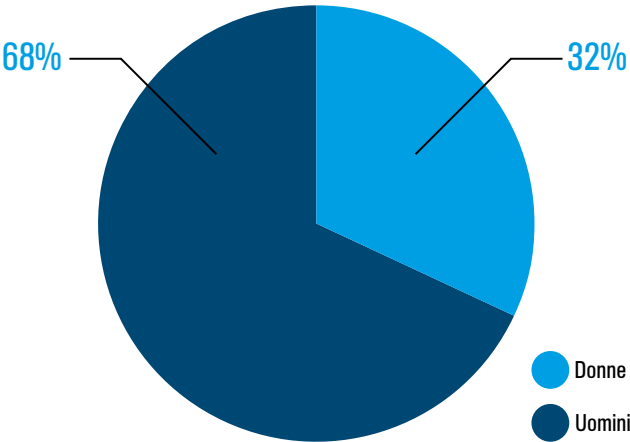


Figura 2. Distribuzione per genere nel 2023

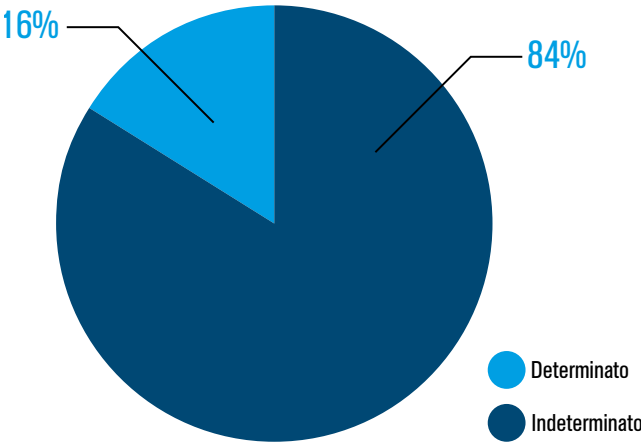


Figura 3. Percentuale di contratti a tempo indeterminato e a tempo determinato nel 2023

lare il tasso di turnover. Si tratta di un indicatore che misura il dinamismo del personale in un'azienda, ovvero il rapporto tra le entrate e le uscite dei dipendenti in un dato periodo. Per la Latteria di Chiuro, il turnover complessivo nel 2023 è stato del 27%, con un aumento del 20% rispetto al 2022.

Il turnover in entrata (18%) ha visto un aumento del 59%, mentre quello in uscita è diminuito del 2% passando dall'11% del 2022 al 9% del 2023.

Questi dati mostrano la nostra capacità di attrarre e inserire nuove persone, ma anche di mantenere stabilità e fedeltà dei dipendenti, grazie anche al positivo clima aziendale.

In generale gli uffici e il punto vendita aziendale sono i luoghi di maggiore stabilità delle persone presenti. Nonostante un'offerta salariale superiore alla media rispetto all'area geografica, al settore di riferimento e alla paga base prevista da CCNL, in produzione risulta più difficoltoso trovare le figure professionali adatte, a causa degli orari di lavoro meno convenzionali e delle mansioni richieste.

Dal punto di vista retributivo, è utile ribadire la nostra **politica di pari opportunità**, che conferma la medesima retribuzione mensile, a parità di posizione lavorativa, per gli uomini e per le donne.

L'orario di lavoro previsto da contratto nazionale è pari a 39 ore ripartite su 5/6 giorni lavorativi a seconda

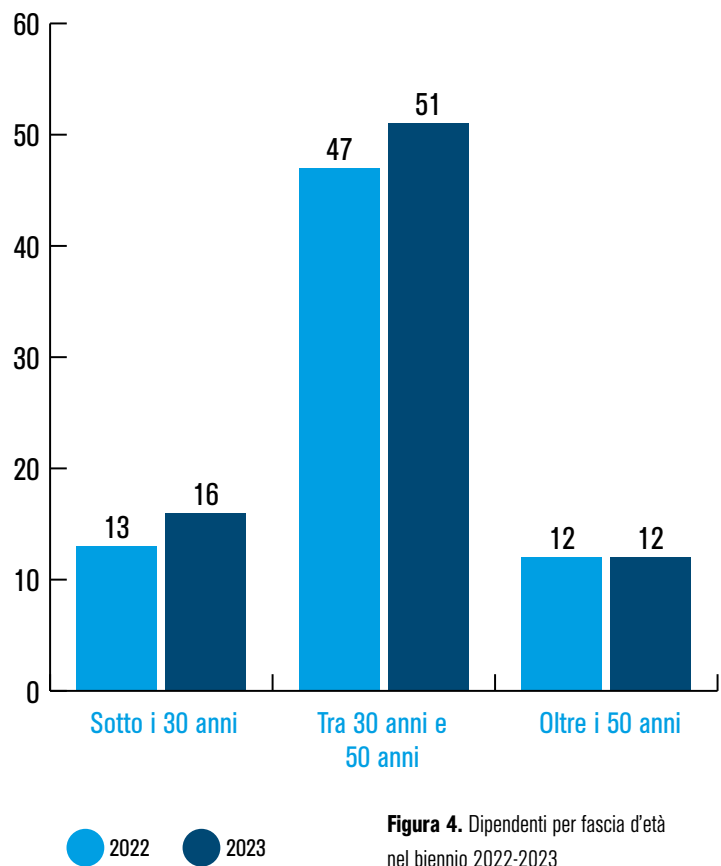


Figura 4. Dipendenti per fascia d'età nel biennio 2022-2023

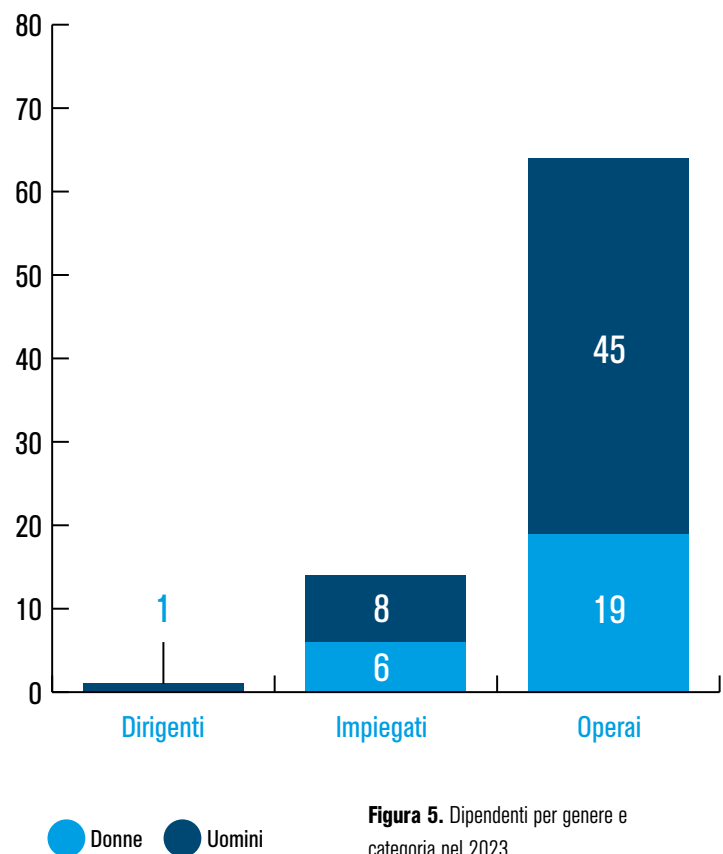


Figura 5. Dipendenti per genere e categoria nel 2023

della mansione. Sono 69 le persone impiegate a tempo pieno.

Negli anni abbiamo adottato degli accorgimenti per facilitare la **conciliazione fra vita privata e lavoro dei nostri dipendenti**, ad esempio posticipando di due ore l'inizio dei turni degli operai e concedendo loro la possibilità di lavorare su cinque giorni a settimana, dal lunedì al venerdì. Alle 10 donne impiegate, è stata data la possibilità di usufruire di un orario di lavoro part time.

La Latteria prevede, inoltre, la possibilità di un utilizzo del lavoro da remoto temporaneo, su richiesta e in base a determinate esigenze.

Per quanto riguarda la soluzione di eventuali criticità emerse sul lavoro, non ci affidiamo solo al dialogo costante garantito dal clima aziendale, ma abbiamo previsto, da molti anni, un **sistema di segnalazione anonimo delle problematiche** con aree apposite dove dipendenti e collaboratori possono lasciare le loro comunicazioni. È allo **studio la formalizzazione di una procedura di whistleblowing**, finalizzata all'eventuale segnalazione di illeciti di interesse generale.

Per garantire il miglior funzionamento possibile della Latteria dedichiamo momenti formalizzati di confronto. Gli operai dell'area produzione partecipano ogni venerdì a una riunione, che si è rivelata un importante momento di riflessione e di condivisione degli eventi degni di nota relativi alla loro attività. Per gli impiegati, invece, sono previsti in-

contri fissati in base alle necessità. Un altro pilastro del rapporto tra la Latteria e le sue persone riguarda la **comunicazione interna**. Abbiamo previsto l'invio di una newsletter dove vengono riportate le principali notizie, come ad esempio: lanci di nuovi prodotti, eventi e momenti di team building. A ottobre 2023 abbiamo organizzato per la rete commerciale, un primo progetto pilota, **Buoni fino in fondo**, all'interno del quale ha preso forma un'iniziativa di team building, ovvero una gara culinaria a squadre. La giuria, che ha avuto il compito di valutare il miglior piatto di pizzoccheri cucina-

to, era invece composta dai referenti aziendali con cui la forza vendita si relaziona maggiormente.

L'evento, durato due giorni, è iniziato con una degustazione dei formaggi della Latteria condotta da un maestro assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), che ha permesso ai partecipanti di arricchire le proprie conoscenze e competenze sui prodotti. Dopo la visita in caseificio, c'è stato un momento di approfondimento con una panoramica della nostra attività, finalizzata a condividere la storia, gli obiettivi e i valori che ci guidano.





Cena di Natale 2023, IL GUSTO CHE CONQUISTA

Quest'anno la nostra attenzione verso il team building non ha riguardato solo la rete commerciale, ma tutti i dipendenti. **Il nostro obiettivo è quello di permettere ai colleghi delle diverse funzioni aziendali di conoscersi reciprocamente e migliorare il lavoro di squadra.**

È nata così la Cena di Natale 2023 "Il gusto che conquista": i 62 partecipanti all'evento sono stati divisi in gruppi eterogenei per reparto di provenienza (magazzino, uffici e direzione, punto vendita e produzione) e collocati in tavoli rotondi, per favorire la socializzazione. Una collana con il nome di ciascuno e del colore del tavolo di appartenenza ha facilitato conoscenza e riconoscibilità.

L'aperitivo ha visto protagonisti gli interventi del Presidente e del Direttore della Latteria, a conferma di una realtà solida, che ha voglia di crescere. Le loro parole hanno sottolineato l'importanza di conoscersi tutti per lavorare meglio. La cena vera e propria, invece, è stata caratterizzata da momenti ludici in cui i diversi tavoli sono stati chiamati a impegnarsi in giochi di gruppo, approfondendo la conoscenza reciproca e creando le basi per una miglior collaborazione fra diverse funzioni.

In omaggio e in ricordo della serata, ogni partecipante ha ricevuto una candela in un vasetto di vetro, prodotta specificatamente per l'occasione da un laboratorio cosmetico piemontese con la cera, disposta su due strati, a simulare il nostro yogurt. L'etichetta è stata personalizzata con il titolo dell'evento: **Il gusto che conquista.**

L'attenzione alle nostre persone è evidenziata anche dalla fornitura di strumentazioni adeguate, come automobili e telefoni aziendali. Nell'area produttiva, inoltre, abbiamo predisposto un restyling delle divise: grazie a un preciso sistema di colorazione che differenzia le diverse linee di lavorazione è possibile identificare materiali o persone estranee alla linea, migliorando la sicurezza. La Latteria ha attivato, inoltre, spe-

cifiche iniziative di welfare per i suoi dipendenti. Nel punto vendita aziendale sono previsti pasti a prezzo agevolato e sconti fissi sui prodotti. Il 2023 ci ha visto investire nella creazione di uno spazio ristoro ad uso esclusivo degli operai dell'area produttiva, grazie alla realizzazione di nuovi locali adibiti a bagni, docce e spogliatoi, con l'obiettivo di rendere più piacevole la permanenza dei dipendenti in azienda.

Nel prossimo biennio la Latteria si concentrerà sull'attivazione di una **piattaforma dedicata al welfare aziendale, progettata per fornire un'offerta più strutturata e ampia.** Accanto ai colloqui informativi, già avviati con diversi fornitori di servizi, prevediamo l'avvio di un'indagine di clima, mirata a raccogliere preziosi feedback dalle nostre persone e a valutare il benessere all'interno dell'organizzazione.

3.2

Formazione

La formazione è un ulteriore indicatore dell'**attenzione alle nostre persone**, oltre che una leva importante per la nostra competitività. Solo sviluppando le competenze di chi lavora con noi possiamo continuare a crescere, ad attrarre talenti e a sostenere i nostri collaboratori generando quelle ricadute positive sul territorio che contraddistinguono la nostra storia.

In Latteria un primo e fondamentale **momento formativo riguarda i nuovi assunti** e prevede un periodo di affiancamento ai colleghi più esperti. La formazione nell'area produttiva è determinante per il raggiungimento dei nostri standard di qualità; per questo le nuove risorse vengono affiancate a un responsabile di linea. A questa fase ne segue un'altra, in cui vengono illustrate le principali caratteristiche dell'azienda e le norme di comportamento.

In generale, il nostro piano formativo si articola su due linee: **la formazione di base**, erogata secondo i requisiti di legge, e **quella condotta secondo le esigenze di determinate categorie di lavoratori** con corsi di formazione esterni.

La formazione ricorrente riguarda aspetti della sicurezza, come ad esempio, la gestione delle non conformità, con la proiezione e il confronto di fotografie che mostrano casi tipici riscontrabili nelle diverse mansioni.

La formazione saltuaria si è invece concentrata nel 2023 sulla contabilità e sull'uso di strumenti digitali e,

per i commerciali, su uno specifico corso dedicato all'approfondimento degli aspetti legati alle vendite. L'ottenimento delle certificazioni IFS Food, Biologico e UNI EN ISO 22005:2008 per la tracciabilità di filiera hanno richiesto una formazione tecnica ad hoc con test finali di apprendimento ed eventuali integrazioni.

Anche in ambito formativo, la Latteria ha fatto leva sul suo approccio organizzativo snello e sulla collaborazione fra le persone, riuscendo a organizzare i corsi richiesti grazie al **coinvolgimento diretto dei dipendenti**. Il nostro obiettivo per il futuro, tuttavia, è strutturare ancora meglio un piano di formazione dedicato alle esigenze delle nostre persone. Ci concentreremo, in particolare, su aspetti quali le **soft skills**, valutando specifici corsi di formazione erogati da aziende esterne.

Nel 2023 sono state erogate **452 ore di formazione**, con una media di 5,7 ore per ogni collaboratore. Gli operai hanno ricevuto il maggior numero di ore di formazione, seguiti dagli impiegati.



Solo sviluppando le competenze di chi lavora con noi possiamo continuare a crescere, ad attrarre talenti e a sostenere i nostri collaboratori generando quelle ricadute positive sul territorio che contraddistinguono la nostra storia.

3.3

Salute e sicurezza

La tutela della salute e della sicurezza di tutte le persone, che svolgono la propria attività presso i siti della Latteria di Chiuro, rappresenta per noi un principio irrinunciabile.

Abbiamo un **sistema di gestione formalizzato**, anche se non ancora certificato, che copre tutti i lavoratori e si concretizza in una continua attività di **identificazione e minimizzazione dei rischi**. Al cuore del processo, come richiesto dalle norme vigenti, abbiamo previsto un aggiornamento periodico della valutazione dei rischi. Esso viene generalmente effettuato ogni tre anni o, comunque, a seguito di cambiamenti strutturali, come quelli avvenuti quest'anno nell'area di produzione. La valutazione si basa sull'identificazione dei rischi, sulla gravità dei possibili effetti negativi e sulla stima della probabilità che essi si verifichino.

Sempre in ambito di prevenzione, i nostri dipendenti possono segnalare eventuali situazioni di rischio tramite le figure dedicate dei preposti per la sicurezza: l'RLS (Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza) e l'RSPP (Responsabile del servizio di prevenzione e protezione).

Il medico del lavoro si occupa delle visite mediche preventive periodiche ai lavoratori, dei sopralluoghi ambientali e della redazione del piano sanitario. Questa figura è un punto di riferimento anche in caso di più specifiche complessità.

Nel 2023, accanto alla valutazione dei rischi, abbiamo predisposto

un questionario per l'analisi di clima destinato alla valutazione e alla prevenzione dello stress da lavoro correlato. Questa indagine a campione, volta a migliorare ulteriormente il clima aziendale, ha interessato tutti i reparti e i ruoli. I presidi introdotti in merito alla salute e alla sicurezza dei lavoratori hanno dimostrato nel 2023 la loro efficacia, permettendoci durante l'anno di registrare 0 infortuni, 0 decessi e 0 malattie professionali.



La tutela della salute e della sicurezza di tutte le persone, che svolgono la propria attività presso i siti della Latteria di Chiuro, rappresenta per noi un principio irrinunciabile.



AMBIENTE

ENVIRONMENT

Crediamo di essere responsabili del benessere dell'ambiente e del paesaggio in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare.



4.1

Efficienza e innovazione: il nostro impegno su consumi ed emissioni

La qualità dei prodotti della Latteria di Chiuro è garantita anche dalla salute dell'ecosistema in cui questi vengono realizzati. Nel nostro impegno per la sostenibilità, puntiamo ad adottare soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale e per rendere più efficiente il ciclo produttivo.

I nostri consumi energetici si concentrano principalmente nell'attività produttiva, cui seguono per importanza l'illuminazione, il riscaldamento degli edifici e il carburante per la flotta aziendale.

In ambito energetico abbiamo elaborato, anche se non ancora formalizzato, una politica specifica. Al cuore del nostro approccio vi è il **monitoraggio dei consumi**: avere a disposizione **indicatori precisi** ci permette di organizzare e pianificare le opere di efficientamento. In particolare, per quando riguarda i macchinari di stabilimento, ci affidiamo ad un sistema informatico che filtra i dati ottenuti su base temporale e che **è in grado di monitorare il 70% dei consumi**. Controlli a consuntivo vengono effettuati mensilmente con fatture.

Le fonti più energivore sono i gruppi chiller (58%) seguite dai compressori (12%) e dall'illuminazione degli edifici (6%).

Nel 2021 abbiamo commissionato una **diagnosi energetica**. L'analisi, condotta in base alla normativa UNI CEI EN 16247 1 – 4, ha riguardato lo stabilimento di produzione, gli uffici e il punto vendita.

Ricostruire la ripartizione dei consumi ci ha consentito di maturare una conoscenza approfondita sugli utilizzi dei nostri impianti. L'analisi ha sottolineato l'efficienza dei nostri macchinari di produzione, che non hanno rivelato particolari criticità legate al consumo di energia. Si tratta di un'ulteriore dimostrazione dell'attenzione che la Latteria da sempre pone nell'innovazione al servizio del processo produttivo e della sostenibilità.

Gli interventi sui processi a bassa efficienza energetica si sono concentrati sulla **sostituzione di tutti i corpi illuminanti con lampade**



Nel nostro impegno per la sostenibilità, puntiamo ad adottare soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale e per rendere più efficiente il ciclo produttivo.

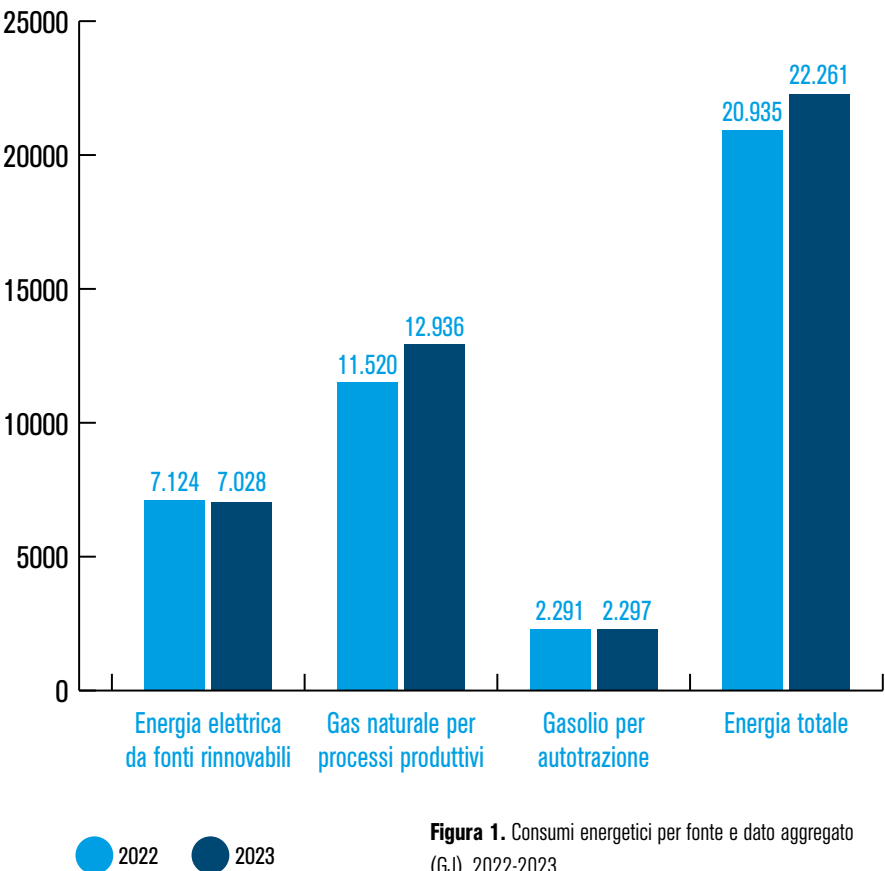


Figura 1. Consumi energetici per fonte e dato aggregato (GJ), 2022-2023

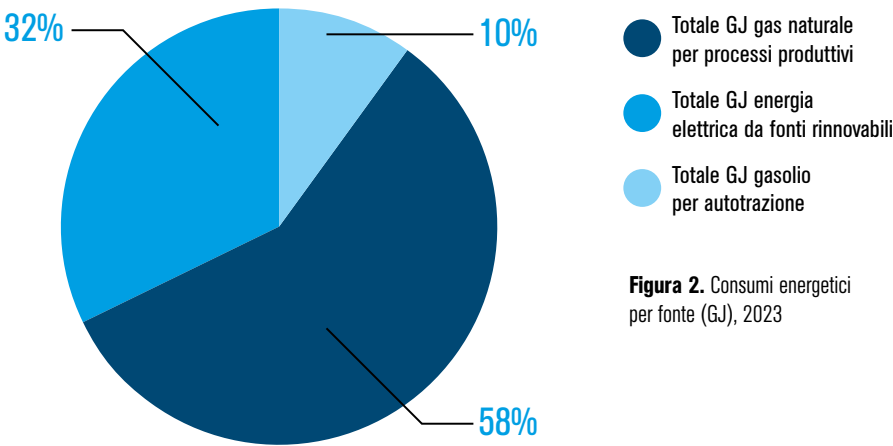


Figura 2. Consumi energetici per fonte (GJ), 2023

a LED e sul miglioramento dell'isolazione della pavimentazione di alcune **celle frigorifere** nell'area produttiva. Questo ha consentito di limitare le dispersioni e quindi il tempo di utilizzo dei gruppi chiller. Per quanto riguarda la flotta aziendale, abbiamo in servizio tre auto, due mezzi per la raccolta del latte fresco (cisterna coibentata) e tredici autocarri per la consegna dei prodotti in provincia di Sondrio. I restanti carichi vengono affidati a compagnie di autotrasporto esterne. Nella logica di valorizzazione di una mobilità sostenibile, abbiamo installato nel 2018, presso il nostro punto vendita, una **colonnina di ricarica elettrica per automobili. Nel 2024 procederemo all'installazione di altre due colonnine.** Oltre che sui consumi, interveniamo anche sulle forniture di energia. Dal 2019 la Latteria acquista esclusivamente energia elettrica certificata come rinnovabile e con

garanzia d'origine. Abbiamo inoltre installato un impianto fotovoltaico sui nostri edifici: grazie a un'erogazione pari a 469 kWp, siamo in grado di autoprodurre circa il 25% del nostro fabbisogno. Nel 2023 i nostri consumi di energia sono stati pari a 22.261 GJ, di cui 7.028 GJ (32%) energia elettrica da fonti rinnovabili con garanzia d'origine, 12.936 GJ (58%) gas naturale utilizzato nei processi produttivi e 2.297 GJ (10%) gasolio per l'autotrazione (fig. 2). Grazie al nostro impegno nell'efficientamento energetico, il **dato complessivo di consumo elettrico, si è ridotto nell'anno dell'1,35%** rispetto al valore del 2022. Sempre nel 2023, abbiamo utilizzato 357.450 m³ di gas naturale (12.936 GJ), contro i 321.039 m³ del 2022 (11.520 GJ). Si tratta di un aumento dell'11,34% legato all'incremento del 13,56% della materia prima lavorata (fig. 3).

Se rapportiamo il consumo di gas naturale alla materia prima lavorata, abbiamo ottenuto un'incidenza in calo del 2% (Tab. 4). Lo sviluppo della nostra attività, dovuto anche alla maggiore quantità della materia prima lavorata e conseguentemente ad una più lunga percorrenza delle cisterne coibentate, si rispecchia in un aumento dell'uso del gasolio per la flotta aziendale, con una crescita moderata del 2% rispetto all'anno precedente. Visti i risultati ottenuti nel 2023 in termini di efficienza, ci siamo posti **nuovi obiettivi per il biennio 2024/2025:** la formalizzazione della **politica di approvvigionamento dell'energia elettrica** e la riduzione dei consumi. Installeremo un **nuovo impianto fotovoltaico** sul tetto del punto vendita aziendale; **miglioreremo l'isolamento dello stabile adibito ad uffici;** valuteremo l'introduzione nella flotta aziendale di un **veicolo elettrico destinato alla logistica di breve raggio** con la relativa installazione di colonnine elettriche per la sua ricarica. È inoltre prevista la sostituzione dell'impianto di produzione del freddo con uno a maggiore efficienza energetica. L'investimento porterà a una riduzione dei consumi di almeno il 10%. **La riduzione dell'impatto ambientale rappresenta un impegno etico e sociale, che rispecchia il nostro legame con il territorio montano.**

Riducendo le emissioni di gas serra vogliamo garantire il benessere delle persone, degli animali e dell'ambiente, trasmettendo ai consumatori una maggiore consapevolezza e fiducia nei nostri prodotti. Se andiamo a considerare in dettaglio le nostre emissioni di CO₂, la voce principale è collegata all'utilizzo di gas naturale che viene impiegato nei processi produttivi e nel riscaldamento degli edifici. A questo si aggiunge il consumo di gasolio della flotta aziendale. Il vapore utilizzato direttamente e indirettamente nel processo pro-

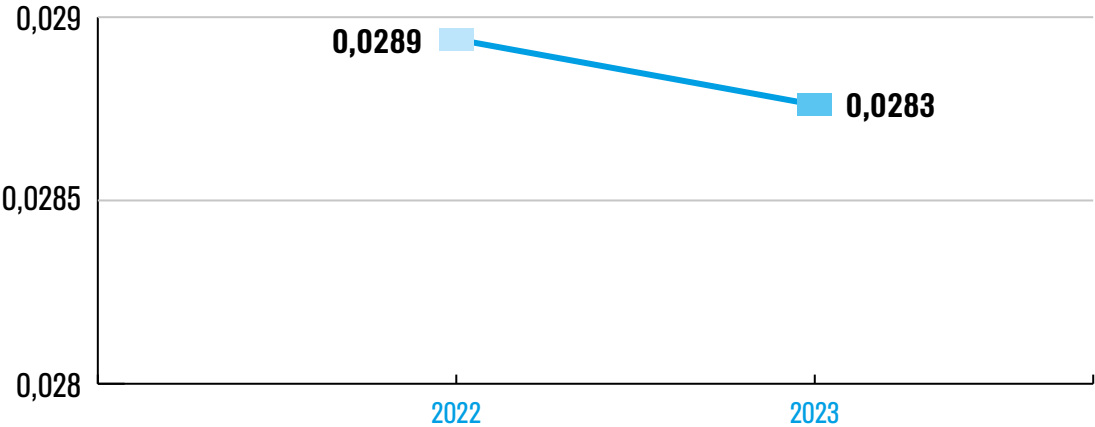
duuttivo e nel condizionamento contribuisce per oltre il 90% del nostro consumo totale ed è generato da una caldaia a gas naturale. L'impianto è dotato di alcuni accorgimenti per migliorarne l'efficienza: in particolare, può contare su un sistema per il recupero delle condense e su un economizzatore per recuperare il calore dai fumi caldi. In aggiunta all'impianto principale, la Latteria ha altre piccole caldaie ad acqua calda per i carichi termici del punto vendita, del magazzino e degli uffici dell'edificio di produzione. Secondo il protocollo sui gas serra,



Dal 2019 la Latteria acquista esclusivamente energia elettrica certificata come rinnovabile e con garanzia d'origine.

	2022	2023
Gas naturale consumato	321.039 m ³	357.450 m ³
Materia prima lavorata	11.109.370 l	12.615.659 l
Indice di intensità gas naturale consumato su materia prima lavorata	0,0289 m ³ /l	0,0283 m ³ /l

Tabella 4 - Calcolo indice di intensità in (smc/l), 2022-2023



Indice d'intensità m³/l

Figura 3. Indice di intensità gas naturale consumato (m³) su materia prima lavorata (l), 2022-2023

le emissioni climalteranti possono essere classificate in diversi gruppi (Scope) in base alla loro origine e alla loro relazione con l'organizzazione che le produce.

Le emissioni Scope 1 sono quelle dirette, generate da fonti interne all'organizzazione, come la combustione di carburanti fossili, i processi industriali o le perdite di refrigeranti. Nel 2023 Latteria di Chiuro ha emesso direttamente in atmosfera, tramite i propri processi produttivi e la flotta aziendale, 891 tonnellate di CO₂ equivalenti (fig. 5). Il dato è in crescita a causa dell'aumento registrato nella lavorazione di materie prime che si riflette sul periodo di attività sia di macchinari e riscaldamento (768 t CO₂e) sia della flotta aziendale (162 t CO₂e).

Le **emissioni Scope 2** sono, invece, quelle indirette associate alla generazione di energia elettrica, calore o vapore acquistati

da fornitori esterni. Tali emissioni possono essere valutate secondo due approcci: il metodo Market Based e il metodo Location Based. Il primo metodo tiene conto delle scelte contrattuali dell'organizzazione e del mix energetico specifico dei suoi fornitori, mentre il secondo si basa sul mix energetico medio della rete elettrica nazionale o regionale. Poiché la Latteria impiega esclusivamente energia elettrica rinnovabile con garanzia d'origine, insieme a quella generata dai propri pannelli fotovoltaici, le nostre emissioni di Scope 2 Market Based sono pari a 0. Questa scelta ci permette di non immettere nell'atmosfera 615 t di CO₂ equivalente (dato risultante dal calcolo secondo il metodo Location Based). Le nostre emissioni totali (fig. 6), date dalla somma delle emissioni di Scope 1 e di Scope 2 Market Based, sono quindi pari a 891



Le nostre emissioni di Scope 2 Market Based sono pari a 0. Questa scelta ci permette di non immettere nell'atmosfera 615 t di CO₂ equivalente.

t di CO₂ equivalente. Si tratta di un aumento del 4% riconducibile esclusivamente alla crescita delle emissioni dirette Scope 1, correlate alla crescita della nostra attività produttiva nel 2023.

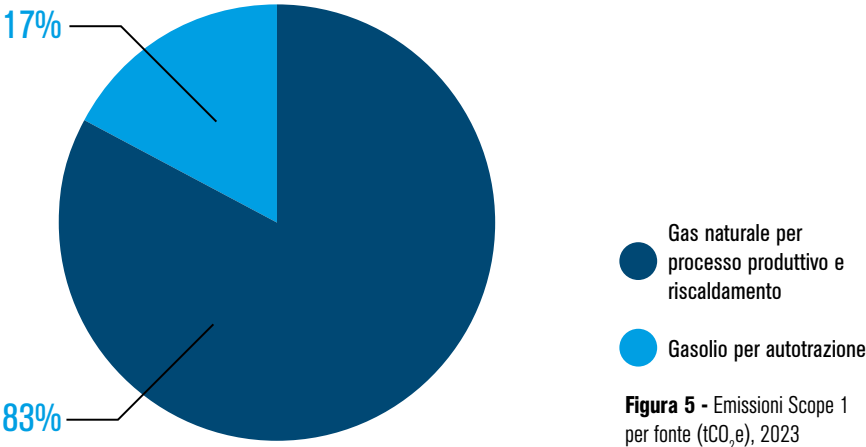


Figura 5 - Emissioni Scope 1 per fonte (tCO₂e), 2023

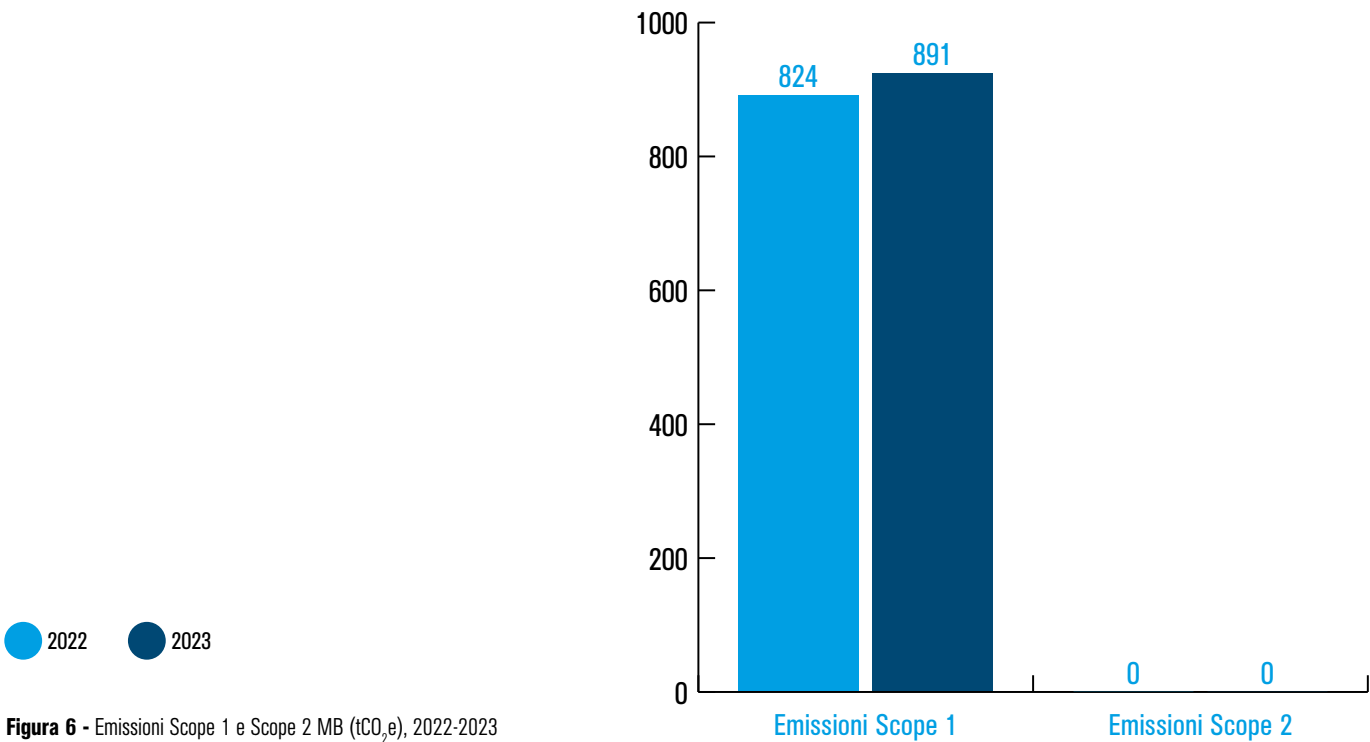


Figura 6 - Emissioni Scope 1 e Scope 2 MB (tCO₂e), 2022-2023



L'ATTENZIONE ALL'IMPATTO lungo la catena del valore

L'attenzione della Latteria nel ridurre l'impronta ambientale e le emissioni si è concretizzata in uno studio dettagliato sull'impatto delle nostre aziende agricole, che ci forniscono il latte.

Nel 2018 abbiamo avviato uno studio di **Life Cycle Assessment (LCA)**, una metodologia analitica e sistematica che valuta l'impronta ambientale di un prodotto lungo il suo intero ciclo di vita. Lo studio, effettuato da uno spin-off del Politecnico di Milano, è stato realizzato con l'intento di **calcolare gli impatti ambientali legati alla produzione di 1 kg di latte crudo**, normalizzato in base al contenuto di proteine e grassi, destinato alla produzione di formaggi DOP.

Le analisi hanno riguardato tutti i flussi in input e output presenti nella filiera del formaggio Valtellina Casera DOP e ci sono servite per identificare le fasi più impattanti legate alla produzione di latte crudo, insieme ai processi più rilevanti in termini di emissioni.

I risultati dello studio sono allineati alla letteratura scientifica del settore e hanno evidenziato come la fase di stalla sia responsabile della quota di impatto più rilevante nella catena del valore.

4.2

Selezione dei materiali, riciclo e riuso: la nostra idea di economia circolare

L'attenzione della Latteria verso l'ambiente si manifesta anche in un'accurata selezione dei materiali impiegati nella propria attività, con la **preferenza di prodotti e processi che incentivino l'economia circolare**.

La risorsa madre della Latteria di Chiuro è ovviamente **il latte**, che viene raccolto ogni giorno dalle stalle dei soci conferenti, per un totale che, nel **2023, ha superato gli 11 milioni di litri**. La raccolta avviene tramite camion cisterna che assicurano il mantenimento della catena del freddo.

Il latte raccolto viene portato nel nostro stabilimento dove subisce diverse lavorazioni, a seconda della linea produttiva di destinazione, come ad esempio la pastorizzazione e la scrematura. In questa fase è previsto anche l'ingresso di ulteriori materie prime quali panna (in parte autoprodotta e in parte acquistata dall'esterno), confetture extra locali e coadiuvanti tecnologici (fermenti, caglio, sale, proteine). Il grafico a seguire mostra i materiali principali usati per la produzione il cui impiego, nel 2023, è aumentato con lo sviluppo della produzione stessa. Oltre alla materia prima, poniamo particolare attenzione al packaging, adottando principalmente materiali facilmente riciclabili come carta, PET e Tetrapak®. Sperimentiamo,

inoltre, diverse soluzioni volte a **ridurre la quantità di materiali impiegati**. Per il trasporto delle confetture, stiamo valutando l'utilizzo di bag in box (buste di plastica contenute all'interno di un involucro di cartone): si tratta di una soluzione che evita l'impiego di secchi in plastica rigida, utilizzando questo materiale solo dove essenziale per il raggiungimento degli standard di sicurezza alimentare.

I vasetti dei nostri yogurt, invece, sono in **PET 100% riciclabile**, con la possibilità di integrare il **30% di RPET (PET riciclato)**. Stiamo valutando per il 2024 di ridurre la grammatura del tappo utilizzato come chiusura del vasetto, andando a **diminuire il quantitativo di plastica impiegata**.



Oltre 11 milioni di litri di latte raccolti nel 2023.

Infine, distribuiamo il nostro **latte fresco in confezioni certificate carbon neutral**, mentre per il latte UHT, utilizziamo un materiale riciclabile come il Tetrapak®. I materiali per imballaggio utilizzati dalla Latteria di Chiuro nel 2023, ammontano a 534 t (fig. 8), in aumento del 10% rispetto alle 486 t del 2022. La differenza è riconducibile alla crescita della produzione, che ha richiesto un maggior quantitativo di imballi di carta (+10%), cartone (+22%) e plastica (+6%).

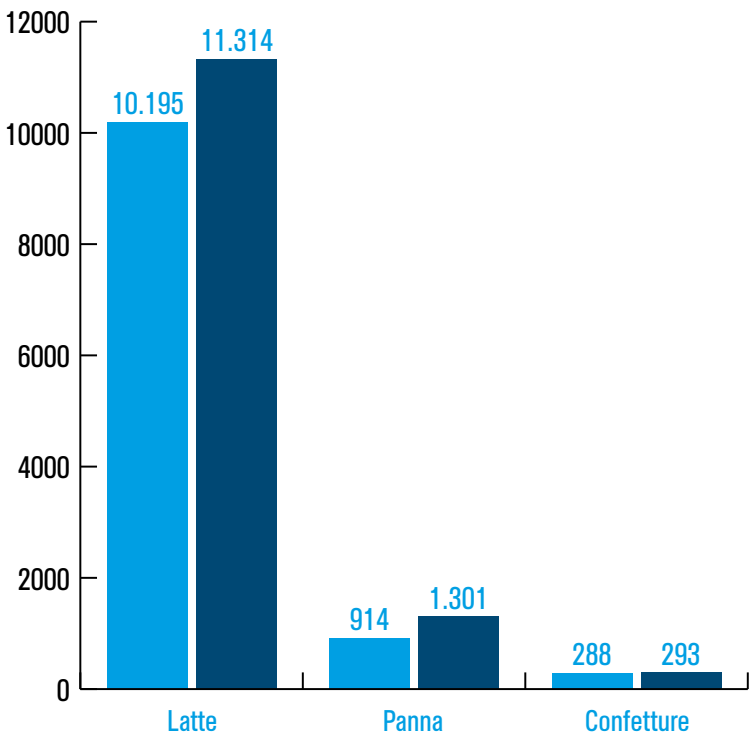


Figura 7 - Il consumo dei principali materiali per la produzione (t), 2022-2023

● 2022 ● 2023

Per quanto riguarda quest'ultimo materiale è importante segnalare, nel 2023, un aumento pari al 40% della quantità di plastica riciclata impiegata.

La Latteria ha anche proseguito il processo di dematerializzazione del materiale cartaceo nei propri uffici. Anche se i valori assoluti hanno un'incidenza decisamente minore rispetto a quella dei prodotti direttamente legati alla produzione, abbiamo ottenuto risultati significativi che verranno ulteriormente migliorati nel tempo. Nel corso dell'anno, infatti, siamo riusciti a diminuire dell'11% il consumo di carta arrivando a 0,724 t rispetto alle 0,816 t del 2022. Abbiamo iniziato un processo di digitalizzazione partendo dagli strumenti commerciali.

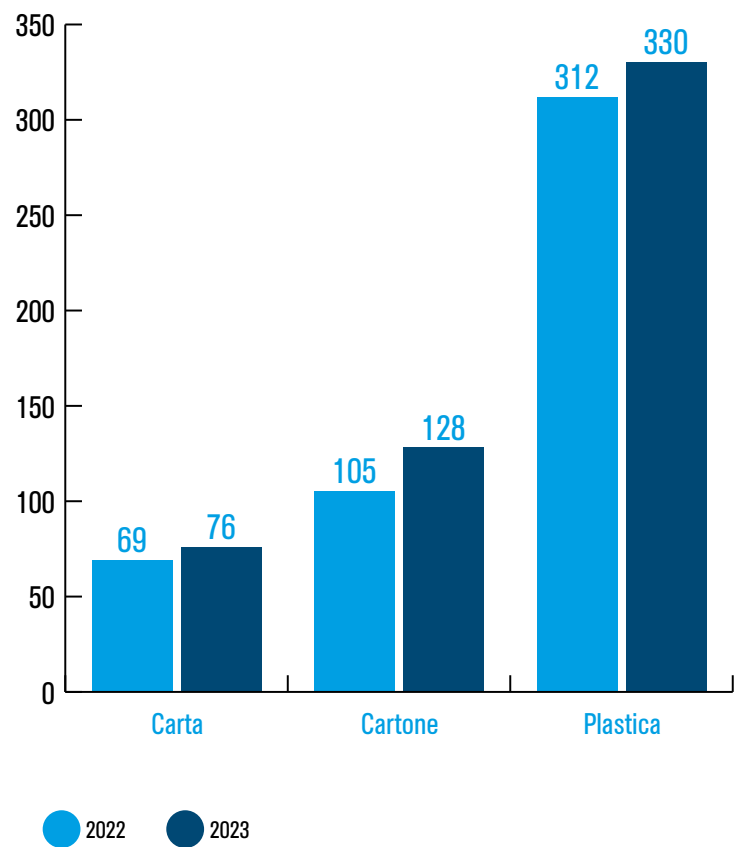


Figura 8 - Il consumo dei principali materiali di imballaggio (t), 2022-2023



La Latteria per un'economia circolare: IL NOSTRO IMPEGNO PER IL RIUSO

L'attenzione che la Latteria di Chiuro pone nella selezione di materie prime e confezioni si concretizza non solo nell'impiego di materiali riciclabili, ma anche in buone pratiche di riuso. Un primo esempio è offerto dal **riutilizzo al 100% del siero, il principale materiale in uscita dal nostro stabilimento**.

Analoga attenzione al riuso è posta per i **circa 4.000 cartoni utilizzati per il trasporto di imballaggi**. Dopo la ricezione, questi vengono stoccati e successivamente restituiti al fornitore per successivi utilizzi.

Promuoviamo, infine, campagne sui mezzi di comunicazione volte alla **sensibilizzazione per il riuso in particolare dei vasetti di yogurt in PET**. Le qualità di questo materiale permettono di introdurre una chiusura con tappo twist off (avvitabile): una soluzione che consente di conservare l'alimento, anche se non viene consumato in una volta sola, e di riutilizzare il vasetto come contenitore per svariati oggetti.

La nostra attenzione verso il riuso e il riciclo dei materiali è ben presente anche nei flussi in uscita dal nostro stabilimento. La Latteria ha infatti introdotto **procedure formalizzate relative alla collocazione dei rifiuti**. In fase di produzione curiamo con attenzione la raccolta e lo smaltimento: abbiamo un container dedicato per la plastica riciclabile e per il cartone, mentre è prevista una collocazione separata per la plastica non riciclabile.

Ai rifiuti pericolosi è dedicato uno specifico ambiente in cui questi vengono stoccati, all'interno di appositi fusti di raccolta. I soggetti che si occupano del ritiro e della gestione dei nostri rifiuti sono iscritti all'Albo Nazionale dei Gestori Ambientali. I rifiuti prodotti dalla Latteria nel 2023 sono stati pari a 58,68 tonnellate (fig. 9), in larga parte composti da rifiuti non pericolosi (58,56 t) e in minima parte da quelli con-

siderati pericolosi (0,12 t). Rispetto al 2022, il quantitativo di rifiuti è aumentato, come prevedibile data la crescita della produzione, mentre la variazione dei rifiuti pericolosi è determinata dalla periodicità con cui gli stessi vengono ritirati (la frequenza facilmente scavalca il periodo temporale di rendicontazione di questo documento). In ogni caso, il 100% dei rifiuti pericolosi, e non, è stato avviato a riciclo/recupero dei materiali.

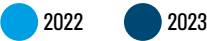
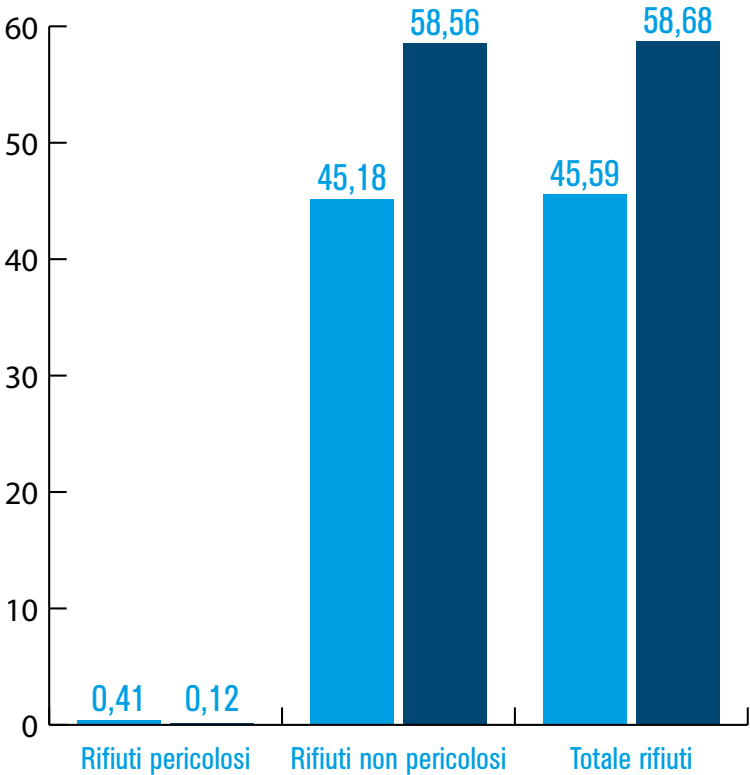


Figura 9 - Rifiuti pericolosi, non pericolosi e dato aggregato (t), 2022-2023



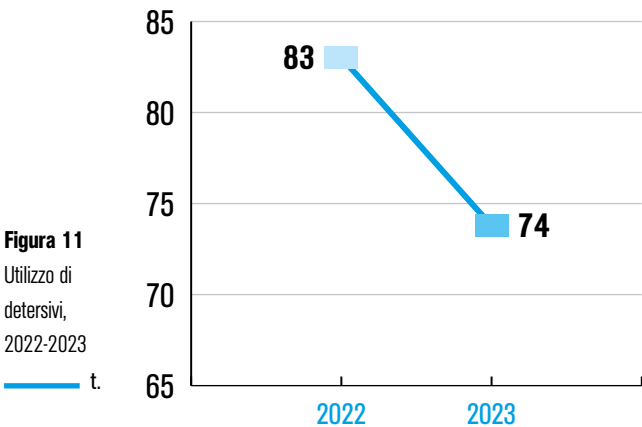
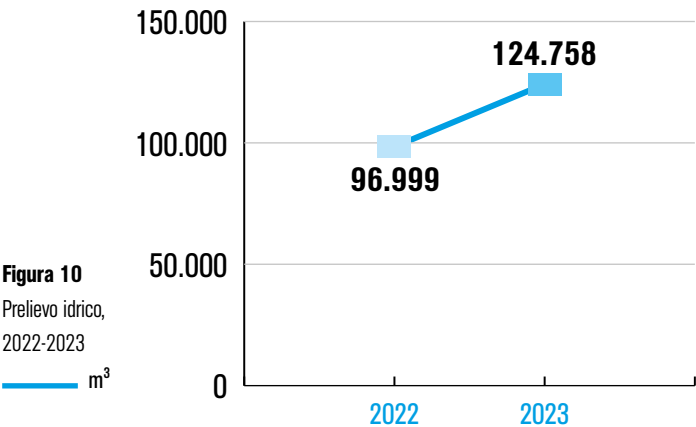
4.3

La risorsa acqua: lotta agli sprechi e gestione delle sostanze chimiche

La riduzione dello spreco di acqua e la sua valorizzazione sono fondamentali anche in territori senza particolari problematiche legate allo stress idrico, come la Valtellina. Per questo ci impegniamo a ridurre al minimo indispensabile l'utilizzo dell'acqua nei nostri processi produttivi. La Latteria di Chiuro utilizza per il 90% acqua estratta dal proprio pozzo. La restante parte viene prelevata dalla rete idrica. Nel nostro processo produttivo **l'acqua è impiegata in diverse fasi**: nella movimentazione della cagliata e del latte, nella pulizia di contenitori e nel lavaggio di macchinari e tubature a contatto con gli alimenti. La caseificazione è la fase che, nel nostro stabilimento, richiede una maggior quantità di acqua. Il lavaggio degli impianti è effettuato tramite un **sistema automatizzato a circuito chiuso CIP (Cleaning in Place)** ed è più efficiente rispetto ai precedenti lavaggi manuali, che rimangono comunque necessari per alcuni processi. Il sistema è collegato a quattro serbatoi distinti in base al liquido contenuto. Nella fase di risciac-

quo viene rilevata automaticamente la presenza di sostanze contaminate. La valvola responsabile del passaggio di acqua blocca il processo non appena il liquido risulta pulito, evitando un non necessario e superfluo utilizzo di acqua. Un'altra innovazione è stata introdotta nel ciclo del vapore con l'installazione di apposite canaline in prossimità dei macchinari, che recuperano la condensa generata nei processi e la convogliano nuovamente verso la caldaia. Ciò porta ad un **risparmio sia di acqua sia di energia**. Il 2023 ha visto Latteria di Chiuro prelevare (da pozzo e da fornitore terzo) 114.758 m³ di acqua, con un aumento del 18% rispetto ai 96.999 m³ del 2022. L'utilizzo di acqua in azienda è principalmente riconducibile all'attività produttiva ed aumenta in modo proporzionale ad essa, come dimostrano i dati relativi al 2023. Per valutare la crescita dei quantitativi di acqua è importante correlare i consumi idrici alla tipologia di produzione effettuata. Particolari prodotti, come gli yogurt senza lattosio e la lavorazione di

alimenti con la presenza di allergeni, richiedono lavaggi più frequenti. Dal 2016, abbiamo stipulato una convenzione con il gestore del servizio idrico, che preleva in maniera gratuita circa 7.500 m³ annui di acqua dal nostro pozzo e la immette nell'acquedotto comunale. Nell'ottica di migliorare ulteriormente la qualità dei reflui abbiamo deciso di avviare nell'anno un'azione di dialogo con il gestore del servizio idrico, che proseguirà anche nel 2024. I principali **prodotti chimici** utilizzati nei nostri processi sono acidi (soda), basici e schiumogeni al cloro, impiegati in ogni tipo di lavaggio. Il personale incaricato del loro utilizzo viene sottoposto a una specifica formazione. Abbiamo installato i contenitori di questi prodotti sopra vasche di raccolta per evitarne la fuoriuscita. Le politiche messe in atto da parte della Latteria nella gestione delle sostanze impiegate stanno già dando i risultati voluti: nel 2023 **l'utilizzo di detersivi si è ridotto dell'11%**, passando da 83 t nel 2022 a 74 t. nel 2023 (fig. 11).



PRODOTTI

I NOSTRI

Crediamo che un lavoro ben fatto assuma ancora più valore se riconosciuto e certificato da altri. Crediamo che l'autenticità e il controllo delle materie prime siano alla base di un prodotto di vera qualità.



5.1

Qualità e sicurezza alimentare

I nostri sistemi di gestione e controllo sono la **garanzia di sicurezza e qualità dei prodotti**. La nostra propensione all'innovazione, al miglioramento tecnologico e all'efficienza produttiva, non prescinde però dal rispetto dei sapori della tradizione. Il nostro caseificio opera secondo le procedure di prevenzione dei rischi previste dai **protocolli HACCP** per garantire la salubrità degli alimenti. Le aree di produzione allestite con pavimenti, pareti e soffitti lavabili, l'installazione di impianti ed accessori in acciaio inox e l'utilizzo di altri materiali specifici per il contatto con alimenti, rispondono alle esigenze del settore. Le nostre buone prassi in campo igienico prevedono procedure specifiche per ogni ambito della produzione: lo stabilimento è dotato di unità di trattamento

dell'aria in grado di filtrare e sanificare l'ambiente, mentre nelle aree di lavorazione più sensibili il sistema mantiene costantemente la sovrappressione e il controllo delle temperature. I lavaggi e la sanificazione degli impianti sono gestiti in maniera automatizzata.

Tutte le attività e il sistema di gestione della qualità sono monitorati con l'obiettivo di migliorare costantemente organizzazione, procedure, processi e prodotti. **Il presidio costante su qualità e sicurezza** ci consente di agire tempestivamente sulla risoluzione di eventuali problemi in modo da ridurre l'impatto. Al fine di diffondere la cultura della sicurezza, le non conformità e le azioni correttive adottate per la loro risoluzione sono regolarmente condivise tra i collaboratori.



Tutte le attività e il sistema di gestione della qualità sono monitorati con l'obiettivo di migliorare costantemente organizzazione, procedure, processi e prodotti.

C'è un tempo per ogni cosa.

IL NOSTRO TEMPO È TUTTO DA GUSTARE

Latteria di Chiuro ha come obiettivo quello di garantire prodotti di qualità ottenuti grazie a processi lenti che rispettano e valorizzano al meglio le caratteristiche delle materie prime.

Il nostro yogurt è l'emblema di questo valore: il ricorso a basse temperature di lavorazione, il rispetto del tempo necessario all'azione dei fermenti per l'acidificazione e l'assenza di stress meccanici consentono l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche uniche di lucentezza, cremosità e palatabilità. Nel caso dello yogurt senza lattosio, il maggiore "riposo" ha permesso di avere più tempo anche per la scissione della lattasi, contribuendo al raggiungimento di un prodotto finito qualitativamente eccellente.



La Latteria di Chiuro esegue migliaia di analisi all'anno sia sulle materie prime, monitorando costantemente la qualità del latte, **sia sui semilavorati e sui prodotti finiti**. Tali procedure, redatte ed approvate dal board qualità, prevedono l'impiego del nostro **laboratorio interno** per le verifiche di routine legate alla produzione e di **laboratori esterni accreditati** per le restanti analisi.

Nel 2023 sono state effettuate circa 8.700 analisi presso il laboratorio interno su: materia prima, semilavorati, prodotti finiti, ricerca allergeni, acque potabili e di risciacquo e tamponi su superfici. Altre 11.700 analisi sono state effettuate presso laboratori esterni accreditati in merito a: analisi per il pagamento qualità, qualità e sicurezza alimentare, analisi nutrizionali, analisi dell'aria, potabilità dell'acqua, conferma della shelf-life, etc. Le analisi sono effettuate come previsto dal **Piano di Autocontrollo** analitico, ma anche in seguito ad esigenze aggiuntive emerse durante l'anno.

Il laboratorio interno è disponibile a soddisfare le richieste di analisi da parte delle aziende agricole conferenti, nel caso in cui esse abbiano dei dubbi sulla conformità del latte prima del ritiro da parte della Latteria.

I nostri controlli vengono svolti fin dalla raccolta del latte presso gli allevatori e sono articolati in base alle diverse fasi temporali, agli attori coinvolti e ai processi seguiti.

I controlli nelle stalle avvengono almeno due volte al mese, con il prelevamento di campioni di latte da inviare al laboratorio. Sull'esito delle analisi si fonda il meccanismo del "pagamento qualità", che la Latteria di Chiuro ha deciso di utilizzare: in base alle caratteristiche del latte **viene riconosciuto ai produttori un premio (fino all'8% della remunerazione base)**. I

nostri controlli sono integrati con quelli che l'Agenzia di Tutela della Salute della Montagna (ATS) svolge sulle stalle, in modo più o meno specifico, a seconda delle necessità e degli aspetti rilevati. Latteria di Chiuro prevede, in ogni caso, una **linea di confronto e comunicazione con gli allevatori per qualunque problematica** nel processo di mungitura.

I controlli in accettazione e produzione vengono effettuati dalla Latteria al ricevimento delle materie prime e riguardano sia l'ambito sicurezza alimentare sia l'ambito qualità organolettica e nutrizionale. Il latte crudo raccolto nelle stalle, una volta arrivato in caseificio, viene stoccato all'interno di serbatoi coibentati. Sui campioni di latte crudo vengono svolte delle analisi di tipo chimico/fisico, quali ricerca di temperatura, inibenti, calcolo del grasso e delle proteine, pH, ricerca aflatossina M1, crioscopia e calcolo cellule somatiche. La presenza di quest'ultime, generalmente collegata al tipo di alimentazione dato all'animale, richiede un ulteriore pas-



Nel 2023 sono state effettuate circa 8.700 analisi presso il laboratorio interno.

saggio da parte di ATS: le autorità sanitarie stabiliscono se il latte deve essere destinato a smaltimento o può comunque essere utilizzato per prodotti e processi che permettano l'eliminazione delle tossine.

Oltre ai controlli analitici vengono effettuati altri **controlli dagli operatori durante tutte le fasi di produzione** grazie all'impiego di **checklist pre-operative**, operative e post-operative. Ciascuna scheda di produzione prevede, a seconda del prodotto, una firma del responsabile per ogni singolo controllo eseguito (pulizia, sanificazione, funzionamento macchinari, etichettatura, etc.).

Per garantire l'assenza di corpi estranei nella materia prima latte, sono ampiamente utilizzati i filtri. Ulteriori filtri sono stati introdotti nel processo produttivo nel reparto yogurt, all'interno del quale tutti i vasetti sono sottoposti a soffiatura



per garantire **l'assenza di corpi estranei**.

Per alcune linee produttive **si utilizza il metal detector**, mentre per tutte le linee viene effettuata una **mappatura completa dei rischi da distacco di plastiche dure**.

Nelle linee non ancora dotate di metal detector viene effettuato il conteggio dei componenti con possibile stacco (bulloneria) all'inizio e alla fine di tutte le produzioni.

Per il 2024 la Latteria punta all'adozione di ulteriori misure, volte a migliorare i controlli già effettuati, in particolare attraverso l'installazione di un nuovo metal detector e di una bilancia di registrazione del peso dedicata alla linea yogurt.

Una volta terminata la lavorazione, vengono effettuati dei **controlli analitici sul prodotto finito**. Le analisi si differenziano in base alle caratteristiche chimico/fisiche, microbiologiche e organolettiche del

prodotto. Per questo si fa riferimento ad un **piano di analisi interno che ne regola il numero e la tipologia**.

Le aree di lavorazione presenti in stabilimento sono state classificate in modo diverso in base ad una valutazione dei rischi. Inoltre, gli operatori di produzione sono tenuti a rispettare i PRP di lavorazione, ovvero un insieme di regole di comportamento da mettere in atto durante la loro permanenza all'interno dello stabilimento produttivo, atte a prevenire e/o diminuire i rischi chimici, fisici, microbiologici e allergenici presenti durante i processi produttivi. Alcuni di questi riguardano la vestizione e l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale.



11.700 analisi presso laboratori esterni accreditati.

5.2

Certificazioni e valutazione dei fornitori

L'attenzione di Latteria di Chiuro verso la produzione di alimenti genuini di elevata qualità trova conferma nelle diverse certificazioni volontarie e nell'adozione di marchi specifici. Per garantire la correttezza del nostro processo produttivo ci siamo rivolti ad enti certificatori, come ad esempio, l'**International Featured Standards (IFS)** che impone di valutare tutti i fornitori secondo parametri oggettivi e in base al fattore di rischio a loro correlato. Maggiore è il rischio, più frequenti saranno gli audit. Nel caso in cui vengano rilevate delle non conformità, il fornitore è obbligato alla risoluzione delle stesse entro tre mesi attraverso l'implementazione di azioni correttive.

Latteria di Chiuro prevede, inoltre, di migliorare ulteriormente il sistema di **valutazione dei fornitori**, integrando nel modulo di valutazione **domande sulle tematiche di sostenibilità**. Stiamo lavorando, in parallelo, per ottenere la **certificazione volontaria BRC (British Retail Consortium - Food)**, specifica per aziende alimentari che si occupano di realizzazione, trasformazione e confezionamento di alimenti e materie prime. Anche altri marchi garantiscono la qualità e la provenienza dei nostri prodotti, come **Latte Fresco Valtellina e la Denominazione di Origine Protetta (DOP)** per i nostri formaggi.



L'attenzione di Latteria di Chiuro verso la produzione di alimenti genuini di elevata qualità trova conferma nelle diverse certificazioni volontarie e nell'adozione di marchi specifici.



CTCB - Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto

Il Consorzio opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei formaggi DOP valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. Questi obiettivi vengono raggiunti grazie ad una serie di **scrupolosi controlli sull'intera filiera che garantiscono ai consumatori la qualità e la genuinità dei prodotti**. Tutte le forme vengono esaminate una ad una: solo le forme che possiedono le caratteristiche di qualità e tipicità previste dal disciplinare di produzione potranno ottenere il marchio a fuoco del Consorzio ed essere commercializzate. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la DOP: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. Dal 1998 l'ente certificatore a garanzia del consumatore è il CSQA di Thiene.



CERTIFICAZIONI



dal 2008
Rintracciabilità di filiera
secondo lo standard
UNI ISO 22005:2008

La certificazione rende i processi aziendali maggiormente controllati e affidabili attraverso la conoscenza di ogni step della filiera. Ciò consente di infondere fiducia ai

consumatori rendendoli consapevoli di ciò che comprano e valorizzando particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine e la territorialità.



dal 2010
Biologico

La certificazione garantisce che ingredienti agricoli ottenuti con sistemi di produzione che rispettano il più possibile i cicli di vita naturali di piante e animali, siano trasforma-

ti in alimenti. L'impiego di additivi chimici è limitato, l'utilizzo di qualsiasi sostanza derivata o ottenuta da OGM o di radiazioni ionizzanti è vietato.



dal 2017
Responsabilità sociale locale

La certificazione RSL: RESPONSABILITÀ SOCIALE LOCALE è rilasciata dalla Camera di Commercio a conferma dell'attuazione di buone prassi in ambito ambientale, di responsabilità sociale e di impegno territoriale.

Il marchio Valtellina impresa significa tradizione, innovazione, sviluppo sociale e culturale, tutela ambientale e valorizzazione delle persone e della conoscenza, nel pieno rispetto delle tipicità territoriali.



dal 2018
IFS Food

La certificazione garantisce la sicurezza alimentare e la qualità dei processi e dei prodotti attraverso l'adeguamento volontario ad uno standard di altissimo livello riconosciuto internazionalmente. Essere

certificati IFS comporta il rispetto di regole ben precise riguardanti ogni aspetto della filiera, dalla selezione delle materie prime e dei fornitori fino alla commercializzazione del prodotto finito.

MARCHI



DOP

Il marchio DOP - Denominazione di Origine Protetta – designa un alimento prodotto in tutte le sue fasi in una regione determinata, grazie ad abilità riconosciute e con ingre-

dienti locali, le cui caratteristiche sono legate all'origine geografica e all'esperienza artigianale. Le nostre DOP sono i formaggi Bitto e Valtellina Casera.



Latte fresco della Valtellina

Indiscussa garanzia di freschezza, unicità e provenienza del prodotto. Il Marchio Collettivo Geografico è

un importante riconoscimento che riveste la duplice natura di segno di identità e di distinguibilità.

5.3

Benessere animale



Fra i valori fondamentali di Latteria di Chiuro vi è **l'attenzione al benessere animale**. Si tratta di un presidio importante a tutela della filiera e della qualità del prodotto, visto che la totalità delle stalle dei soci conferenti ha ottenuto una certificazione in questo ambito. Chiediamo a tutti i conferenti di essere iscritti all'**Associazione Regionale Allevatori della Lombardia (ARAL)**, che si occupa di offrire loro supporto tecnico. Il sostegno di ARAL ha una duplice funzione: da un lato favorisce la **crescita delle competenze dei conferenti**, fornendo loro appoggio nell'attività e aiuto nel prevenire o gestire eventuali problematiche, dall'altro, sostiene gli allevatori nell'ottenimento della certificazione per il benessere animale.

ARAL svolge **controlli funzionali ogni 40 giorni** (ad esempio sulla mungitura) e analisi sul latte: si tratta di uno screening importante sulla salute della mandria, in particolare per quanto riguarda i valori di cellule somatiche e di carica batterica contenuti nel latte. Un minore quantitativo di cellule somatiche è indice di una maggiore salute della mandria.

Ai controlli effettuati da ARAL per il rinnovo della certificazione sul benessere animale, Latteria di Chiuro ne implementa ulteriori.

Grazie a questo lavoro siamo riusciti ad offrire agli allevatori indicazioni per risolvere alcune non conformità, come ad esempio la presenza di abbeveratoi sottomensionati oppure l'usura degli spazi di stabulazione.

5.4

Tracciabilità



Per Latteria di Chiuro la tracciabilità rappresenta un aspetto fondamentale dell'attenzione a qualità e sicurezza. La nostra filiera corta, trasparente e controllata ci consente di intervenire tempestivamente in caso di non conformità, assicurando controlli costanti lungo tutta la catena di fornitura. Accanto alla tracciabilità, assicurata per tutti i nostri prodotti, ci siamo dotati di ulteriori garanzie, quali ad esempio la **certificazione volontaria UNI EN ISO 22005:2008** che può essere applicata alle confezioni di latte fresco.

Questa certificazione, ottenuta nel 2008, e rinnovata annualmente, **facilita il mantenimento di alti standard tra gli allevatori** e prevede il monitoraggio delle aziende agricole attraverso la lottizzazione e il tracciamento di tutti gli acquisti da

loro effettuati (dai foraggi ai detersivi). Ispettori effettuano controlli sia presso un numero rappresentativo di aziende agricole, sia presso la stessa Latteria. La procedura coinvolge il nostro magazzino, l'amministrazione e il controllo qualità; si concentra sulla fase di accettazione, sul trattamento di pastorizzazione e sulla distribuzione con la verifica della destinazione dei prodotti e dei mezzi di trasporto impiegati.

Per poter essere sempre pronti in caso di episodi che richiedano un ritiro di prodotti **effettuiamo prove di tracciabilità volontarie annuali**, suddivise per categorie di prodotto. Il nostro gruppo di gestione delle crisi è in grado di raccogliere le necessarie informazioni da comunicare alle parti coinvolte in un **eventuale ritiro, in quattro ore**.



La nostra filiera corta, trasparente e controllata ci consente di intervenire tempestivamente in caso di non conformità, assicurando controlli costanti lungo tutta la catena di fornitura.

5.5

Innovazione di prodotti e processi

L'obiettivo di Latteria di Chiuro è quello di mantenere fede ai propri valori fondamentali, a partire dal forte legame con il territorio, coniugandoli con **pratiche innovative che consentono di favorire la crescita aziendale.**

L'etimologia di innovazione ci riporta al latino tardo *novare*: rendere nuovo dallo stato di fatto. Questo approccio è stato dimostrato nella nostra storia, non solo dalla proposta di nuovi prodotti al consumatore, ma anche dalla capacità di volgere lo sguardo al futuro, ottimizzando e differenziando servizi, processi e impiego delle materie prime locali.

Abbiamo percorso i tempi e siamo stati la prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e distribuire latte fresco alimentare in Valtellina. Continuiamo a farlo sviluppando una crescita sostenibile, adattandoci alle **evoluzioni del mercato** e conservando una solida posizione competitiva, grazie a una strategia di **investimenti mirati.**

In Latteria di Chiuro l'innovazione di prodotto inizia con un'analisi accurata del posizionamento e dei miglioramenti necessari a prodotti e processi. Una volta identificato il target a cui ogni prodotto è dedicato, prepariamo un documento in cui vengono formalizzati i cambiamenti da realizzare a livello di materie prime, fornitori e processo tecnologico. La fase successiva prevede la realizzazione dei test di produzione. Le campionature prodotte vengono quindi sottoposte alla valutazione delle caratteristiche

da parte di un panel specifico. Il nostro impegno ci ha portato negli anni ad innovare sia i nostri prodotti, sia il modo in cui li proponiamo ai consumatori, con l'obiettivo di rispondere ai loro gusti e alle esigenze emergenti del mercato. Dal latte in bottiglia di vetro degli anni Cinquanta siamo passati alle confezioni in **cartone riciclabile** dotate di tappo che contraddistinguono oggi la nostra distribuzione di latte fresco alimentare e dello yogurt da bere. Quest'ultimo, proposto nel 2023, ha come ingredienti quelli di sempre: **latte 100% valtellinese** e confetture extra prodotte dalla cooperativa sociale Il Sentiero. La nostra gamma prevede anche una **linea di yogurt senza lattosio**, una a ridotto contenuto di grassi e una con latte di capra. Risale al 2010 la produzione di una **linea biologica completa** che include yogurt e formaggi a pasta molle e semi-dura. Nel 2020 abbiamo lanciato sul mercato il nostro primo dessert al cucchiaino, la Panna Ghiotta.

L'innovazione di prodotto coinvolge anche altre realtà del territorio, in particolare, la Latteria sta partecipando al bando della regione Lombardia "Innovazione di prodotto e di processo per la valorizzazione delle filiere frutticole di montagna" (denominato Pro.fu.mo) con la cooperativa sociale Il Sentiero per la **creazione di un super nettare** in cui, al posto dell'acqua, viene **utilizzato il siero generato dal nostro processo produttivo, favorendo**



L'innovazione di prodotto coinvolge anche altre realtà del territorio.

una logica di economia circolare.

Partecipiamo, inoltre, al Progetto SIMCA in collaborazione con il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto nell'ottica di miglioramento della qualità del prodotto e dell'identificazione di nuove pratiche di commercializzazione. Il nostro continuo processo di innovazione prevede anche obiettivi specifici per il 2024, anno in cui ci concentreremo su interventi tecnologici dedicati alle linee produttive già presenti.



Tavolo di lavoro con SIMCA

L'impegno di Latteria di Chiuro a mantenere il legame con il territorio coniugandolo con l'innovazione è ben rappresentato dalla **partecipazione al tavolo di lavoro con SIMCA** (Soluzioni Innovative per il Miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera DOP). Si tratta di un progetto finanziato attraverso un bando regionale, di cui è capofila Il Consorzio per Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, insieme a quattro aziende produttrici e a due centri di ricerca.

Il progetto, avviato a inizio 2023, **vuole fornire evidenze scientifiche a supporto di una revisione del disciplinare di produzione del formaggio Valtellina Casera DOP in un'ottica di miglioramento** della qualità del prodotto. Si punta ad individuare, inoltre, nel rispetto della DOP, nuove soluzioni di commercializzazione che possano orientare le imprese al mercato.

L'attuale disciplinare, infatti, descrive con attenzione il legame tra prodotto e territorio, ma presenta la necessità di essere aggiornato e reso più chiaro in altri passaggi dedicati alla produzione.

Il Consorzio ha richiesto a tutti i produttori di Valtellina Casera un campione dalla stagionatura minima di circa 70 giorni, per avere una panoramica di partenza sul formaggio attualmente prodotto e in commercio: tali campioni sono stati sottoposti ad analisi di laboratorio (chimiche e microbiologiche) e ad analisi sensoriali da parte del panel del Consorzio, con l'obiettivo di definire il profilo di partenza del prodotto.

Il progetto prevede, quindi, un'analisi scientifica delle diverse ipotesi di variazione del disciplinare proposte, considerando l'intera filiera produttiva, dall'allevamento alla stagionatura del formaggio, verificando l'influenza di alcune scelte produttive sulle caratteristiche del prodotto finito in termini qualitativi e sensoriali.

L'obiettivo è fornire al Consorzio elementi utili per la revisione puntuale del disciplinare, che potrebbero essere anche usati a supporto di una differenziazione del formaggio all'interno della stessa DOP.



5.6

Tecnologia, efficienza e solidarietà contro lo spreco alimentare

La Latteria di Chiuro è impegnata attivamente nella lotta allo **spreco alimentare**.

Il ritiro della materia prima presso gli allevatori del territorio e la nostra filiera corta consentono di evitare sprechi. Lo sfido di produzione si mantiene ad un livello fisiologico, con quantità non rilevanti rispetto all'output totale. La nostra attenzione maggiore si riversa, quindi,

sulla **distribuzione del prodotto**. In aggiunta al mantenimento della catena del freddo, previsto dalle normative, la Latteria ha implementato un **sistema di monitoraggio** con verifiche a campione sui trasporti effettuati da terzi, affinché sia **sempre garantita la giusta temperatura di conservazione**. Latteria di Chiuro lavora sulla prevenzione degli sprechi attraverso il processo

produttivo per l'**allungamento della shelf-life**. Alcuni prodotti si prestano meglio all'introduzione di pratiche innovative in questo campo, portando a notevoli vantaggi sia per il distributore che per l'acquirente finale. È questo il caso del nostro **burro, la cui shelf-life è passata da 90 a 150 giorni**, grazie al miglioramento tecnologico.



Spreco alimentare, un problema sempre attuale

La lotta allo spreco alimentare riveste un ruolo di fondamentale importanza nei processi produttivi in Italia, sia dal punto di vista etico sia da quello economico. Secondo i dati del 2019, **lo spreco alimentare in Italia equivale ad oltre 15 miliardi di euro**, quasi un punto del PIL nazionale. Di questi, 12 miliardi sono riferiti al cibo già prodotto e gettato, mentre oltre 3 miliardi sono attribuiti allo spreco di filiera e alla distribuzione. Negli anni successivi, la stima dello spreco è stata aggiustata su un valore di oltre **9 miliardi di euro per le perdite di filiera** e di 6,5 miliardi di euro per lo spreco di cibo nelle case⁽¹⁾. La perdita/spreco si origina per il 12,7% dalla produzione, per il 12% dalla lavorazione, per il 6,8% da retail e distribuzione e per il 68,6% dal consumo domestico⁽²⁾.

Indagini internazionali come quella del progetto Reduce dell'Università di Bologna, finanziato dal Ministero dell'Ambiente, hanno analizzato le fonti dello spreco alimentare andando a quantificare, in particolare, le dinamiche relative alla grande distribuzione, dove spesso vengono buttati alimenti ancora adatti al consumo. Ci sono diverse ragioni alla base di questo fenomeno: le eccedenze di magazzino, le difficoltà di anticipare le vendite, i danni al packaging e i problemi relativi al trasporto, stoccaggio e refrigerazione dei prodotti.

Il Sistema Italia ha dimostrato, tuttavia, di avere una maggiore sensibilità verso questa tematica e la capacità di adottare misure efficaci: si è distinto per le azioni intraprese contro il food waste, perdendo solo il 2% del cibo nella filiera produttiva⁽³⁾ e posizionandosi come seconda Nazione al mondo. Questi dati evidenziano la necessità di **adottare misure efficaci per diminuire lo spreco di cibo coinvolgendo in particolare la grande distribuzione**, i produttori, i consumatori e i paesi a basso e medio reddito nell'adozione di soluzioni più efficaci e sostenibili.

(1) WWF - 2023

www.wwf.it/pandanews/societa/giornata-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco-alimentare

(2) Joint Research Centre European Commission - 2021

joint-research-centre.ec.europa.eu/jrc-news-and-updates/jrc-food-waste-indicators-2021-10-21_en

(3) Fondazione Barilla, Food Sustainability Index

www.fondazionebarilla.com/food-sustainability



Il tema dello spreco alimentare è per noi particolarmente rilevante per quanto riguarda lo yogurt AlpiYò, che ha una shelf-life di 40 giorni. La clientela ha generalmente **criteri di fornitura stringenti**, che portano alla non accettazione del prodotto quando la scadenza si avvicina a un certo parametro concordato. Per la gestione di queste problematiche, al fine di **contenere il più possibile gli sprechi**, abbiamo predisposto un tracciamento e delle pratiche specifiche che tengono in considerazione i diversi criteri di valutazione della vita residua da parte di ogni categoria commerciale. Il nostro obiettivo per il 2024 è quello di **formalizzare e schematizzare una sequenza di procedure** che ci consentano di gestire al meglio i prodotti con scadenza ravvicinata. La lotta allo spreco alimentare si è

concretizzata anche nella **collaborazione con la mensa sociale di Sondrio Immensa** gestita dal 2016 dall'associazione di volontari Amici di Vita Nuova. Alla mensa doniamo mensilmente prodotti in base alle loro esigenze, secondo un accordo formale siglato all'inizio dell'anno. La mensa viene anche coinvolta in caso di prodotti in scadenza. L'associazione di volontari, essendo parte di una rete di organizzazioni benefiche, ci aiuta a smistare le eventuali eccedenze a chi ne ha più bisogno. Un esempio è il **supermercato Emporion**, creato da cooperative sociali a Morbegno e a Sondrio, dove vengono accettati prodotti freschi a scadenza prossima, distribuiti gratuitamente a nuclei familiari in condizioni di temporanea **difficoltà economica o fragilità sociale**.



La Latteria di Chiuro è impegnata attivamente nella lotta allo spreco alimentare.

Nota metodologica

Il presente documento rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità di Latteria di Chiuro, che rendiconta integralmente i temi rilevanti dal punto di vista della dimensione sociale e ambientale della sostenibilità. Il documento ha dunque l'obiettivo di presentare le principali iniziative e i risultati raggiunti da Latteria di Chiuro al 31.12.2023, confrontandoli, ove possibile, con il 2022 al fine di far comprendere come si sia evoluto nel tempo l'approccio dell'azienda ai temi trattati e quali traguardi siano stati raggiunti. Il processo di definizione dei contenuti e le informazioni di natura qualitativa e quantitativa si rifanno agli Standard GRI, i più diffusi a livello

nazionale e internazionale per la rendicontazione delle informazioni di natura non finanziaria, secondo l'opzione "with reference to the GRI Standards". Il perimetro delle informazioni riportate all'interno del documento include lo stabilimento, il punto vendita e gli uffici. Eventuali eccezioni al perimetro sono segnalate nel commento alle tabelle GRI pubblicate nella sezione ANNEX. Il presente report è il risultato del lavoro di un team multidisciplinare, sotto la responsabilità aziendale e il coordinamento delle funzioni Marketing e Comunicazione e Amministrazione di Latteria di Chiuro, che ha visto il supporto di ALTIS Advisory S.r.l. SB.

Per approfondimenti:

Matilde Robustelli Della Cuna
m.robustelli@latteriachiuoro.it

Fabio Trivella
f.trivella@latteriachiuoro.it

ANNEX

Informativa GRI

Informativa generale

GRI 2-7 a., b.

Numero di dipendenti alla fine del periodo di rendicontazione.

GRI 2-8 a.

Numero di lavoratori non dipendenti alla fine del periodo di rendicontazione.

Dipendenti e lavoratori non dipendenti per contratto di lavoro e per genere

	2023	2022
Dipendenti a tempo indeterminato	66	62
Donne	20	18
Uomini	46	44
Dipendenti a tempo determinato	13	10
Donne	5	3
Uomini	8	7
Altri collaboratori: Stage	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Altri collaboratori: Interinali	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Totale dipendenti e altri collaboratori	79	72
Donne	25	21
Uomini	54	51

GRI 2-7 b.

Numero di dipendenti per tipologia d'impiego (tempo pieno e part-time), per genere, alla fine del periodo di rendicontazione.

Dipendenti (tempo determinato e indeterminato) per tipologia d'impiego e per genere

	2023	2022
Full time	69	63
Donne	15	12
Uomini	54	51
Part time	10	9
Donne	10	9
Uomini	0	0
Totale dipendenti a tempo indeterminato e determinato	79	72
Donne	25	21
Uomini	54	51

GRI 2-30

Contratti collettivi

	2023	2022
Percentuale di dipendenti inquadrati in contratti collettivi	100%	100%

Performance economiche

GRI 201-1

Valore economico generato e distribuito.

Valore economico generato, trattenuto e distribuito

	U.M.	2023	2022
Valore economico generato	€	26.507.212	23.915.621
Valore economico trattenuto	€	2.280.079	1.516.050
Valore economico distribuito	€	24.227.133	22.399.571
Fornitori	€	20.905.673	19.492.105
Collaboratori	€	3.155.773	2.834.065
Finanziatori	€	120.419	26.908
Pubblica Amministrazione	€	26.117	30.293
Comunità	€	19.150	16.200

Occupazione

GRI 401-1

Numero totale di nuove assunzioni, per fascia d'età e genere.

Nuovo personale assunto tempo determinato e indeterminato, per fascia d'età e genere

	2023	2022
Sotto i 30 anni	9	5
Donne	4	2
Uomini	5	3
Tra i 30 e i 50 anni	5	3
Donne	2	1
Uomini	3	2
Oltre i 50 anni	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Totale dipendenti entrati al 31 dicembre	14	8
Totale donne	6	3
Totale uomini	8	5

Nuovo personale assunto per fascia d'età e per genere al 31.12 nel biennio 2022-2023.

GRI 401-1

Numero totale di persone che hanno terminato o interrotto il rapporto di lavoro, per fascia d'età e genere.

Personale che ha interrotto o terminato il rapporto di lavoro a tempo determinato e indeterminato, per fascia d'età e genere

	2023	2022
Sotto i 30 anni	6	7
Donne	2	0
Uomini	4	7
Tra i 30 e i 50 anni	1	1
Donne	0	0
Uomini	1	1
Oltre i 50 anni	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Totale dipendenti usciti al 31 dicembre	7	8
Totale donne	2	0
Totale uomini	5	8

Personale che ha interrotto/terminato il rapporto di lavoro, per fascia d'età e genere, al 31.12 nel biennio 2022-2023. I dati riguardano solo i dipendenti assunti con contratto a tempo determinato e indeterminato.

GRI 401-1

Tasso di turnover per fascia d'età e genere

Tassi di turnover (espresso in %) per genere e fascia d'età

	2023	2022
Tasso turnover complessivo	27%	22%
Tasso di turnover in entrata	18%	11%
Donne	24%	14%
Uomini	15%	10%
Sotto i 30 anni	56%	38%
Donne	80%	67%
Uomini	45%	30%
Tra i 30 e i 50 anni	10%	6%
Donne	13%	8%
Uomini	8%	6%
Oltre i 50 anni	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0

Il tasso di turnover complessivo è calcolato come rapporto tra: (numero nuovi ingressi nell'anno + numero uscite nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31/12) *100.

Il tasso di turnover in entrata è calcolato come rapporto tra: (numero nuovi ingressi nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31/12) *100.

GRI 401-1

Tasso di turnover per fascia d'età e genere.

Tassi di turnover (espresso in %) per genere e fascia d'età

	2023	2022
Tasso turnover complessivo	27%	22%
Tasso di turnover in uscita	9%	11%
Donne	8%	0
Uomini	9%	16%
Sotto i 30 anni	38%	54%
Donne	40%	0
Uomini	36%	70%
Tra i 30 e i 50 anni	2%	2%
Donne	0	0
Uomini	3%	3%
Oltre i 50 anni	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0

Il tasso di turnover complessivo è calcolato come rapporto tra: (numero nuovi ingressi nell'anno + numero uscite nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31/12) *100.

Il tasso di turnover in uscita è calcolato come rapporto tra: (numero rapporti di lavoro terminati o interrotti nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31/12) *100.

Salute e Sicurezza sul Lavoro

GRI 403-9

Numero di infortuni sul lavoro, tassi di infortunio sul lavoro e ore lavorate dai dipendenti.

Dati sugli infortuni dei dipendenti e contrattisti

	2023	2022
Numero di infortuni registrabili	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	0
di cui a contrattisti	0	0
Numero di infortuni con conseguenze gravi (oltre 6 mesi di assenza)	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	0
di cui a contrattisti	0	0
Numero di decessi sul lavoro	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	0
di cui a contrattisti	0	0
Tasso di infortunio	0	0
Tasso di infortunio per infortuni gravi	0	0

Il tasso di infortunio sul lavoro è determinato dal rapporto tra il numero di infortuni sul lavoro registrabili e il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000. Il relativo tasso di infortunio è pari a zero, dal momento che non si sono verificati infortuni al personale a contratto nel biennio 2022-2023.

Formazione e Istruzione

GRI 404-1

Ore medie di formazione annua per dipendente.

Ore di formazione medie per categoria di dipendente e per genere

	2023	2022
Dirigenti	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Quadri	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Impiegati	3,0	1,8
Donne	6,0	4,0
Uomini	0,8	0
Operai	6,4	8,5
Donne	5,0	7,0
Uomini	7,0	9,0
Totale	5,7	7,2
Totale donne	5,2	6,1
Totale uomini	5,9	7,6

Diversità e Pari Opportunità

GRI 405-1

Dipendenti a tempo determinato e indeterminato per categoria contrattuale, genere e fascia d'età.

Dipendenti a tempo determinato e indeterminato, per categoria contrattuale, per genere e fascia d'età

	2023	2023	2023	2022	2022	2022
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0	1	1	0	1	1
età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0
tra i 30 e i 50 anni	0	1	1	0	1	1
età superiore ai 50 anni	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0
tra i 30 e i 50 anni	0	0	0	0	0	0
età superiore ai 50 anni	0	0	0	0	0	0
Impiegati	6	8	14	6	7	13
età inferiore ai 30 anni	0	2	2	0	2	2
tra i 30 e i 50 anni	6	6	12	6	5	11
età superiore ai 50 anni	0	0	0	0	0	0
Operai	19	45	64	15	43	58
età inferiore ai 30 anni	5	9	14	3	8	11
tra i 30 e i 50 anni	9	29	38	7	28	35
età superiore ai 50 anni	5	7	12	5	7	12
Totale	25	54	79	21	51	72

GRI 405-1

Diversità negli organi di governo.

Composizione CDA per genere e fascia d'età

	2023	2022
Sotto i 30 anni	0	0
Donne	0	0
Uomini	0	0
Tra i 30 e i 50 anni	3	3
Donne	0	0
Uomini	3	3
Oltre i 50 anni	4	4
Donne	0	0
Uomini	4	4
Totale	7	7
Totale donne	0	0
Totale uomini	7	7

GRI 405-2

Rapporto della retribuzione delle donne rispetto agli uomini per categoria professionale, considerando il premio per raggiungimento degli obiettivi.

Il valore è calcolato come rapporto tra la media delle retribuzioni annue lorde (a cui si somma il premio teorico per il raggiungimento degli obiettivi) della popolazione femminile, rispetto a quella maschile, per ciascun inquadramento professionale previsto dal Contratto.

	2023	2022
Dirigenti	n.a.	n.a.
Quadri	n.a.	n.a.
Impiegati	100%	100%
Operai	100%	100%

Energia

GRI 302-1

Energia consumata all'interno dell'organizzazione.

Consumi energetici diretti dell'organizzazione

		U.M.	2023	2022
Metano	Totale consumi per impianti di riscaldamento e produzione	smc	357.450	321.039
Energia Elettrica	Totale energia elettrica consumata	kWh	1.952.248	1.978.921
	di cui acquistata dal mix energetico nazionale	kWh	0	0
	di cui acquistata con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili	kWh	1.952.248	1.978.921
	di cui autoprodotta e consumata dai propri impianti fotovoltaici	kWh	0	0
	Totale energia elettrica ceduta in rete dai propri impianti fotovoltaici	kWh	0	0
Consumi del parco auto aziendale	Totale gasolio consumato	l	64.541	63.516
	Totale benzina consumata	l	0	0
	Totale metano consumato	kg	0	0

Consumi energetici diretti dell'organizzazione (GJ)

		U.M.	2023	2022
Metano	Totale consumi per impianti di riscaldamento e produzione	GJ	12.936	11.520
Energia Elettrica	Totale energia elettrica consumata	GJ	7.028	7.124
	di cui acquistata dal mix energetico nazionale	GJ	0	0
	di cui acquistata con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili	GJ	7.028	7.124
	di cui autoprodotta e consumata dai propri impianti fotovoltaici	GJ	0	0
	Totale energia elettrica ceduta in rete dai propri impianti fotovoltaici	GJ	0	0
Consumi del parco auto aziendale	Totale consumi di carburante	GJ	2.297	2.291
	Gasolio consumato	GJ	2.297	2.291
	Benzina consumata	GJ	0	0
	Metano consumato	GJ	0	0

Per convertire i Mc in GJ di gas metano, i kWh in GJ di energia elettrica e i L di gasolio in GJ sono stati utilizzati i valori riportati dal Dipartimento dell'ambiente, dell'alimentazione e degli affari rurali (DEFRA) del governo del Regno Unito.

GRI 305-1

Emissioni energetiche dirette.

SCOPE 1 - Emissioni energetiche dirette (tCO₂)

	U.M.	2023	2022
Gas naturale per impianti di riscaldamento e produzione	tCO ₂	728,5	652,2
Gasolio consumato	tCO ₂ e	162	171
Benzina consumata	tCO ₂ e	0	0
Gas metano consumato	tCO ₂ e	0	0
Totale	tCO ₂ e	890,6	823,6

Per calcolare le tonnellate di CO₂ equivalente dello Scope 1 sono stati utilizzati i valori riportati dal Dipartimento dell'ambiente, dell'alimentazione e degli affari rurali (DEFRA) del governo del Regno Unito.

GRI 305-2

Emissioni indirette, da consumo di energia elettrica acquistata all'esterno dell'organizzazione ed emissioni indirette evitate grazie all'acquisto di energia certificata rinnovabile con Garanzie d'Origine.

SCOPE 2 - Emissioni energetiche indirette (tCO₂)

	U.M.	2023	2022
Totale emissioni SCOPE 2 - Metodo Location Based	tCO ₂	615	623,4
Totale emissioni SCOPE 2 - Metodo Market Based	tCO ₂ e	0	0

	U.M.	2023	2022
Totale emissioni SCOPE 1 + SCOPE 2 Metodo Location Based	tCO ₂	1.505,6	1.447
Totale emissioni SCOPE 1 + SCOPE 2 Metodo Market Based	tCO ₂ e	890,6	823,6

Il calcolo delle emissioni da energia elettrica con metodo Location Based si basa sui fattori emissivi pubblicati da Terna SpA, mentre il metodo Market Based è calcolato sulla base dei fattori emissivi pubblicati dall'Association of Issuing Bodies (AIB).

Materiali

GRI 301-1

Materiali utilizzati, per peso o volume.

Materiali per imballaggio (t)

		U.M.	2023	2022
Carta	Tot. Imballi di carta	t	76,12	69,39
	di cui carta riciclata	t	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%
Cartone	Tot. Imballi di cartone	t	127,81	104,72
	di cui cartone riciclato	t	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%
Plastica	Tot. Imballi di plastica	t	330,23	311,98
	di cui plastica riciclata	t	10,23	7,32
	% riciclata sul totale	-	1,92%	1,51%
Pallet	Tot. Pallet	t	0	0
	di cui carta riciclata	t	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%
Altri	Tot. Altri (rinnovabile/non rinnovabile)	t	0	0
	di cui riciclati	t	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%
Totale imballi	Tot. Imballi	t	534,16	486,07
	di cui riciclati	-	10,23	7,32

Materiali per uffici (t)

		U.M.	2023	2022
Carta	Tot. carta	t	0,724	0,816
	di cui carta riciclata	t	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%
Plastica	Tot. plastica	t	0	0
	di cui plastica riciclata	t	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%
Toner	Tot. toner	t	0	0
Totale ufficio	Tot. Ufficio	t	0,724	0,816
	di cui riciclati	-	0	0

Materiali per produzione (t)

	U.M.	2023	2022
Latte	t	11.314	10.195
Panna	t	1.301	914
Confettura	t	293	288
Detersivi	t	74	83
Totale produzione	t	12.983	11.480

Acque e Scarichi

GRI 303-3

Prelievo idrico

GRI 303-4

Scarico di acqua

GRI 303-5

Consumo di acqua

Prelievo idrico (M³)

		U.M.	2023	2022
Prelievo idrico per fonte	Acque di superficie (totale)	m³	0	0
	Acque sotterranee (totale)	m³	112.476	89.893
	Acqua di mare (totale)	m³	0	0
	Acqua prodotta (totale)	m³	0	0
	Risorse idriche di terze parti (totale)	m³	12.282	7.106
Prelievo idrico totale		m³	124.758	96.999

Scarico idrico (M³)

		U.M.	2023	2022
Scarico di acqua per destinazione	Acque di superficie	m³	0	0
	Acque sotterranee	m³	124.758	96.999
	Acqua di mare	m³	0	0
	Risorse idriche inviate a terze parti (totale)	m³	0	0
Scarico di acqua totale		m³	124.758	96.999

Rifiuti

GRI 306-3-4-5

Rifiuti prodotti, non destinati a smaltimento e destinati a smaltimento.

Rifiuti non pericolosi, per metodo di smaltimento

	U.M.	2023	2022
Rifiuti non pericolosi avviati a recupero	t	58,56	45,18
Rifiuti pericolosi avviati a recupero	t	0,12	0,41
Totale dei rifiuti prodotti pericolosi e non pericolosi	t	58,68	45,59
di cui avviati a riciclo/recupero di materia	t	58,68	45,59
di cui avviati a recupero energetico/inceneritore/discardica	t	0	0

GRI 306-3

Suddivisione del peso totale in base alla composizione dei rifiuti.

Rifiuti prodotti pericolosi e non pericolosi per categoria di rifiuto (Codice CER)

	U.M.	2023	2022
15.01.01. Imballaggi di carta e cartone	t	21,94	20,94
15.01.02. Imballaggi di plastica	t	26,82	23,54
15.01.10* Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	t t	0,12	0,408
17.04.05. Ferro e acciaio	t	3,06	0,6
17.04.11. Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 17.04.10.	t	0	0,1
17.06.04. Materiali isolanti, diversi da quelli di cui alle voci 17.06.01. e 17.06.03.	t t	0,24	0
17.09.04. Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 17.09.01., 17.09.02.,17.09.03.	t t	6,5	0
TOTALE	t	58,68	45,59

GRI

Content Index

Dichiarazione d’uso

Latteria di Chiuro ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023.

GRI 1 Utilizzato

GRI 1 - Principi Fondamentali – versione 2021

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 2 INFORMATIVA GENERALE versione 2021	2-1 Dettagli sull'organizzazione	Latteria Sociale di Chiuro Società Cooperativa Agricola	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	
	2-5 Assurance esterna	Il Bilancio non è stato sottoposto ad Assurance esterna.	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Cap 1, Par 1.1	
	2-7 Dipendenti	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	2-9 Struttura e composizione della governance	Cap 1, Par 1.4	Latteria di Chiuro adotta un sistema di governance tradizionale, costituito da un Consiglio di Amministrazione e un Collegio Sindacale.

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 2 INFORMATIVA GENERALE versione 2021	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Cap 1, Par 1.4	Il Consiglio di Amministrazione ha un mandato di tre anni. Il rinnovo e le nuove nomine avvengono in occasione delle Assemblee dei Soci.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Cap 1, Par 1.4	Il Presidente del Consiglio di Amministrazione non è un alto dirigente dell'organizzazione.
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera del Presidente agli stakeholder	
	2-23 Impegni assunti tramite policy	Cap 1, Par 1.4	
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	Cap 1, Par 1.4	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Nel corso del 2023 non sono stati segnalati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti, né sanzioni monetarie significative pagate da parte della Società.
	2-28 Adesione ad associazioni		Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, Confcooperative, Coldiretti, Confindustria.
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Cap 1, Par 1.4	
	2-30 Accordi di contrattazione collettiva		Il 100% dei dipendenti è coperto da contratti collettivi del lavoro (CCNL).

Temi materiali

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Il nostro percorso di sostenibilità	
	3-2 Elenco di temi materiali	Il nostro percorso di sostenibilità	

Sostegno a comunità e territorio

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 2, Par 2.1, 2.3	
GRI 201 Performance economiche versione 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Cap 2, Par 2.2	
GRI 203 Impatti economici indiretti versione 2016	203-2 Impatti economici indiretti significativi	Cap 2, Par 2.2	

Politica di approvvigionamento

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali		
GRI 204 Pratiche di approvvigionamento versione 2016	204-1 Proporzione della spesa verso fornitori locali	Insieme per una economia virtuosa di montagna	

Consumo di materie prime ed economia circolare

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.2	
GRI 301 Materiali versione 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	Cap 4, Par 4.2 Annex	

Emissioni e cambiamento climatico

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.1	
GRI 302 Energia versione 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap 4, Par 4.1 Annex	
GRI 305 Emissioni versione 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Cap 4, Par 4.1 Annex	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Cap 4, Par 4.1 Annex	

Prelievi idrici

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.3	
GRI 303 Acqua e scarichi idrici versione 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Cap 4, Par 4.3	
	303-3 Prelievo idrico	Cap 4, Par 4.3 Annex	

Sostanze chimiche e scarichi

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.3	
GRI 303 Acqua e scarichi idrici versione 2018	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Cap 4, Par 4.3	
	303-4 Scarico di acqua	Cap 4, Par 4.3 Annex	

Gestione dei rifiuti

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.2	
GRI 306 Rifiuti versione 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap 4, Par 4.2	
	306-3 Rifiuti prodotti	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Cap 4, Par 4.2 Annex	

Valutazione ambientale e sociale dei fornitori

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 5, Par 5.2	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori versione 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Cap 5, Par 5.2	
GRI 414 Valutazione sociale dei fornitori versione 2016	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap 5, Par 5.2	

Benessere dei dipendenti

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.1	
GRI 401 Occupazione versione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Cap 3, Par 3.1	

Tutela della salute e sicurezza sul lavoro

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.3	
GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro versione 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Cap 3, Par 3.3	
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Cap 3, Par 3.3	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	

Tutela della salute e sicurezza sul lavoro

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro versione 2018	403-9 Infortuni sul lavoro	Cap 3, Par 3.3 Annex	
	403-10 Malattie professionali	Cap 3, Par 3.3 Annex	

Formazione e sviluppo delle competenze

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.2	
GRI 404 Formazione e istruzione versione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Cap 3, Par 3.2 Annex	

Inclusione e pari opportunità

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.1	
GRI 405 Diversità e pari opportunità versione 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Cap 3, Par 3.1 Annex	
GRI 406 Non discriminazione versione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Cap 3, Par 3.1	Nel corso del 2023 non sono stati registrati episodi di discriminazione

Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 5, Par 5.1	

Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 416 Tutela della salute e sicurezza del cliente versione 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Cap 5, Par 5.1, Par 5.3	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Cap 5, Par 5.1, Par 5.3	Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi di non conformità a normative.

Comunicazione trasparente

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 2, Par 2.4	
GRI 417 Marketing ed etichettatura versione 2016	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Cap 2, Par 2.4	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi		Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing		Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

Illustrazioni di
Inge Padovani

Progetto grafico e impaginazione di
Federico Sprenger

Fotografie istituzionali
Roberto Trabucchi

Con il supporto di **ALTIS Advisory**,
spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore



LATTERIA SOCIALE CHIURO
Società Cooperativa Agricola

Uffici direzionali e logistica

via C. Negri 18, Località Giardini
23030 Chiuro (SO)

Sede legale e produzione

via Nazionale, Zona Artigianale 23
23030 Chiuro (SO)
Tel. +39 0342 482113
info@latteriachiuoro.it

Punto vendita e Stuzzicheria

Via Nazionale dello Stelvio 18
23030 Chiuro
Tel. +39 0342 483438
spaccio@latteriachiuoro.it

www.latteriachiuoro.it

