



AMORETTI

Corte Farma



Bilancio di sostenibilità 2024

Indice

4 Lettera agli stakeholder

6 I risultati: un anno in numeri

8 About Us

10 La Governance

11 Focus on: L'Agenda 2030: i Goal di Corte Parma

14 Il percorso di sostenibilità di Corte Parma

15 Gli stakeholder di Corte Parma

16 People

17 Le persone al centro

18 Formazione e benessere dei lavoratori

20 Salute e sicurezza

23 Relazione con la comunità locale

28 Product

29 Le nostre materie prime

29 Come nascono i nostri prodotti

30 I brand Corte Parma

35 Qualità e sicurezza alimentare

36 Ricerca e sviluppo

38 Planet

39 Consumi energetici ed emissioni

42 La transizione ad un modello di business circolare

44 Nota metodologica

45 Indice dei contenuti GRI

46 Allegati

46 Responsabilità sociale

51 Responsabilità ambientale

Lettera agli stakeholder

Gentili stakeholder, cari colleghi, cari clienti e cari fornitori,

Con grande soddisfazione anche quest'anno mi rivolgo a voi condividendo i risultati e gli obiettivi che hanno guidato il nostro impegno nel 2024. Il nostro pensiero va alle radici parmigiane di Corte Parma, da sempre legate al territorio e alla comunità, insieme alla visione di un futuro sostenibile da costruire giorno dopo giorno. Crediamo fermamente che l'attenzione al prodotto, innovazione e responsabilità siano i pilastri portanti del nostro percorso a lungo termine. La sostenibilità non è per noi un concetto astratto, ma un impegno concreto che unisce i nostri valori più profondi al desiderio di lasciare un'eredità positiva e duratura alle future generazioni.

Nel corso del 2024 Corte Parma ha continuato a consolidare le iniziative già avviate, elevando a nuovi standard i propri processi produttivi e organizzativi. Abbiamo presentato il nostro terzo Bilancio di Sostenibilità certificato, frutto di un lavoro di squadra trasversale, e siamo lieti di condividere i progressi ottenuti nei tre ambiti chiave dell'ESG. In particolare, abbiamo dato impulso al benessere delle persone e al capitale umano: il piano di welfare aziendale è stato ulteriormente potenziato con nuove iniziative e servizi a supporto dei nostri collaboratori, promuovendo l'equilibrio tra vita professionale e privata. Per quanto riguarda lo sviluppo delle competenze, l'offerta formativa si è arricchita con nuovi corsi professionali, erogati sia da esperti esterni sia internamente, favorendo la condivisione delle conoscenze. Attività di team building e momenti di aggregazione organizzati nel corso dell'anno hanno rafforzato il senso di appartenenza e di squadra all'interno dell'azienda.

Sul fronte ambientale, il 2024 ha registrato risultati soddisfacenti: abbiamo completato l'ampliamento degli impianti fotovoltaici in tutti i nostri stabilimenti produttivi, incrementando significativamente la quota di energia rinnovabile autoprodotta. Questo passo ci ha permesso di ridurre ulteriormente le emissioni di CO₂ e i consumi energetici, in linea con il nostro impegno verso la transizione a un modello industriale sempre più circolare. Parallelamente, abbiamo adottato misure di efficientamento e di riduzione dei consumi lungo tutta la filiera: ogni iniziativa intrapresa riflette la nostra filosofia di economia circolare e il rispetto del pianeta. Continuiamo a investire in pratiche che riducono gli sprechi e promuovono il riciclo delle risorse, convinti che la tutela ambientale e la crescita economica possano camminare di pari passo.



Alla base di questi risultati c'è anche un solido impegno di governance. Nel 2024 abbiamo confermato la nostra attenzione alla trasparenza e all'integrità: il Consiglio di amministrazione e il management seguono con rigore le politiche di compliance, etica e gestione del rischio, per salvaguardare la continuità operativa e la solidità economica dell'azienda. Parallelamente, non abbiamo mai smesso d'investire nei nostri prodotti: ogni processo produttivo segue standard elevati di sicurezza alimentare e controlli rigorosi, per garantire affidabilità a tutti i consumatori. In questo modo, Corte Parma ribadisce la propria dedizione all'innovazione responsabile e alla cura in ogni fase del processo produttivo.

Infine, desidero sottolineare il forte legame tra Corte Parma e il territorio che ci ospita. Nel corso dell'anno abbiamo partecipato attivamente a numerose iniziative locali: eventi culturali e sportivi, progetti per i giovani e manifestazioni cittadine hanno visto il nostro coinvolgimento diretto. Con orgoglio abbiamo investito nella comunità di Parma e delle zone limitrofe, sostenendo squadre sportive giovanili, patrocinando eventi artistici e collaborando con organizzazioni no-profit. Crediamo che dare valore al territorio significhi contribuire al benessere collettivo e al rafforzamento del tessuto sociale della regione.

Tutto ciò è stato possibile grazie al contributo e alla passione di tutti voi: collaboratori, fornitori, clienti e comunità locali che ogni giorno credono in Corte Parma. Il vostro impegno, la fiducia che riponete in noi e il dialogo costante ci motivano a fare sempre meglio. A nome di tutta l'azienda desidero ringraziarvi sinceramente; insieme continueremo a perseguire i nostri valori di standard elevato, innovazione e responsabilità, pronti ad affrontare nuove sfide e traguardi.

Con gratitudine,

Egidio Amoretti

PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

I risultati: un anno in numeri



Fatturato e investimenti

Fatturato di **oltre 89 milioni di euro**
e investimenti per circa **3.5 milioni di euro**



Energia e ambiente

Produzione di **308 mila kWh di energia**
rinnovabile da fotovoltaico





Stabilimenti

Due stabilimenti produttivi a Parma in località Botteghino e uno a Montechiarugolo (PR), nel **cuore della rinomata Food Valley italiana**



Forza lavoro

Al 31 dicembre 2024:
187 dipendenti, di cui il **68% donne**, e **134 lavoratori somministrati**, di cui **82% donne**



Mercati

Corte Parma genera il **71% del suo fatturato sul mercato estero** dove l'Azienda opera principalmente in **Private Label**, il restante **29%** invece **è mercato Italiano**.



About Us

2001

Fondata nell'omonima provincia parmense, Corte Parma è un'**Azienda artigianale** specializzata nella **lavorazione e confezionamento** di una vasta gamma di **affettati italiani**, sia cotti che stagionati. Grazie alla sua posizione nel cuore della Food Valley italiana, Corte Parma si trova nell'ambiente ideale per garantire ai propri clienti prodotti eccellenti e di altissima qualità.

2006

Corte Parma viene **acquisita da un Gruppo** industriale del settore lattiero caseario, aprendo la strada a nuove opportunità di sviluppo. Un anno dopo, Corte Parma vede l'**ingresso di Egidio Amoretti**, imprenditore con un'ampia esperienza internazionale, che dà all'Azienda nuovi e più ambiziosi traguardi. Grazie alla sua leadership e competenza, è stato avviato un significativo processo di crescita che ha coinvolto l'apertura ai mercati esteri e lo sviluppo di un solido business basato su Private Label e nuovi prodotti.

2011

La **famiglia Amoretti** in società con la **famiglia Brivio** acquista Corte Parma, consolidando ulteriormente il successo dell'Azienda. Questa partnership sinergica ha permesso a Corte Parma di prosperare notevolmente, tanto da raggiungere oltre **83 milioni** di euro di fatturato nel 2023. L'Azienda ha dimostrato una crescita dimensionale notevole negli ultimi anni, arrivando nel 2023 ad avere una forza lavoro complessiva di 310 persone.



2022

Corte Parma ha intrapreso un significativo passo avanti verso la trasparenza e la responsabilità aziendale avviando il processo di rendicontazione delle proprie iniziative, progetti e risultati raggiunti nelle tre dimensioni della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica. Questo impegno si è concretizzato nella redazione e pubblicazione del suo primo **Bilancio di Sostenibilità**.

2023

È stato inaugurato un **nuovo stabilimento** produttivo a Montechiarugolo, in provincia di Parma. Questo nuovo insediamento industriale rappresenta un significativo passo avanti per Corte Parma, nonché un'importante opportunità per lo sviluppo economico del territorio.

2024

È proseguita l'installazione dell'impianto fotovoltaico già attivo negli anni precedenti, estendendo la sua presenza a tutti gli stabilimenti di Corte Parma. L'installazione è stata realizzata non solo sui tetti degli edifici aziendali, ma anche sopra le postazioni auto nelle aree parcheggio, contribuendo così ad aumentare la capacità di produzione energetica. Questa iniziativa si inserisce all'interno di una strategia più ampia, orientata a favorire l'adozione di energie rinnovabili, con l'obiettivo di ottimizzare i consumi energetici e ridurre l'impatto ambientale delle strutture aziendali.



La Governance

Il modello di Corporate Governance adottato da Corte Parma costituisce la base di una gestione responsabile e trasparente. Questo approccio promuove l'efficienza, l'integrità e la fiducia tra gli *stakeholder*, risultando essenziale per assicurare il successo a lungo termine dell'Azienda.

A tal proposito, Si segnala che nel corso del 2024 non sono emersi casi di corruzione o azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche.

Il **Consiglio di Amministrazione** è composto dal Presidente e Amministratore delegato Egidio Amoretti e dei tre consiglieri Brivio Nicola, Amoretti Filippo e Brivio Michele. L'attuale Consiglio, espressione delle due società controllanti, è stato eletto nel 2012 e resta in carica a tempo indeterminato. È importante segnalare che la società Amoretti S.a.s, espressione della compagine societaria riconducibile alla famiglia Amoretti, è stata trasformata in Amoretti S.r.l. rafforzando ulteriormente la propria credibilità verso i propri primari *stakeholder*.



Focus on: L'Agenda 2030: i Goal di Corte Parma

In continuità con l'anno precedente, Corte Parma, prosegue nel formalizzare il proprio impegno verso la promozione di un modello di business che incorpori la responsabilità economica, sociale e ambientale in tutte le sue attività e iniziative; pertanto, l'Azienda ha delineato una serie di strategie a partire dal 2022, che si dimostra costante in termini di dedizione anche e soprattutto negli anni successivi. Tali strategie sono orientate al conseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, istituiti nel 2015 dalle Nazioni Unite. I 17 SDGs, accompagnati da 169 obiettivi specifici, costituiscono un quadro guida internazionale finalizzato a indirizzare nazioni e organizzazioni verso comportamenti che promuovano lo sviluppo sostenibile. Tra gli SDGs adottati da Corte Parma vi sono:



Target 2.4

Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente la qualità del suolo.

Azioni perseguite dalla società

Monitoraggio dei fornitori in ottica di una futura comprensione e valutazione dell'intera catena di fornitura.



Target 4.4

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

Azioni perseguite dalla società

Formazione del personale assunto per l'accrescimento di competenze specifiche del settore.



5 PARITÀ DI GENERE



Target 5.5

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

Azioni perseguite dalla società

Non preclusione all'assunzione di donne in posizioni di leadership.

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



Target 7.2

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

Azioni perseguite dalla società

Presenza di impianti fotovoltaici e volontà di ulteriore implementazione di fonti.

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA



Target 8.8

Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, inclusi gli immigrati, in particolare le donne, e i precari.

Azioni perseguite dalla società

Aggiornamento costante dei documenti relativi alla valutazione dei rischi sul lavoro e formazione continua ai lavoratori.



9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE



Target 9.4

Migliorare entro il 2030 le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

Azioni perseguite dalla società

Costruzione dei nuovi stabilimenti con attenzione all'efficiamento energetico.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



Target 12.3

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

Azioni perseguite dalla società

Minimizzazione degli sprechi mediante l'adozione di pratiche per il riutilizzo degli "scarti".



Il percorso di sostenibilità di Corte Parma

Nel 2013, la Direzione aziendale ha intrapreso un **percorso di avvicinamento alla responsabilità sociale d'impresa** con un'enfasi particolare sull'economia circolare. Questa decisione ha segnato un momento di trasformazione per l'Azienda, indirizzandola verso l'adozione di pratiche aziendali più sostenibili che considerassero l'impatto ambientale, sociale ed economico delle proprie attività.

Nel 2024, Corte Parma ha rafforzato il proprio impegno verso la sostenibilità, presentando il suo terzo Bilancio di Sostenibilità.

Questo documento non solo prosegue il percorso iniziato negli anni precedenti, ma ne affina e definisce in modo più preciso le strategie e le azioni messe in atto dall'Azienda per promuovere la sostenibilità a 360°.

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 è il risultato di un impegno costante e mirato per rafforzare le pratiche sostenibili all'interno dell'organizzazione. Questo documento mette in luce come Corte Parma stia integrando, passo dopo passo, principi di responsabilità sociale e ambientale nelle sue attività quotidiane, contribuendo in modo concreto al benessere della comunità e alla protezione dell'ambiente. Un bilancio che testimonia la volontà dell'Azienda di costruire un futuro più sostenibile, creando valore per tutti i suoi *stakeholder*.

Grazie ad un processo di dialogo interno con la partecipazione attiva del management, sono stati identificati i tre pilastri alla base dell'operato aziendale:

People, Product e Planet.

Il primo pilastro nasce dall'attenzione che viene rivolta al **benessere dei collaboratori** e al rapporto che la Società ha sviluppato nel corso degli anni con il **territorio**, nella quale è nata e dove tutt'ora opera.

Un secondo aspetto fondamentale per Corte Parma è sempre stato l'impegno costante nel fornire **prodotti selezionati**, che rispettino i più elevati standard normativi per garantire la sicurezza e la salute dei propri consumatori.

Ultimo, ma non per importanza, è Planet con le tematiche inerenti alla **riduzione delle emissioni climalteranti** e alla **riduzione dei rifiuti e il riuso dei materiali**. Questi concetti guidano la rendicontazione del presente Bilancio



per fornire ai lettori un'informazione chiara e completa circa gli impatti su ambiente, persone ed economia.

Gli stakeholder di Corte Parma

All'interno delle attività di Corte Parma, gli *stakeholder* svolgono un ruolo fondamentale nel determinare il successo dell'Azienda. In quest'ottica, Corte Parma ha individuato i suoi principali portatori di interesse, che includono collaboratori, clienti, fornitori, comunità locali, investitori, la comunità finanziaria e associazioni di categoria. L'individuazione di tali *stakeholder* rappresenta il primo passo per instaurare un dialogo continuo, consentendo all'Azienda di tenere conto delle loro opinioni nei processi decisionali.



People

“

Le persone sono la vera forza del nostro lavoro: quelle che, con passione e dedizione, creano gli ingredienti di alta qualità che utilizziamo, quelle che con precisione e attenzione si occupano manualmente del riempimento e dell'imballaggio dei nostri prodotti, e, infine, coloro che, in numero sempre crescente, scelgono quotidianamente di acquistare ciò che offriamo, contribuendo al nostro successo.

”



Le persone al centro

La forte presenza di manodopera nel processo produttivo rende le persone un elemento centrale e insostituibile all'interno dell'Azienda. I collaboratori non solo apportano le loro competenze tecniche, ma anche dedizione, creatività e capacità di risolvere problemi. In questo modo, diventano il vero motore dell'Azienda, influenzando direttamente la qualità dei prodotti e l'efficienza operativa.

La quasi totalità dei lavoratori assunti da Corte Parma (il **98%**) ha un **contratto a tempo indeterminato** ed è impiegato **full-time**.

L'Azienda è consapevole ed attenta relativamente alla crescente sfida rappresentata dalla disoccupazione giovanile, che deriva dalla discrepanza tra le competenze acquisite nel percorso scolastico e quelle richieste dal mercato del lavoro. In risposta a questa problematica, Corte Parma ha adottato un approccio innovativo nella selezione del personale: non richiedendo dell'esperienza lavorativa pregressa, ma invece proponendo un percorso formativo personalizzato. Questo programma ha l'obiettivo di colmare il divario delle competenze, fornendo ai giovani le capacità fondamentali richieste dal settore. Intende facilitare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro, offrendo loro le risorse e il supporto necessari per avviare con successo la carriera professionale. Per raggiungere questo scopo, l'Azienda ha deciso di organizzare ogni anno corsi volontari focalizzati sullo sviluppo delle competenze specifiche di alcune funzioni. Il tema della disoccupazione giovanile ha portato l'Corte Parma a voler comporre una forza lavoro molto giovane con **il 23% del personale con meno di 30 anni, il 69% tra i 30 e i 50 ed infine l'8 % sopra ai 50 anni**.

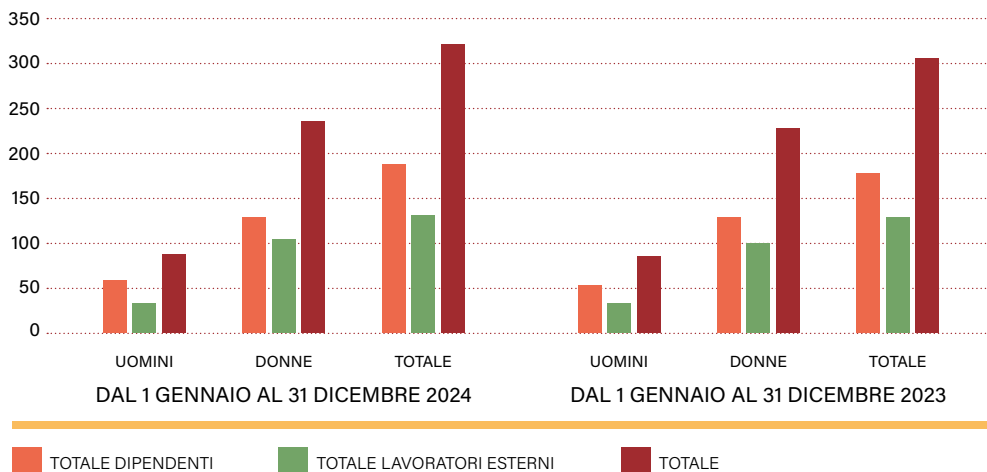
Infine, si segnala la presenza di **134** lavoratori somministrati che quotidianamente contribuiscono al successo dell'Azienda, oltre a **4** Co.co.co. Complessivamente, Corte Parma al 31 dicembre 2024 ha impiegato **187** lavoratori interni, di cui il **68% è rappresentato da donne**.

L'aumento della forza lavoro, incrementata del 4 % rispetto ai livelli registrati nell'anno 2023 è direttamente correlato all'apertura del nuovo stabilimento produttivo a Montechiarugolo (PR) e all'implementazione delle due linee pro-



duttive al suo interno. Tale espansione dell'organico risponde alla necessità di soddisfare la crescente domanda derivante dalla creazione di nuove linee di produzione e all'ampliamento delle capacità esistenti.

DIPENDENTI E LAVORATORI ESTERNI (headcount)



Formazione e benessere dei lavoratori

Corte Parma investe nel benessere e nella formazione dei suoi lavoratori, riconoscendo il loro contributo essenziale per raggiungere e superare gli obiettivi aziendali. L'Azienda si impegna a creare un ambiente di lavoro stimolante, inclusivo e gratificante, in cui ogni individuo possa sviluppare il proprio potenziale e sentirsi parte integrante del successo collettivo.

Per quanto concerne la **formazione on the job**, i **neoassunti vengono inseriti in un programma specifico** della durata di almeno **sei mesi**. In particolare, oltre all'affiancamento al responsabile del processo per permettergli di acquisire tutte le competenze necessarie allo svolgimento della loro mansione, i nuovi lavoratori vengono anche formati sulle norme e comportamenti aziendali in tema di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro. La durata del percorso formativo è



comunque correlata all'acquisizione di gradi di autonomia nella gestione dell'attività affidata, pertanto è di durata variabile. La formazione del personale viene affidata alla Direzione ed ai Responsabili dei vari processi che si occupano di **identificare le specifiche esigenze** aziendali e proporre corsi personalizzati. Nel corso del 2024, Corte Parma ha intrapreso un ampio programma di formazione per i propri dipendenti, organizzando corsi specifici di Microsoft Excel e di lingue straniere, in particolare inglese e francese.

Questi corsi sono stati progettati con cura per consentire ai dipendenti coinvolti di acquisire competenze tecniche avanzate e migliorare le loro abilità sia nell'ambito informatico che nella comunicazione linguistica, due ambiti di importanza crescente nel moderno contesto lavorativo.

In aggiunta ai corsi sopracitati, l'Azienda ha dimostrato un forte impegno nel sostenere lo sviluppo professionale complessivo dei dipendenti, erogando contributi economici per la partecipazione a corsi di soft skills e hard skills. Questo investimento è volto a potenziare le competenze professionali, promuovendo una crescita equilibrata e multidimensionale delle capacità dei dipendenti.

Inoltre, per il 2025 l'Azienda ha previsto di erogare corsi di formazione mirati allo sviluppo della digitalizzazione interna. Ciò porterà all'introduzione di un corso per l'utilizzo futuro del nuovo sistema Gestionale e del portale PowerBi. Il sistema Gestionale porterà a una gestione della contabilità aziendale unificata e più immediata, portando a un controllo sempre più attento sulle procedure aziendali e le giacenze di magazzino.

In tema di **benessere dei dipendenti**, l'Azienda, dal 2023, ha attivato una piattaforma di welfare aziendale.

Questo portale consente ai dipendenti di accumulare crediti da poter spendere in un vasto gruppo di attività convenzionate. L'importo dei crediti è proporzionato all'andamento economico finanziario dell'Azienda, ciò rafforza sempre di più l'impegno di Corte Parma nel migliorare la qualità della vita dei propri dipendenti. Inoltre, Corte Parma con l'obiettivo di salvaguardare la salute fisica dei collaboratori, è presente, dal 2023, la figura del Biologo Nutrizionista Andrea Barbieri, che ha il compito di offrire consulenze relative al piano alimentare più adeguato, sulla base della mansione svolta e delle caratteristiche fisiche del soggetto;



questo servizio, finanziato totalmente dall'Azienda, ha come fine quello di giovare alla salute fisica dei collaboratori.

In aggiunta, l'Azienda, sempre in ottica del benessere dei suoi dipendenti, ha stipulato una convenzione con Keiros, studio fisioterapico per terapie riabilitative. Il servizio è completamente a spese dell'Azienda e i dipendenti possono usufruirne al bisogno, senza sostenere costi aggiuntivi.

L'Azienda mette a disposizione dei propri quadri auto aziendali, sia **full-electric che ibride**, con la possibilità di **ricaricarle gratuitamente** presso gli stabilimenti. Per supportare la crescente diffusione di veicoli elettrici, sono state installate 4 colonnine di ricarica a Botteghino e 4 a Montechiarugolo. A Natale 2024, l'Azienda ha distribuito pacchi regalo contenenti prodotti di Food Farm 4.0, un'associazione locale radicata nel territorio che si impegna nella valorizzazione dei prodotti autoctoni promuovendo l'alternanza scuola-lavoro.

Inoltre, nel corso dell'anno di rendicontazione, l'Azienda ha tenuto una festa aziendale, un'occasione significativa volta a favorire la socializzazione e il consolidamento del senso di appartenenza tra i dipendenti e gli stakeholder. Questo evento è stato pianificato con attenzione per fornire un momento di svago e di convivialità, promuovendo così la coesione del team e il benessere generale del personale.

In tema **parità di genere Corte Parma conferma l'impegno** a garantire, a parità di mansione, lo stesso stipendio a tutto il personale; inoltre sostiene la natalità offrendo la possibilità, alle lavoratrici in gravidanza, di richiedere un permesso **fino a sette mesi dopo il parto**, ben oltre al limite minimo prescritto per legge.

Salute e sicurezza

Corte Parma attribuisce **alla sicurezza sul luogo di lavoro la massima importanza** al fine di prevenire impatti negativi sulla salute delle persone.



A tal fine, l'Azienda ha stilato un documento per effettuare la valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro, così come stabilito dalla normativa vigente. È infatti politica dell'Azienda garantire un ambiente di lavoro sicuro e promuovere comportamenti e procedure di lavoro che rispettino la salute e la sicurezza del personale che opera all'interno dell'Azienda. A presidio di tale tematica vi sono il Responsabile della sicurezza, l'RSPP, e uno studio esterno di consulenza specializzato. I pericoli e i rischi relativi alle lavorazioni vengono costantemente aggiornati e rivalutati, alla luce di quanto emerso dai sopralluoghi effettuati dall'RSPP e dell'addetto dello studio di consulenza. L'RSPP è altresì responsabile dello svolgimento della formazione specifica inerente ai rischi rilevati, in ottica di prevenzione.

Sempre in ottica di salute e sicurezza, è stato implementato un corso di formazione per l'utilizzo del defibrillatore per un numero sempre crescente di dipendenti, con l'obiettivo di creare un gruppo di emergenza preparato non solo per gestire situazioni critiche sul posto di lavoro, ma anche nella loro vita privata. I dipendenti vengono formati per essere in grado di svolgere il primo soccorso e intervenire prontamente in caso di emergenza. La formazione, che è obbligatoria per legge, viene effettuata annualmente, e viene integrata con corsi specifici per i neoassunti.

Lo studio che segue la sicurezza sul lavoro in Azienda offre corsi di formazione teorica e pratica. Periodicamente, i professionisti dello studio si recano in Azienda per insegnare, sia in aula che direttamente in produzione, le corrette pratiche da seguire per evitare movimenti pericolosi e migliorare la sicurezza sul posto di lavoro. Le ore dedicate alla sicurezza sono gestite dall'RSPP, che è in possesso di un registro dettagliato delle attività.

Importante menzionare come, ogni 3-5 anni, vengono effettuate rivalutazioni dei rischi specifici e il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) viene aggiornato. Nel corso dell'anno di rendicontazione, il DVR è stato già aggiornato come previsto.

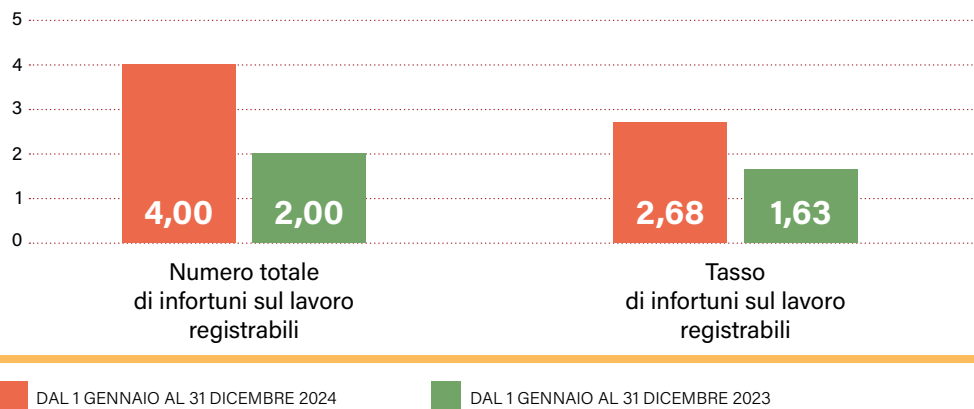
Nel corso del 2024, si è osservato un aumento del numero di incidenti sul luogo di lavoro, passando da otto casi nel 2023 a quattordici casi nel 2024, di cui dieci riguardanti i lavoratori esterni. L'incremento degli infortuni è in parte correlato



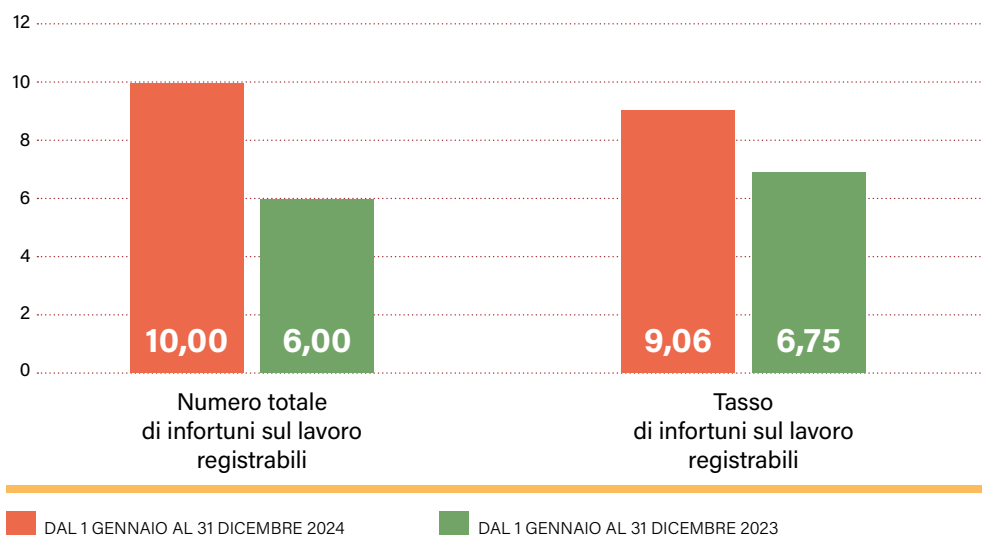
ad un aumento delle ore lavorate del 21% per lavoratori interni e del 24% per lavoratori esterni.

Pertanto, il tasso di incidenti sul lavoro per i lavoratori esterni è aumentato da 6,75 nel 2023 a 9,06 nel 2024; per i dipendenti interni è aumentato da 1,63 a 2,68. È da sottolineare che nessun incidente è stato classificato come grave, ovvero con una prognosi superiore a sei mesi, e che le lesioni riportate sono principalmente lievi ferite o contusioni alle mani durante le fasi di manipolazione e lavorazione del prodotto.

INFORTUNI SUL LAVORO (dipendenti)



INFORTUNI SUL LAVORO (lavoratori esterni)





Relazione con la comunità locale

La profonda interconnessione con la comunità locale è un fondamento imprescindibile che contraddistingue da sempre sia l'operato dell'Azienda che la visione del suo Amministratore Delegato, Egidio Amoretti. Questo legame va oltre all'essere semplicemente una peculiarità distintiva; piuttosto, si configura come un impegno concreto e costante nel promuovere e favorire lo sviluppo e il benessere della comunità circostante.



A tal proposito, Corte Parma è uno dei **fondatori dell'ITS-Tech&Food**, un polo d'eccellenza nato dalla partnership tra imprese del settore agro-alimentare, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

ITS Tech&Food offre **corsi di formazione altamente specializzati** mirati all'**inserimento di giovani** risorse all'interno delle aziende sostenitrici. I temi che vengono trattati variano dalla **sicurezza e innovazione tecnologica** del settore alimentare, al **packaging**, fino a corsi specifici su **ambiente ed energia**. In particolare, Corte Parma aderisce a questo progetto con l'intenzione di affinare ulteriormente le **pratiche di confezionamento e conservazione** dei propri prodotti a presidio di quella che è la prerogativa ultima dell'Azienda, la garanzia della **salute e sicurezza dei suoi consumatori**.



Corte Parma è anche uno dei **soci sostenitori di "Parma, io ci sto!"**, associazione consortile che promuove, e coordina iniziative sociali, culturali, formative e di ricerca, destinate a favorire lo sviluppo economico e sociale del territorio di Parma.



Oltre a ciò, l'Azienda è membro sostenitore di **Kilometro Verde Parma**, società nata dalla collaborazione tra industriali parmigiani finalizzata alla realizzazione di attività di pubblico interesse, come interventi e servizi volti al miglioramento delle condizioni dell'ambiente, del paesaggio e all'utilizzo razionale delle risorse naturali.



Inoltre, l'Azienda collabora con **Food Farm 4.0**. Tale progetto nasce nel 2019, e rappresenta un LTO (Laboratorio per l'Occupabilità) che vuole essere vero e proprio luogo di incontro fra le necessità formative delle aziende del settore e la Scuola. Il laboratorio si pone infatti come un **luogo aperto a tutte le scuole**, non solo quelle della rete, agli Enti di Formazione, ai Centri di ricerca, all'Università, all'ITS e alle imprese del territorio, con la finalità di stimolare la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità degli studenti coinvolti, **coniugando insieme innovazione, istruzione e inclusione**.



Corte Parma collabora anche con l'**Università degli Studi di Parma** sotto vari aspetti. Il primo è quello di "Azienda esempio" in un contesto come quello universitario, in cui gli studenti hanno bisogno di toccare con mano il mondo del lavoro. In tal senso, l'Azienda si propone di portare business case, testimonianze e progetti da sviluppare insieme, in modo da formare i lavoratori del domani. La seconda tipologia di collaborazione è portata avanti dall'Amministratore Delegato Egidio Amoretti, insieme a Parma io ci sto! con il progetto chiamato **Transition Farm**. Tale iniziativa si rivolge ad una selezione di laureati triennali e magistrali che intendano ricoprire il ruolo di esperti aziendali o professionisti/consulenti esterni specializzati sulle sfide della sostenibilità sociale e ambientale.



Altra importante partnership consolidata nel 2023 è quella con il Teatro Regio di Parma, realtà nazionale e internazionale che propone la diffusione dell'arte e della cultura musicale; questo non solo attraverso il suo core business, ovvero, gli spettacoli con programmazione annuale, ma anche tramite progetti di diffusione artistica in zone della città considerate degradate, con l'obiettivo di riqualificare, oltre che di diffondere l'arte e la musica nelle comunità giovanili. La presente collaborazione, inoltre, ha come obiettivo la diffusione della conoscenza del Teatro Regio e delle sue arti nelle comunità straniere del territorio, essendo i collaboratori di Corte Parma per la maggior parte di nazionalità extra europea.

Le iniziative dell'Azienda a sostegno del proprio territorio non si fermano qua. Corte Parma è infatti molto attiva anche nel **settore dello sport** dove risulta sostenitrice di svariate squadre ed atleti. In particolare, Corte Parma sostiene la **nuotatrice parmigiana Giulia Ghiretti**, campionessa mondiale paralimpica, plurivincitrice di medaglie alle Paralimpiadi, ai Mondiali e agli Europei. La giovane atleta di Parma è **capace di rappresentare al meglio i valori aziendali**: capacità di rinascita, legame con il territorio e umiltà nell'avere successo nel mondo rimanendo fedeli ai propri valori.



Corte Parma ha anche avviato una partnership con le squadre di rugby parmigiane **Zebre Rugby Club (dal 2019)** e **Rugby Parma (dal 2022)**; i prodotti



di Corte Parma rappresentano infatti *"l'alimentazione perfetta per un terzo tempo all'insegna del gusto e della sportività"*, come dichiarato da Egidio Amoretti. Dalla stagione sportiva 2023/2024 il *brand* Amoretti è *main sponsor* per la squa-



dra di rugby di fama internazionale Zebre Parma, che gioca il campionato URC sfidando squadre anglosassoni, francesi e sudafricane. Inoltre, vengono promossi, in occasione dei preparati, cicli di seminari ideati come opportunità di approfondimento e dibattito su questioni sociali di attualità e sulle tendenze emergenti nel panorama economico imprenditoriale.



Oltre al rugby, Corte Parma sostiene anche altre squadre sportive del territorio, come il **Cus Parma Volley** femminile e la **scuola di sci La Lunga Sport**, tutte società **promotrici di uno stile di vita sano** che passa attraverso il connubio tra corretta **alimentazione e attività fisica regolare**. Nel 2022, il brand Amoretti ha sostenuto due importanti eventi locali come la **Mezza Maratona** svoltasi a

settembre e la **Polverosa**, una ciclopedita d'epoca tra colli e castelli emiliani. Per quanto concerne il mondo **dell'arte e della cultura**, Corte Parma si fa promotrice delle iniziative di **Teatro del Tempo**, uno spazio contraddistinto per l'apertura verso i giovani e le realtà teatrali cittadine, con anche importanti ospiti provenienti dal tessuto nazionale.

Nel 2024, l'Azienda ha fornito un sostegno attivo a diverse realtà sportive, tra cui Tennis President, Scuola Italiana Sci Nazionale Des Alpes, Golf del Ducato e Parmaclima Baseball Parma.

Complessivamente, durante il 2024 Corte Parma ha devoluto **265.500 €** in **sponsorizzazioni e liberalità**, e **31.630 €** in **progetti di sviluppo sociale** del territorio.



Product

“

Tutto ciò che produco
lo condivido con la mia famiglia.
Non venderei mai
un prodotto che non offrirei
anche ai miei figli.
E, naturalmente,
assaggio sempre,
per essere sicuro della qualità.

”

EGIDIO AMORETTI



Le nostre materie prime

Corte Parma si distingue per l'accurato processo di selezione delle migliori materie prime, con un'attenzione particolare ai salumi, veri protagonisti delle sue offerte. Oltre a questi prodotti, vengono scelti con cura anche formaggi, pane e altri ingredienti complementari, per creare piatti bilanciati e irresistibili per i clienti.

Per ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, salumi e formaggi sono confezionati con metodi sostenibili, come il sottovuoto o l'atmosfera protettiva, utilizzando contenitori riutilizzabili e lavabili, i Mini Bins. Questa scelta non solo diminuisce l'uso di materiali come il cartone, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto dei trasporti refrigerati.

Nella selezione dei fornitori, Corte Parma pone grande attenzione alla qualità e alla sicurezza delle materie prime. L'Azienda verifica inoltre che i propri partner commerciali abbiano le certificazioni ambientali e sociali necessarie, assicurandosi che rispettino i più alti standard di sostenibilità e responsabilità sociale. In aggiunta, alla base di ogni fornitore selezionato, oltre all'analisi di cui sopra, vengono effettuate site-visits ai loro stabilimenti, per verificare direttamente le condizioni di lavoro e la qualità dei prodotti.

Guardando al futuro, l'Azienda ha pianificato l'introduzione di una Survey dedicata, con l'obiettivo di valutare in modo più formale e trasparente l'impegno dei propri fornitori nei confronti delle tematiche ESG. Questo strumento consentirà di rafforzare ulteriormente la propria filosofia aziendale incentrata sempre di più sulla sostenibilità e la responsabilità sociale.

Come nascono i nostri prodotti

L'assortimento dei prodotti di Corte Parma comprende una vasta selezione, salumi e formaggi affettati, aperitivi pronti da condividere e prodotti da forno farciti



come toast, piadine e pinse. All'arrivo presso lo stabilimento di Botteghino, la materia prima viene sottoposta a un **controllo** accurato e quindi **immagazzinata in celle frigorifere**. Successivamente, il prodotto viene prelevato dalla cella e collocato in contenitori di plastica, dove viene **sanificato**. Entrato in produzione, il prodotto viene poi sottoposto a rifilatura (se necessario) e quindi posizionato sull'affettatrice semi-automatica. Qui, viene impostato il programma di taglio, lo spessore e il numero di fette per pacchetto. Il **controllo e l'inserimento delle fette nelle vaschette** avvengono **manualmente** da parte degli operatori di linea a presidio della qualità che contraddistingue i prodotti Corte Parma. Le vaschette vengono quindi trasportate verso la macchina che effettua la saldatura del film di copertura, garantendo una confezione ermetica e sigillata. Il prodotto confezionato viene poi sottoposto ad una **verifica tramite** metal detector e controllato visivamente prima di essere imballato, pallettizzato e conservato a una temperatura di 4°C in attesa del trasferimento al cliente. La catena del freddo è sempre presidiata e garantita, dalla fabbrica al consumatore finale.

I brand Corte Parma

Corte Parma nasce più di vent'anni fa dalla **passione** per il cibo e dalla **selezione** accurata delle **migliori materie prime**.

Ancora oggi, questi valori rimangono immutati e rappresentano al meglio l'essenza dell'Azienda.

L'affettatura lenta e il posizionamento manuale delle fette permettono di preservare le migliori caratteristiche delle materie prime e di offrire ai propri consumatori alimenti sani con il sapore e il profumo della tradizione italiana.

Presso i nostri **stabilimenti produttivi** situati in località **Botteghino (PR)** e **Montechiarugolo**, prendono vita le tre principali linee di prodotti dell'Azienda, ognuna con le proprie caratteristiche e mercati di riferimento.



AMORETTI

Amoretti è il brand prêt-à-manager dell'artigianato gastronomico, dove **l'attenzione alla materia prima** si sposa alle necessità di oggi di **velocità e comodità di consumo**. Piadine, toast, pinse pronte da mangiare, **preparati a mano** uno per uno. Inoltre, nel corso del 2023 è stato immesso sul mercato il **"Party Aperitivo"**, ovvero una selezione di salumi e formaggi di primissima scelta, da gustare in compagnia per rendere l'aperitivo un momento indimenticabile.

L'affettamento lento e la produzione interna di tutte le salse rispettano le migliori caratteristiche del prodotto, e rendono tangibile il concetto di economia circolare, in modo da offrire al consumatore prodotti sicuri, semplici, appetitosi e sostenibili. Durante il 2024 è stata introdotta una nuova focaccina, integrale con tacchino. pensata per chi cerca uno spuntino pratico e gustoso, senza rinunciare a un'alimentazione equilibrata. Fonte di fibre e ad alto contenuto di proteine, è la scelta perfetta per chi vuole mantenersi in forma senza sacrificare il piacere del buon cibo.





Corte Gusto rappresenta l'**eccellenza dell'artigianato gastronomico italiano all'estero, in particolar modo in Francia**. L'Azienda seleziona rigorosamente le materie prime, con lo scopo di veicolare le migliori proposte e selezioni italiane per farle gustare agli attenti palati dei consumatori francesi, guidandoli attraverso un **percorso di conoscenza e apprezzamento** della tradizione italiana. **L'intera gamma, infatti, è prodotta in Italia**, ma per rimanere al passo con le esigenze dei consumatori esteri, un'equipe commerciale sul territorio osserva le evoluzioni dei consumi e propone costantemente referenze dedicate e innovative.





Apéritiv'O

*I salumi vengono confezionati appena affettati e disposti a mano, in abbinamento ad altri prodotti sfiziosi, possono anche essere gustati in compagnia per l'aperitivo o per un **pasto veloce**. Gli scomparti separati e sigillati singolarmente mantengono la freschezza di ogni prodotto e ne garantiscono una praticità di servizio. Tutta la gamma viene commercializzata sui mercati esteri, principalmente francese, tedesco e nord-europeo*





Durante il periodo di rendicontazione, i prodotti menzionati sono stati promossi in prestigiosi eventi del settore agroalimentare, come:



MARCA, convegno che riunisce eminenti esponenti della Grande Distribuzione Organizzata, è stata organizzata un'esclusiva sessione di degustazione per presentare la nuova gamma di Pinse Amoretti. Questa selezione è stata preparata artigianalmente utilizzando ingredienti attentamente selezionati al fine di soddisfare le diverse preferenze di mercato e le tendenze attuali.



Nel corso del 2024, Corte Parma ha partecipato attivamente a **Cibus Connecting**, un evento affiliato al prestigioso Salone Internazionale dell'Alimentazione, noto come Cibus.

Questa manifestazione si distingue come un'occasione di primaria importanza nell'ambito dell'agroalimentare italiano, rappresentando un appuntamento fondamentale per le aziende operanti nel settore.



Tuttofood, considerata una delle fiere di spicco a livello internazionale nel campo agroalimentare, ha offerto l'opportunità di interagire con partner commerciali consolidati o potenziali. In tale contesto, Corte Parma ha presentato il progetto "We Are Plastic", ideato dall'artista parmense Elisa Cantarelli, il cui obiettivo principale consiste nel promuovere un messaggio di sostenibilità favorendo il riciclo della plastica. L'opera d'arte è stata successivamente installata presso il nuovo stabilimento produttivo di Montechiarugolo (PR) al termine della manifestazione fieristica.



Qualità e sicurezza alimentare

Corte Parma si impegna a garantire ai propri clienti i più alti standard qualitativi in termini di sicurezza dei propri prodotti. L'Azienda è dotata di un manuale di Autocontrollo basato sul **sistema HACCP** e **certificato IFS**. All'interno di tale protocollo sono indicati tutti i fattori di rischio individuati, le situazioni critiche di processo e gli strumenti di controllo per garantire la **qualità e la sicurezza dei prodotti**. In particolare, in fase di ricezione delle materie prime vengono svolti dei controlli atti a verificare le caratteristiche del conferito, il rispetto e l'applicazione delle temperature di conservazione e stoccaggio, il corretto monitoraggio degli infestanti, la presenza di eventuali allergeni e l'assenza di OGM in conformità alla legislazione vigente.

Le fasi di **affettamento e confezionamento** vengono svolte in camera bianca, ovvero un'area di lavoro confinata, rigorosamente pulita e sanificata, in cui viene costantemente monitorata la temperatura, l'umidità dell'aria e la luminosità in modo da poter **escludere qualsiasi tipo di contaminazione** del prodotto finito.

La sicurezza dei prodotti di Corte Parma passa anche dalla possibilità di ricostruire e seguire il percorso di materie prime ed imballaggi primari, grazie ad una apposita procedura denominata "**Rintracciabilità e ritiro prodotto**". In particolare, vengono identificati sei punti di controllo, dal ricevimento delle merci alla distribuzione del prodotto finito, al fine di garantirne una completa tracciabilità lungo l'intero processo produttivo.

La sicurezza alimentare, la qualità e la tracciabilità sono **tematiche in continua evoluzione** all'interno di Corte Parma, sia per poter stare al passo con i nuovi regolamenti comunitari e i requisiti dello standard IFS che con le richieste dei propri clienti. Questi aspetti sono gestiti da un team di 5 addetti.



Ricerca e sviluppo

Corte Parma sta sviluppando un importante interesse verso prodotti e produttori da filiere italiane controllate, che guardino al futuro con un occhio sostenibile. Questo nuovo interesse porta alla creazione di gamme di prodotto dedicate, che ribadiscano il concetto del rispetto della tradizione agroalimentare e culinaria italiana.

Inoltre, vi è un orientamento sempre più marcato verso la lavorazione dei componenti vegetali, nel rispetto della loro stagionalità, per abbattere i consumi di carne. In risposta a queste esigenze, è stato recentemente acquisito un nuovo macchinario destinato alla produzione della linea a base di pesce, nonché un altro macchinario specificamente progettato per il confezionamento di un nuovo prodotto che sarà presto introdotto sul mercato: i *ready-meal*. Questi ultimi consistono in box contenenti pasti completi, studiati per offrire una combinazione equilibrata di vegetali, proteine e altri ingredienti, pensati per rispondere alle esigenze di praticità e nutrizione dei consumatori moderni.

In termini di processi, vi è una continua implementazione di nuovi macchinari con l'obiettivo costante di efficientare la produzione. Sempre in termini di processo, nella logica di una migliore gestione dello scarto, è stata implementata una consolidata prassi di riutilizzo degli esuberi:

questi risultano essere impiegati soprattutto per ri-lavorazioni quali la produzione di creme/salse.

Per quanto concerne gli imballaggi dei prodotti, Corte Parma ha attuato un sensibile aumento del numero di referenze aventi imballo primario monomateriale (PET). In generale, l'Azienda sta portando avanti una logica di uniformazione dei materiali proposti ai clienti, cercando di sensibilizzare anche questi ultimi circa l'importanza di tale direzione. Inoltre, ha attuato modifiche sulle etichette per le referenze in *flowpack*, rendendole monomateriale (PP), sviluppando così una confezione interamente riciclabile secondo un'unica direttrice.

L'Azienda, guardando non solo al presente, ma anche al futuro, sta portando avanti un importante lavoro di ricerca con l'obiettivo di diminuire lo spessore medio delle vaschette, che porterà ad una consistente diminuzione di materiali utilizzati.



Inoltre, si è scelto di aumentare il numero di pezzi per unità di imballo secondario, al fine di monitorare al meglio l'uso di cartone e derivati. L'intento di Corte Parma è di orientarsi sempre di più verso un packaging sostenibile, puntando sull'adozione di nuovi materiali come la cellulosa per fabbricare le vaschette e film completamente riutilizzabili. È bene sottolineare che anche nel corso del 2024 tutte le vaschette e film utilizzati sono composti da materiali riciclabili, confermando il continuo impegno dell'Azienda verso la sostenibilità.



Planet

“

Esprimiamo il nostro impegno per il pieno rispetto della nostra terra, considerando ogni sua dimensione: dalla scelta delle materie prime, al supporto delle comunità locali, fino alla tutela dell'ambiente.

Adottiamo azioni e strategie mirate a favorire l'economia circolare. Lavoriamo per ridurre al minimo gli sprechi, utilizzando soluzioni di packaging sostenibile e investendo nella produzione di energia rinnovabile.

Siamo pienamente consapevoli dell'importanza fondamentale del nostro pianeta e ci assumiamo la responsabilità di preservarlo, sapendo che è da esso che derivano il nostro sostentamento e il nostro benessere.

”



Consumi energetici ed emissioni

L'Azienda genera emissioni climalteranti, responsabili del cambiamento climatico, principalmente attraverso l'utilizzo di combustibili fossili ed energia elettrica necessari per la produzione, nonché per il trasporto e la distribuzione lungo l'intera catena del valore. Questi impatti si verificano sia all'interno delle attività direttamente gestite dall'Azienda che tramite le sue relazioni commerciali.

Già nel 2017 Corte Parma ha installato un **impianto fotovoltaico** presso il proprio stabilimento produttivo di Botteghino, nel 2022 ne è entrato in funzione un secondo e dal 2024 gli impianti fotovoltaici sono presenti in tutte le sedi dell'Azienda. Nel 2024 gli impianti di energia rinnovabile hanno permesso la **produzione di 308.488kWh di energia elettrica da fonti rinnovabili**.

L'Azienda partecipa inoltre a iniziative sul territorio per la compensazione della CO₂, supportando progetti civici legati al rispetto dell'ambiente, prendendo parte come membro sostenitore al Kilometroverde Parma.

Negli ultimi tre anni Corte Parma ha altresì avviato un progetto di **aggiornamento del proprio parco automezzi**, attualmente, la flotta Aziendale comprende 1 auto ibrida e 5 auto completamente elettriche.

Sono state installate colonnine di ricarica presso la sede centrale, permettendo così ai propri dipendenti di ricaricare i loro automezzi gratuitamente. Nel 2024, è importante menzionare come siano stati implementati impianti fotovoltaici sui tetti di Montechiarugolo e Botteghino, anche nelle tettoie dei parcheggi di entrambi i siti.

Nel corso del 2024 i **consumi totali di energia** di Corte Parma sono stati pari a **11.768 GJ**, comprensivi di consumi relativi al parco auto pari a **838 GJ**, in **diminuzione di circa il 4% rispetto al 2023**, dove si registravano consumi pari a 12.214 GJ. La diminuzione dei consumi totali rispetto al 2023 è legata all'implementazione di interventi volti all'efficienza energetica, quali l'adozione di tecnologie innovative a basso consumo, il potenziamento dei processi di monitoraggio e controllo, nonché l'introduzione di pratiche operative più sostenibili.

Per quanto riguarda le **emissioni climalteranti dirette (Scope 1)** prodotte da Corte Parma durante il 2024, queste sono state pari a **396 tCO₂** in riduzione del **3% rispetto al 2023 (408 tCO₂)**. Tale riduzione è spiegata dalla progressiva



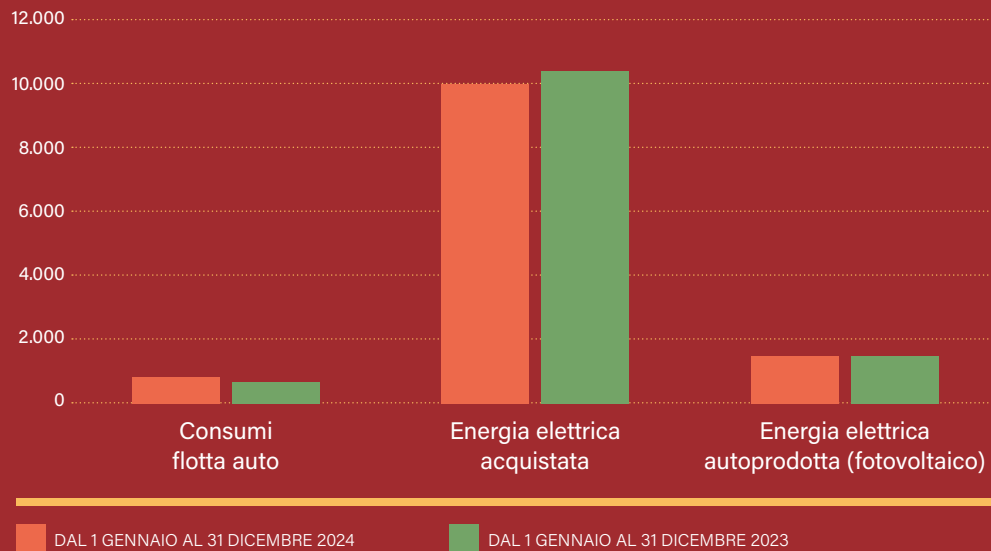
sostituzione di veicoli a motore termico a favore di veicoli elettrici o ibridi, come menzionato precedentemente, e dalla diminuzione dei rabbocchi di F-gas (**Gas Fluorurati**, ovvero quelle tipologie di gas che derivano quasi esclusivamente dalle attività umane; questa specifica tipologia di gas artificiale si trova all'interno di vari dispositivi e impianti tra i più comuni e conosciuti, come quelli di refrigerazione, di condizionamento e nelle pompe di calore.), nel corso dell'anno di rendicontazione. Sebbene gli f-gas siano utili in molte applicazioni, hanno un impatto significativo sul cambiamento climatico poiché, una volta rilasciati nell'atmosfera, hanno una potente capacità di trattenere il calore.

Per quanto riguarda invece le **emissioni indirette di Scope 2- Location based** legate al consumo dell'energia elettrica necessaria al funzionamento dello stabilimento produttivo, queste sono state pari a **843 tCO₂** in aumento del 9% rispetto all'anno precedente ove si attestavano a 771tCO₂. Le **emissioni Scope 2 Market based** sono invece pari a **1.360 tCO₂** in aumento del 3% rispetto allo scorso anno. Come per l'energia elettrica, l'aumento delle emissioni indirette è strettamente correlato all'entrata in funzione a pieno regime delle linee produttive del nuovo stabilimento.

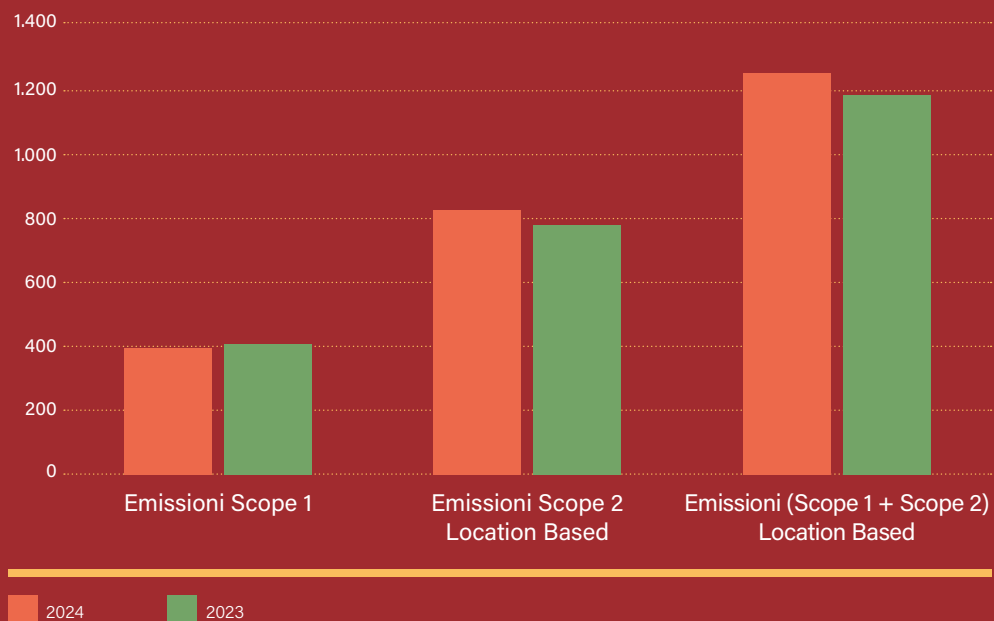




CONSUMI DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)



EMISSIONI SCOPE 1 e SCOPE 2 (tCO₂)





La transizione ad un modello di business circolare

Il termine "economia circolare" si riferisce ad un modello economico che mira a ridurre al minimo l'uso di risorse naturali, a limitare gli sprechi e a massimizzare il riutilizzo, il riciclo e il ripristino dei materiali e dei prodotti. La **gestione dei materiali** è considerata di **fondamentale importanza** per il successo dell'Azienda, sia per ridurre l'impatto ambientale che di ottimizzazione dei costi. In particolare, in Corte Parma i materiali di scarto seguono due flussi distinti: il flusso dei **materiali biologici** e il flusso dei **materiali tecnici**. Questa suddivisione permette di gestire in modo specifico e mirato i diversi tipi di materiali, consentendo un approccio ottimizzato sia per il recupero e il riutilizzo dei sottoprodotti, sia per il riciclaggio e il corretto smaltimento dei rifiuti non organici.

All'interno del primo gruppo vi sono tutti i **derivati della produzione**, come i fondelli del salume e i ritagli di lavorazione che, tramite un **attento processo di rivalorizzazione**, vengono confezionati sottovuoto direttamente in camera bianca in attesa di essere inseriti nelle produzioni di altre referenze, come ad esempio per i cubettati e le salse, o vendute ad altre aziende, come nel caso delle produzioni di pasta farcita. Gli Scarti di lavorazione di Origine Animale (SOA) come cotenne e grasso di rifilatura, vengono impiegati in un ampio numero di settori come, ad esempio, per la produzione di mangimi, di biogas e fertilizzanti. Nel complesso, nel 2024, Corte Parma ha rivenduto oltre **230 tonnellate di prodotti derivati dalla produzione**.

Il secondo gruppo ricomprende invece tutti i materiali plastici utilizzati per il **packaging** e i **rifiuti derivanti dalle attività di ufficio** come carta, plastica e dispositivi di protezione igienica degli operatori di linea. Questi rifiuti vengono compattati con macchinari specifici presenti in Azienda per ridurre il volume e facilitarne il trasporto in fase di smaltimento.

Parallelamente a ciò, l'Azienda ha avviato da anni un importante percorso di **riduzione della grammatura** delle vaschette e acquisto di packaging prodotto con **plastica riciclata**, per ridurre ulteriormente la quantità di materiale vergine utilizzato. Per il **confezionamento dei panini** prodotti da Corte



Parma, inoltre, viene impiegato un imballaggio realizzato interamente in **PP monomateriale**, il quale garantisce una **riciclabilità pari al 100%**.

Infine, attraverso accordi siglati con i propri fornitori, l'Azienda si approvvigiona di quasi tutta la materia prima tramite cassoni riutilizzabili (mini bins), riducendo così la quantità di materiale di imballo necessario per il trasporto. Negli ultimi anni Corte Parma sta inoltre collaborando con un'Azienda della filiera per lo sviluppo di packaging **alternativo in carta e cartone** al fine di garantire allo stesso tempo la salubrità del prodotto e la facilità nel trasporto, proprietà tipiche della plastica.



Nota metodologica

Il presente documento costituisce la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Corte Parma Alimentare S.r.l. (nel documento anche "Corte Parma" o "Azienda") e descrive in modo trasparente le performance aziendali in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre). Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è riportato, ove possibile, il confronto con i dati relativi all'anno 2023.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI", secondo l'opzione "GRI Referenced".

Il perimetro di rendicontazione del Report fa riferimento alla società Corte Parma Alimentare S.r.l. e corrisponde a quello del bilancio economico-finanziario di esercizio al 31.12.2024. Il perimetro dei dati ambientali fa riferimento allo stabilimento produttivo principale sito in località Botteghino (PR) e non tiene in considerazione i consumi dello stabilimento secondario adiacente, considerata la poca rilevanza sul totale. Non si segnalano cambiamenti significativi nel corso del 2024 in relazione a struttura, dimensioni, proprietà ed alla catena di fornitura.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è oggetto di un esame limitato ("Limited Assurance Engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A.

Indice dei contenuti GRI

Dichiarazione d'uso Corte Parma ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo dal 1° gennaio 2024 al 31° dicembre 2024 con riferimento agli Standard GRI

GRI 1 utilizzato GRI 1 - Principi Fondamentali (2021)

GRI Standards	Disclosure	Pagine	Note
GENERAL DISCLOSURES			
GRI 2: Informativa Generale (2021)			
2-1	Dettagli organizzativi	6-7	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità	44	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	44	
2-5	Assurance esterna	44	
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8-9	
2-7	Dipendenti	46	
2-8	Lavoratori non dipendenti	46	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4-5	
2-27	Compliance con leggi e regolamenti	10	
2-30	Contratti collettivi	45	Il 100% dei dipendenti è coperto dal CCNL di riferimento
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	51	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	52	
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	52	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	21-22	
403-2.a	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	21-22	
403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	21-22	
403-9	Infortuni sul lavoro	47-48	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2018)			
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	49	

Allegati

RESPONSABILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI¹

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale (tempo indeterminato e determinato) genere e area geografica (headcount)						
Tipologia contrattuale	al 31 dicembre 2024			al 31 dicembre 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
A tempo indeterminato	58	126	184	52	124	176
A tempo determinato	1	2	3	1	2	3
Totale	59	128	187	53	126	179

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia d'impiego (full-time e part-time), genere e area geografica (headcount)						
Full-time / Part-time	al 31 dicembre 2024			al 31 dicembre 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full-time	58	125	183	52	123	175
Part-time	1	3	4	1	3	4
A chiamata	-	-	-	-	-	-
Totale	59	128	187	53	126	179
Part-time percentuale	2 %	2 %	2 %	2 %	2 %	2 %

DISCLOSURE 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI

Numero totale dei lavoratori non dipendenti						
Lavoratori esterni	al 31 dicembre 2024			al 31 dicembre 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Collaboratori	4	-	4	4	-	4
Lavoratori somministrati	24	106	130	26	100	126
Stagisti	-	-	-	-	-	-
Totale	28	106	134	30	100	130

¹Tutti i dipendenti operano in Italia

DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO

Infortuni sul lavoro dei dipendenti		
Numero di infortuni	2024	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	4	2
Dati temporali		
Ore lavorate	298.464	246.007
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Trauma	4	1
Ferita	0	1
Tassi d'infortunio ²		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	2,68	1,63

² Il tasso di infortuni viene calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sulle ore lavorate nell'anno, moltiplicato per 200.000.



Infortuni sul lavoro dei lavoratori esterni		
Numero di infortuni	2024	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	10	6
Dati temporali		
Ore lavorate	220.666	177.794
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Trauma	6	4
Ferita	4	2
Tassi d'infortunio ³		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	9,06	6,75

³ Il tasso di infortuni viene calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sulle ore lavorate nell'anno, moltiplicato per 200.000.



DISCLOSURE 405-1: DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNANCE E TRA I DIPENDENTI

Composizione del consiglio di amministrazione per genere e fasce d'età (percentuale)								
Numero di persone	al 31 dicembre 2024				al 31 dicembre 2023			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Uomo	-	25 %	75 %	100 %	-	25 %	75 %	100 %
Donna	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	-	25 %	75 %	100 %	-	25 %	75 %	100 %

Dipendenti per categoria professionale e genere (Headcount)							
Numero di persone	al 31 dicembre 2024			al 31 dicembre 2023			
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	
Dirigenti	1	-	1	-	-	-	
Quadri	1	2	3	1	2	3	
Impiegati	3	18	21	2	18	20	
Operai	54	108	162	50	106	156	
Totale	59	128	187	53	126	179	

Dipendenti per categoria professionale e fascia d'età (Headcount)								
Numero di persone	al 31 dicembre 2024				al 31 dicembre 2023			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Dirigenti	-	-	1	1	-	-	-	-
Quadri	-	3	-	3	-	3	-	3
Impiegati	6	13	2	21	2	15	3	20
Operai	38	113	11	162	39	104	13	156
Totale	44	129	14	187	41	122	16	179



Dipendenti per categoria professionale e genere (percentuale)						
Numero di persone	al 31 dicembre 2024			al 31 dicembre 2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	100%	-	0,5%	-	-	-
Quadri	33,3 %	66,7 %	1,6 %	33,3 %	66,7 %	1,7 %
Impiegati	14,3 %	85,7 %	11,2 %	10 %	90 %	11,2 %
Operai	33,3%	66,7 %	86,6 %	32,1 %	67,9 %	87,2 %
Totale	31,6 %	68,4 %	100 %	30 %	70 %	100 %

Dipendenti per categoria professionale e fascia d'età (percentuale)								
Numero di persone	al 31 dicembre 2024				al 31 dicembre 2023			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Dirigenti	-	-	100%	0,5%-	-	-	-	-
Quadri	-	100 %	-	1,6 %	-	100%	-	1,7%
Impiegati	28,6%	61,9 %	9,5 %	11,2 %	10 %	75 %	15 %	11,2 %
Operai	23,5 %	69,8 %	6,8%	86,6 %	25 %	66,7 %	8,3 %	87,2 %
Totale	23,5 %	69 %	7,5 %	100 %	22,9%	68,2%	8,9%	100%



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

DISCLOSURE 302-1: CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Consumo energetico all'interno dell'organizzazione					
Tipologia di consumo	Unità di misura	al 31 dicembre 2024		al 31 dicembre 2023	
		TOTALE	TOTALE GJ	TOTALE	TOTALE GJ
Consumi autotrazione e flotta auto					
Benzina	l	4.959	111	5.269	118
Gasolio	l	20.923	717	16.734	564
Energia elettrica	kWh	4.306	11	4.257	11
Energia elettrica					
Energia elettrica acquistata	kWh	2.716.692	9.780	2.874.109	10.347
Di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	-	-
Di cui da fonti non rinnovabili	kWh	2.716.692	9.780	2.874.109	10.347
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	308.488	1.111	326.378	1.175
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	-	-	-	-
Totale consumi energetici	GJ	11.768		12.214	
Totale energia rinnovabile	GJ	1.135		1.175	
Totale energia non rinnovabile	GJ	10.633		11.039	
Energia rinnovabile sul totale	%	9,64 %		9,62 %	

Fattori di conversione consumi energetici				
Tipologia di consumo	Unità di conversione	2024	2023	Fonte
Energia elettrica	GJ/kWh	0,0036	0,0036	COSTANTE
Benzina per autotrazione	GJ/ton	43,13	43,13	National Inventory Report (NIR) 2024,2023
Benzina (Densità)	kg/litri	0,74	0,74	Linee Guida Energy Manager 2018 - Versione 2.1 (FIRE)
Gasolio per autotrazione	GJ/ton	42,85	42,85	National Inventory Report (NIR) 2024,2023
Gasolio (Densità)	kg/litri	0,84	0,84	Linee Guida Energy Manager 2018 - Versione 2.1 (FIRE)



DISCLOSURE 305-1: EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1)

Emissioni dirette di gas effetto serra			
Vettori energetici ad uso riscaldamento/produzione	Unità di misura	2024	2023
Benzina per autotrazione	tCO ₂	8	9
Gasolio per autotrazione	tCO ₂	53	41
F-gas (R449A)	tCO ₂	335	358
Totale Scope 1	tCO ₂	396	408

DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI INDIRETTE DI GHG (SCOPE 2)⁴

Emissioni indirette di gas effetto serra			
Energia elettrica	Unità di misura	2024	2023
Acquistata da rete – Location based	tCO ₂	843	771
Acquistata da rete – Market based	tCO ₂	1.360	1.315
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 - Location based	tCO ₂ ⁵	1.239	1.178
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 - Market based	tCO ₂	1.756	1.722

Fattori di emissione				
Tipologia di consumo	Unità di conversione	2024	2023	Fonte
Energia elettrica Location Based	tCO ₂ /kWh	0,00031	0,00027	ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei 2024/2023
Energia elettrica Market Based	tCO ₂ /kWh	0,00050	0,00046	AIB - EUROPEAN RESIDUAL MIXES 2023/2024
Benzina	tCO ₂ /ton	3,152	3,152	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023/2024
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ /ton	3,150	3,150	ISPRA - National Inventory Report 2023-2024
R-449A - GWP	kgCO ₂ e/kg	1.397	1.397	Nippon gases

⁴Lo standard di rendicontazione utilizzato prevede due diversi approcci di calcolo delle emissioni di Scope2: "Location-based" e "Market-based". L'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativi agli specifici mix energetici nazionali di produzione di energia elettrica. L'approccio "Market-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica. In assenza di specifici accordi contrattuali tra l'Azienda e il fornitore di energia elettrica (es. acquisto di Garanzie di Origine), per l'approccio "Market-based" è stato utilizzato il fattore di emissione relativo al "residual mix" nazionale.

⁵Le emissioni di Scope 1 e Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Al Consiglio di Amministrazione di Corte Parma Alimentare S.r.l.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*“limited assurance engagement”*) del Bilancio di Sostenibilità di Corte Parma Alimentare S.r.l. (di seguito anche “Società”) relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2024.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Corte Parma Alimentare S.r.l. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai *“Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards”* definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (di seguito “GRI Standards”), con riferimento alla selezione di GRI Standards, come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

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

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi di Corte Parma Alimentare S.r.l. in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e gestione della qualità

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

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

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona

Sede Legale: Via Santa Sofia, 28 - 20122 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.688.930,00 i.v.

Codice Fiscale/Registro delle Imprese di Milano Monza Brianza Lodi n. 03049560166 - R.E.A. n. MI-1720239 | Partita IVA: IT 03049560166

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata (“DTTL”), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche “Deloitte Global”) non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l’informativa completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all’indirizzo www.deloitte.com/about.

© Deloitte & Touche S.p.A.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards, con riferimento alla selezione di GRI Standards.

Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel “*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*” (di seguito “ISAE 3000 Revised”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo “About Us” del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio d’esercizio della Società;
- 2) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Corte Parma Alimentare S.r.l. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l’aggregazione, l’elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

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

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

- per la sede e sito produttivo di Bottegino (PR) e per i siti produttivi di Strada Traversetolo (PR) e Montechiarugolo (PR), che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco o riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di Corte Parma Alimentare S.r.l. relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards, con riferimento alla selezione di GRI Standards, come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Andrea Isolotti

Socio

Parma, 20 febbraio 2026







Corte Parma Alimentare S.r.l.

Via Felice da Mareto 1/A • 43123 Parma (Italy)

info@corteparma.it

Tel. +39 (0)521/340893 • Fax +39 (0)521/340893

Responsabile Sostenibilità
LINDA DI MARTINO