

Bilancio di Sostenibilità 2021



INDICE CONTENUTI

Lettera agli stakeholder	4
OPAS in cifre	7
Le attività e i prodotti di OPAS	8
EAT PINK	9
L'attenzione di OPAS ai propri prodotti	12
I mercati serviti	13
La catena di fornitura: il suino dall'allevamento al macello	17
Le filiere OPAS	18
La proporzione di spesa verso i fornitori locali	22
La formazione organizzata da OPAS per i suoi soci-allevatori	25
Iniziative esterne, le certificazioni	27
La governance di OPAS	29
Gli stakeholder	37
Attenzione all'ambiente	44
L'energia	51
L'acqua	55
I rifiuti	59
L'aria	63
Mobility manager	67
La carbon footprint della coscia di suino	69
Le persone di OPAS	73
Salute e sicurezza sul lavoro	81
L'impatto economico di OPAS	88
I progetti futuri	93
Nota metodologica	97
Indice dei contenuti GRI	99



Lettera agli Stakeholder

Nel 2021 OPAS ha affrontato l'emergenza pandemica in modo consapevole e responsabile, grazie all'esperienza dell'anno precedente, non chiudendo mai e tutelando al massimo la salute e la sicurezza del personale. Ci siamo messi in discussione e, nonostante la complessa situazione socio-economica abbiamo continuato a investire in nuovi progetti per continuare a migliorarci a livello ambientale, sociale ed economico-produttivo.

Consapevoli, infatti, degli impatti che la nostra azienda ha sul territorio riteniamo fondamentale impegnarci per ridurli e ottimizzarli. Con questo obiettivo abbiamo deciso redigere il primo Bilancio di Sostenibilità di OPAS, sviluppando il Bilancio Ambientale 2020 e aggiungendovi le nostre azioni e i progetti legati alla sostenibilità sociale ed economica. In questo report raccontiamo cosa abbiamo fatto nel 2021.



Cari Soci e cari Lettori,

vi presentiamo con orgoglio il nostro Bilancio di Sostenibilità, il documento in cui illustriamo ai nostri stakeholder le nostre performance e il nostro impegno sulla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il 2021 è stato un anno complesso e ricco di sfide, caratterizzato ancora dalla pandemia di COVID-19 che, però, forti dell'esperienza dell'anno scorso, siamo stati in grado di governare al meglio. L'azienda, infatti, è rimasta sempre aperta nell'arco dell'anno e ha operato in massima sicurezza garantendo a tutti i lavoratori presenti in situ di lavorare nelle migliori condizioni possibili.

OPAS, come cooperativa agricola, è da sempre molto attenta alla sostenibilità ambientale intesa in senso ampio: dal benessere animale all'ottimizzazione



Valerio Pozzi

AMMINISTRATORE DELEGATO
OPAS

dell'uso delle risorse naturali, dalla tutela del paesaggio all'ottimizzazione dei trasporti. La tutela dell'ambiente e la riduzione dell'impatto dell'azienda sul territorio, infatti, sono parte del Nostro DNA di agricoltori che vogliono mantenere alto il livello del settore primario.

Dal punto di vista della sostenibilità sociale, abbiamo dato lavoro ad oltre 600 persone, tra dipendenti e lavoratori di ditte esterne creando un ambiente sano e privo

di discriminazione, dove ognuno è spronato a dare il meglio secondo le proprie attitudini.

Riguardo alla sostenibilità economica, poi, abbiamo continuato ad investire, nonostante le difficoltà dovute alla pandemia mondiale. **Tra gli investimenti più importanti che provano la nostra attitudine alla crescita e al miglioramento continuo si possono annoverare il cogeneratore e l'apertura del reparto Eat Pink.**

L'apertura di questa nuova business unit testimonia l'attenzione dell'azienda alle necessità e ai cambiamenti dei trend di consumo. Con il marchio Eat Pink, infatti, OPAS vuole andare incontro alle nuove esigenze dei consumatori di avere un prodotto sano, veloce da preparare e salutare poiché fatto con la carne rosa, magra, sana e 100% italiana proveniente dagli allevatori soci di OPAS.

Per OPAS è quindi fondamentale mirare ad essere un'azienda alimentare che produce in modo sostenibile rispettando le linee guida europee contenute nel Green Deal e nell'iniziativa Farm to Fork.

Proprio per ciò che rappresentiamo come Organizzazione di Produttori siamo presenti nei tavoli regionali e interregionali in cui si decide come programmare ed utilizzare i fondi e le opportunità offerte dall'Unione Europea. Per completare questo processo l'obiettivo a lungo termine della nostra azienda è l'integrazione sia orizzontale che verticale della filiera. In questo modo si riusciranno a controllarne tutti i passaggi dalla nascita dei suini fino alla tavola dei consumatori, from Farm to Fork.

Per il prossimo futuro abbiamo intenzione di continuare sulla strada della sostenibilità andando a definire obiettivi sempre più sfidanti per essere riconosciuti come sostenibili. Vogliamo, inoltre, consolidarci come rilevante produttore e fornitore delle grandi realtà della GDO e dei più importanti salumifici e sviluppare il nostro marchio Eat Pink. Infine, vogliamo puntare sull'internazionalizzazione e aprirci in modo deciso ai mercati esteri.

Amministratore Delegato OPAS,

Valerio Pozzi

Valerio Pozzi



92.000

mq di superficie

25.000

di cui coperti



480

capi/ora capacità di macellazione

20.297

suini macellati a settimana

24.000

suini a settimana capacità di macellazione



780 | 0°

capacità di stoccaggio in tonnellate | gradi

780 | -18°

capacità di stoccaggio in tonnellate | gradi



315 Mln

€ fatturato

6.200.000

€ capitalizzazione



75

soci

650

e oltre persone impiegate in OPAS tra diretti e indiretti

99

dipendenti OPAS al 31/12/2021



OPAS fornisce le cosce di suino per i prosciutti delle due maggiori D.O.P. italiane

17%

DELLE COSCE PER IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

9%

DELLE COSCE PER IL PROSCIUTTO DI PARMA

OPAS

OPAS rappresenta, anche nel 2021, la maggiore Organizzazione di prodotto italiana.

I suoi soci, infatti, rappresentano il 12% della suinicoltura italiana.



prodotti

tagli di carne e Eat Pink



Via Guastalla, 21/A
41012, Carpi (MO)



SEZIONAMENTO E DISOSSO

A CALDO

Sezionamento e disosso a caldo, per la produzione dei più importanti tagli anatomici, sia magri, quali prosciutto, lombo, costato, spalla, coppa, che grassi, quali lardello, gola e pancettone. Utilizzo della lavorazione a caldo per la realizzazione dei prodotti provenienti dai suini certificati DOP.



SEZIONAMENTO E DISOSSO

A FREDDO

Sezionamento e disosso a freddo: è la procedura che viene utilizzata per i suini di dimensioni intermedie (130-145kg) che rappresentano circa il 20% dei suini macellati da OPAS. Questa modalità di lavorazione prevede che le mezzene vengano fatte raffreddare in cella prima di essere smontate nei vari tagli anatomici. La procedura a freddo permette di eseguire tagli precisi e regolari più adatti ai prodotti richiesti dalla GDO.



RIFILATURA E LAVORAZIONE

PER L'INDUSTRIA

Rifilatura dei prosciutti e le lavorazioni per l'industria salumiera. Le cosce, le pancette e le gole vengono fatte raffreddare un giorno in apposite celle per poi essere rifilati. Il prosciutto viene lasciato in cella fino al raggiungimento degli 0°, gli altri tagli, invece, devono raggiungere i 4°.



CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E IN CARTONE

PER LA GDO

Confezionamento sottovuoto e in cartone dei prodotti per la GDO: una volta raffreddati i tagli di suino, se richiesto dal cliente, vengono posti sottovuoto e inseriti nei cartoni o spediti direttamente all'interno di questi ultimi.



CONGELATO

PER GARANTIRE SEMPRE LA MASSIMA QUALITÀ

Congelato: ciò che viene macellato e non viene ordinato in giornata viene congelato immediatamente e stoccato nelle celle per salvaguardarne la freschezza e la qualità e rivenduto nel tempo.

Nel giugno 2021 OPAS ha deciso di aprire all'interno dello stabilimento il **nuovo reparto Eat Pink** con l'intento di valorizzare la carne rosa di suino 100% italiano e di poter gestire al meglio la produzione andando incontro alle esigenze dei consumatori.



INIZIALMENTE HA APERTO LA LINEA DEI **GIÀ COTTI** E VERSO LA FINE DELL'ANNO QUELLA DI **QUELLI TENERI**.



I prodotti Eat Pink sono a base di carne rosa magra proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.



Questo colore indica quanto la carne rosa sia **nobile**, in quanto possiede le caratteristiche migliori sia di quelle bianche (pollo e vitello) che di quelle rosse (vitellone e bovino adulto).

Come mai la carne è rosa?

Il colore rosa è definito dal contenuto di mioglobina presente nella carne. La concentrazione di questa sostanza è alta nelle carni rosse mentre è bassa in quelle bianche. Nelle rosa, invece, è a metà e ciò rappresenta un vantaggio in quanto la mioglobina è associata al **ferro**, e nelle carni rosse l'eccesso di questo elemento è percepito negativamente dal consumatore. Nelle bianche ce n'è poco, e questo può portare ad una carenza nutrizionale. Nella carne rosa, invece, è **nella giusta quantità**.



È UN'IMPORTANTE **FONTE DI PROTEINE NOBILI** IN QUANTO CONTIENE TUTTI GLI AMINOACIDI ESSENZIALI

HA **OTTIME PROPRIETÀ** NUTRIZIONALI

È **RICCA DI IMPORTANTI MINERALI** COME MAGNESIO, FOSFORO, ZINCO, FERRO **E DI VITAMINE**, COME LA B12 FONDAMENTALE PER LA FORMAZIONE DEI GLOBULI ROSSI, PER LA CRESCITA E PER LO SVILUPPO DEL SISTEMA NERVOSO



Sono i prodotti ready to eat di Eat Pink

Grazie alla lunga cottura sottovuoto a bassa temperatura sono riattivabili in poco tempo in:



Basta, infatti, aprire la caratteristica scatola rosa, riporre il prodotto direttamente nel microonde e il gioco è fatto. **Sono ideali per chi ha poco tempo per stare ai fornelli, ma non vuole rinunciare al gusto e alla qualità.**

Prodotti:

- Filetto al bacon | Filetto alle erbe
- Pulled pork sfilacciato | da sfilacciare
- Costine sale e pepe | Costine paprica e rosmarino

Sono i prodotti ready to cook di Eat Pink

Sono prodotti straordinariamente morbidi e disponibili in vari formati:

TAGLIO ANATOMICO	TRANCIO A PESO FISSO	(Nel 2022) PORZIONATO
------------------	----------------------	-----------------------

Questi prodotti acquisiscono la peculiare tenerezza grazie a un **procedimento totalmente naturale, senza l'utilizzo di additivi chimici e conservanti.**

Quelli Teneri



La carne rosa magra



LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EAT PINK:

- Suini 100% italiani
- Prodotti sani e privi di conservanti, lattosio e glutine
- Provenienti da filiera controllata e tracciabili
- Packaging totalmente riciclabile



eatpink.it

SCAN ME



L'azienda dedica una grande attenzione sia alla salubrità e sicurezza dei prodotti che alla corretta informazione ed etichettatura degli stessi.

Nel 2021, infatti, non si sono riscontrati episodi che abbiano riguardato impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti. Questo è dovuto alla **PRESENZA DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE CHE MONITORA COSTANTEMENTE LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E LA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI.**

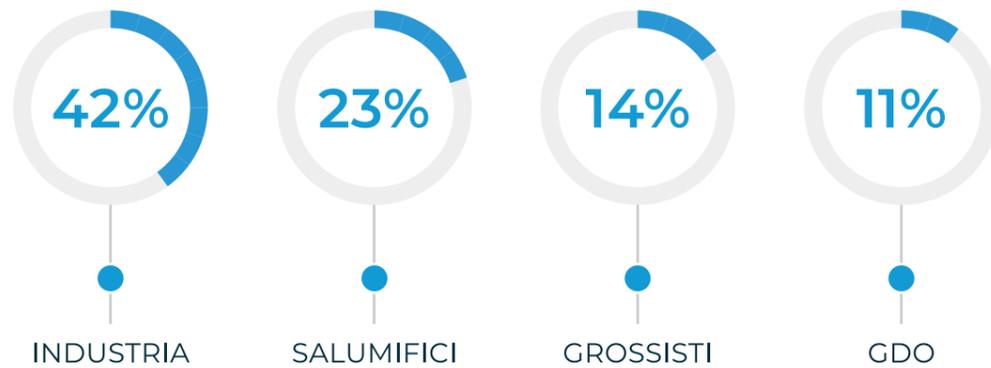
Per gli anni a venire ci imponiamo di mantenere il medesimo risultato, grazie al costante livello di monitoraggio e alla continua applicazione del nostro sistema di gestione per la sicurezza alimentare che è certificato a fronte delle seguenti norme internazionali: **UNI EN ISO 22000:2018, BRC food, IFS food.**

Anche in materia di informazione ed etichettatura, poi, non si sono verificati episodi di non conformità. Le informazioni comunicate in ambito alimentare sono dei contenuti molto rilevanti e una corretta etichettatura è fondamentale per veicolarle. **OPAS SI AVVALE DI PROFESSIONISTI ESTERNI, ESPERTI IN TEMA DI ETICHETTATURA ALIMENTARE E RELATIVA NORMATIVA,** così da garantire il mantenimento del risultato ed assicurarsi che le proprie informazioni in etichetta siano sempre corrette e allineate a quanto previsto dalla legislazione vigente.

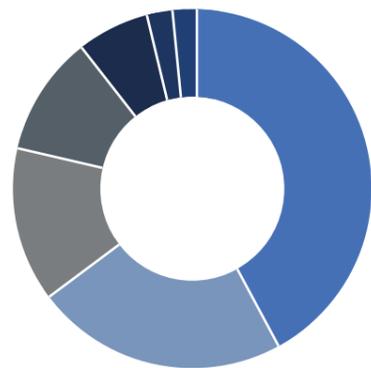




Nel mercato domestico OPAS vende i suoi prodotti principalmente a:

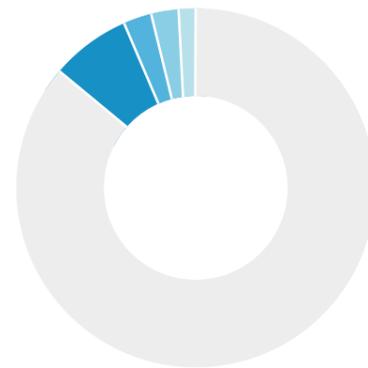


Vendite per categoria:
Italia



- INDUSTRIA
- SALUMIFICI
- GROSSISTI
- GDO
- SEZIONATORE
- NORMAL TRADE
- PROSCIUTTIFICIO
- ALTRI

Vendite per prodotto:
Italia



- FRESCO
- CONGELATO
- STAGIONATI
- C/MACELLAZIONE
- ALTRI

Vendita prodotti nel
mercato **italiano**:



FRESCO
86%



CONGELATO
8%

Vendita prodotti nel
mercato **estero**:



FRESCO
16%



CONGELATO
84%

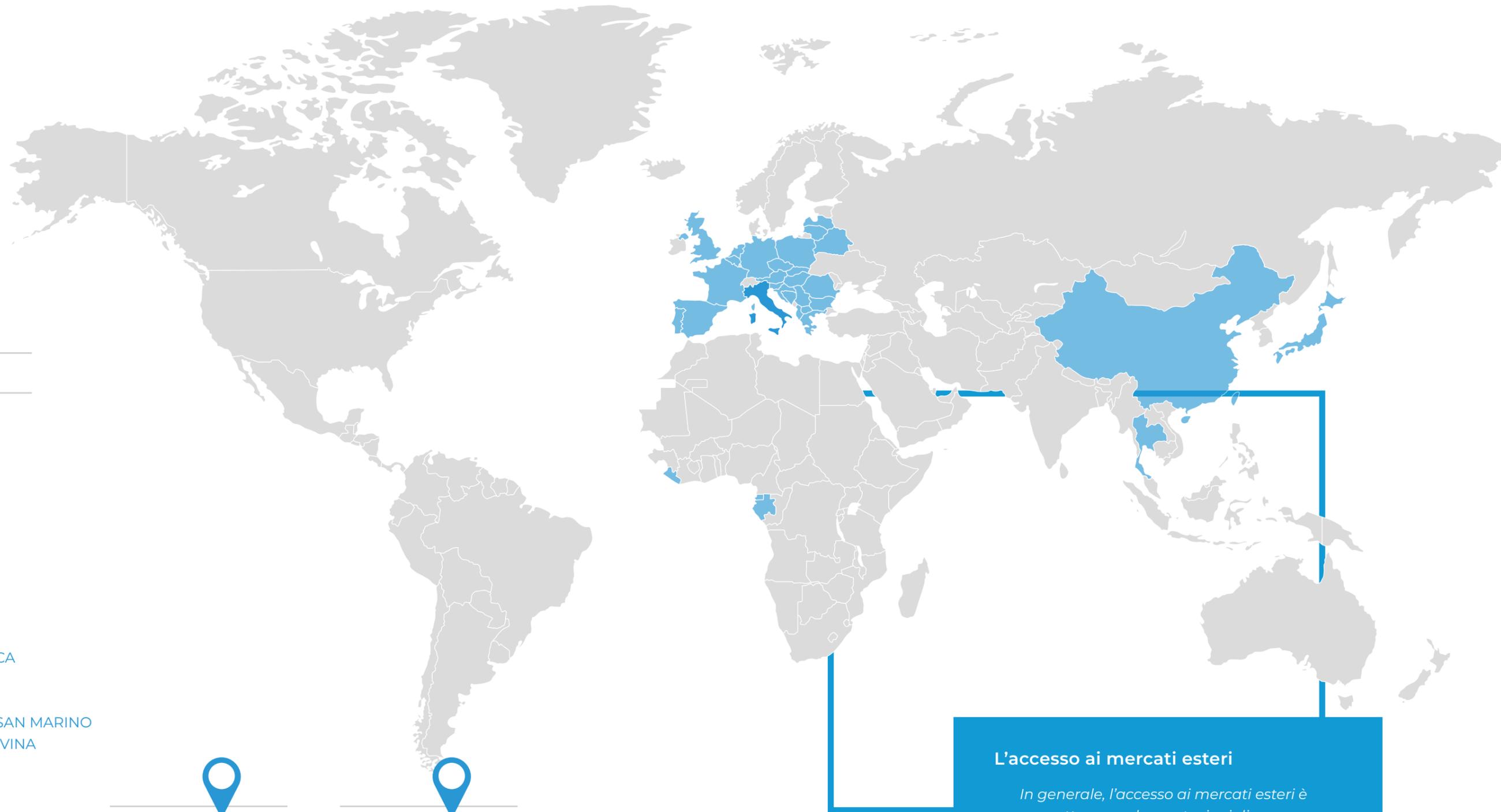


L'export di OPAS nel 2021 vale circa il 5% del fatturato e si mira in futuro a farne crescere il peso.

Grazie, infatti, alle certificazioni sanitarie raggiunte dall'azienda può esportare in:

EUROPA, USA, CINA, CANADA, GIAPPONE, SINGAPORE, AUSTRALIA, SUD AFRICA, BRASILE, COREA DEL SUD, MESSICO, INDIA, CILE, TAIWAN, VIETNAM, CAMBOGIA, UCRAINA, BOSNIA, MACEDONIA, TAILANDIA E MALESIA.

La **CINA** è stato il Paese verso cui l'azienda ha maggiormente esportato sia a valore che a volume, seguita da **FRANCIA E SPAGNA** a grande distanza.



EUROPA

- FRANCIA
- SPAGNA
- BULGARIA
- ROMANIA
- BIELORUSSIA
- BELGIO
- REGNO UNITO
- UNGHERIA
- SLOVACCHIA
- ALBANIA
- OLANDA
- REPUBBLICA CECA
- CROAZIA
- MACEDONIA
- REPUBBLICA DI SAN MARINO
- BOSNIA-ERZEGOVINA
- GERMANIA
- LETTONIA
- AUSTRIA
- LITUANIA
- POLONIA
- SERBIA
- SLOVENIA
- GRECIA
- PORTOGALLO

ASIA

- CINA
- TAILANDIA
- TAIWAN
- GIAPPONE

AFRICA

- GABON
- GUINEA EQUATORIALE
- LIBERIA

L'accesso ai mercati esteri

In generale, l'accesso ai mercati esteri è soggetto a regolamentazioni diverse. Non tutti i mercati sono aperti all'export dall'Italia per motivi di varia ragione: mancanza di accordi bilaterali, situazioni politiche, autorizzazioni sanitarie.

IL SUINO DALL'ALLEVAMENTO AL MACELLO



OPAS è il più grande macello di suini italiano

+50%

dell'approvvigionamento deriva dal conferimento da parte dei soci-allevatori, il resto viene acquistato sul mercato, cioè dagli allevatori di Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte che non hanno vincoli di fornitura con stabilimenti di macellazione.

20.297

suini macellati a settimana,
per un totale di:

1.055.448

nel 2021

Ogni settimana viene stabilito il programma dei ritiri dei suini per ogni allevatore e viene organizzata la logistica. **Per valorizzare il prodotto dei soci e dei fornitori si è cercato di creare delle filiere volontarie in base alle esigenze del mercato. Le tre filiere sono Filiera Controllata, Animal Welfare e Antibiotic Free.** Il presupposto di queste filiere è che i suini siano nati ed allevati in Italia e macellati da OPAS.

La Filiera Controllata è la più importante e costituisce la base delle altre due, che vi sono ricomprese. In totale quindi nel 2021 sono stati macellati 343.000 suini provenienti da filiera controllata di cui 93.050 appartenenti alla filiera Animal Welfare e 24.700 a quella Antibiotic Free.

FILIERA CONTROLLATA



La Filiera Controllata è una filiera di estensione completa, riguardante tutte le materie prime (suini e materiale sussidiario) in ingresso in azienda ed applicata ai prodotti finiti in uscita da OPAS.

Con questa filiera l'azienda prevede un controllo completo di tutte le organizzazioni coinvolte nella produzione e distribuzione di prodotti, dalla produzione del mangime alla vendita al Cliente.

I fornitori che aderiscono alla Filiera Controllata devono garantire: la presenza e l'applicazione di un sistema di autocontrollo conforme ai requisiti della normativa vigente, la formazione del personale, l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e dei materiali sussidiari utilizzati, la corretta gestione della documentazione e le verifiche ispettive della filiera da parte di OPAS.

I fornitori s'impegnano, poi, al rispetto di tutti i regolamenti vigenti in materia ambientale ed a mettere in atto politiche e procedure di riduzione dell'impatto ambientale della propria attività.

Tutti gli allevamenti facenti parti della Filiera Controllata devono allevare i suini, in aziende dotate di strutture, attrezzature ed organizzazioni idonee a garantire il benessere animale.

L'alimentazione dei suini deve, poi, essere adeguata e controllata in base agli standard stabiliti dall'azienda.

Riguardo ai trattamenti farmacologici ammessi, questi vengono registrati su un apposito modulo che ha riscontro con un registro di carico/scarico dei farmaci presenti in azienda come previsto dalle leggi sanitarie vigenti. Per la terapia e la profilassi degli animali possono essere utilizzati unicamente gli integratori ed i farmaci registrati ed ammessi per la specie suina, avendo cura di rispettare i tempi di sospensione previsti prima della macellazione.

Questa filiera viene certificata da KIWA (DT33).



ANIMAL WELFARE



OPAS con questa filiera si è data l'obiettivo di poter **offrire al consumatore finale un prodotto alimentare controllato in tutti i processi di nascita, crescita, alimentazione, trasporto e macellazione per salvaguardare gli aspetti inerenti al benessere animale.**

Il benessere animale oggi rappresenta un tema di grande importanza nel settore agro-alimentare. Negli anni, infatti, è cresciuto l'interesse non solo verso temi quali la sicurezza e la qualità degli alimenti, ma anche verso l'impatto ambientale e le condizioni di allevamento, trasporto e macellazione degli animali.

La salvaguardia del benessere dell'animale avviene nel consapevole rispetto delle cinque libertà (Farm Animal Welfare Council – FAWC), ovvero:

- **Libertà dalla sete, fame e malnutrizione**, mediante facile accesso ad acqua fresca e pulita e adeguata alimentazione che garantisca piena salute e vigore;
- **Libertà dal disagio**, mediante la predisposizione di un ambiente appropriato alla specie, con adeguati ripari e aree di riposo confortevoli;
- **Libertà dal dolore, ferite e malattie**, mediante prevenzione e rapida diagnosi e trattamento;
- **Libertà di esprimere comportamenti normali**, mediante la predisposizione di spazi

sufficienti, strutture adeguate e contatti sociali con animali della stessa specie;

- **Libertà da paura e angoscia**, garantendo condizioni di vita e trattamenti che evitino sofferenze mentali.

Per mantenere il benessere animale è fondamentale la continua formazione e sensibilizzazione per tutto il personale coinvolto nella gestione di tutte le fasi di vita del suino: dagli allevatori ai trasportatori.

Questa filiera viene certificata da KIWA (DT40).



ANTIBIOTIC FREE



OPAS con la filiera Antibiotic free **garantisce che la carne provenga da suini nati e allevati in Italia che dalla nascita o dall'età di 49 giorni o per gli ultimi 120 giorni della loro vita, non abbiano mai ricevuto antibiotici.**

Tutti i fornitori (allevatori) e subfornitori (mangimisti), firmando il disciplinare tecnico di OPAS per la filiera Antibiotic Free, accettano il contenuto, rispettano i requisiti ed aderiscono formalmente alla suddetta filiera, diventandone direttamente responsabili presso i propri stabilimenti. I partners aderenti s'impegnano, quindi, ognuno per le proprie competenze, ad eseguire le diverse prescrizioni riportate nel disciplinare tecnico di produzione.

I prodotti di filiera controllata Antibiotic Free sono esclusivamente prodotti nei siti appositamente destinati e controllati da OPAS.

Gli animali che fanno parte di questa filiera devono essere alimentati con i mangimi prodotti dai mangimifici selezionati, utilizzando materie prime provenienti da fornitori qualificati controllati secondo un piano aziendale ben definito, formalizzato in apposite procedure e non devono esserci tracce di contaminazioni da antibiotici.

Gli allevamenti certificati Antibiotic Free sono dedicati esclusivamente a questa modalità di allevamento e nel caso in cui un animale dovesse subire un trattamento antibiotico viene identificato, tramite procedure interne validate dal capo filiera, declassato e trasferito in un altro allevamento.

Nel caso in cui il trasferimento non fosse possibile i suini vengono isolati in una sala identificata e a loro esclusivamente destinati.

Gli animali avviati al macello sono appositamente identificati con lotto e dicitura "Free From Antibiotics" nei documenti pertinenti.

L'ente certificatore esterno KIWA garantisce la coerenza e l'implementazione della filiera Antibiotic Free di OPAS (DT 35).



IL SUINO DALL'ALLEVAMENTO AL MACELLO



TRACCIABILITÀ

L'allevatore compila il modello 4 indicando le informazioni relative ad **ogni partita** di suini, alla quale viene assegnato un **lotto di tracciabilità**.



BENESSERE

Allo scarico dei suini, l'operatore controlla i **documenti sanitari** e compila una **scheda di controllo del benessere animale**. L'azione di scarico è monitorata da telecamere, la cui registrazione rimane in archivio per un mese.



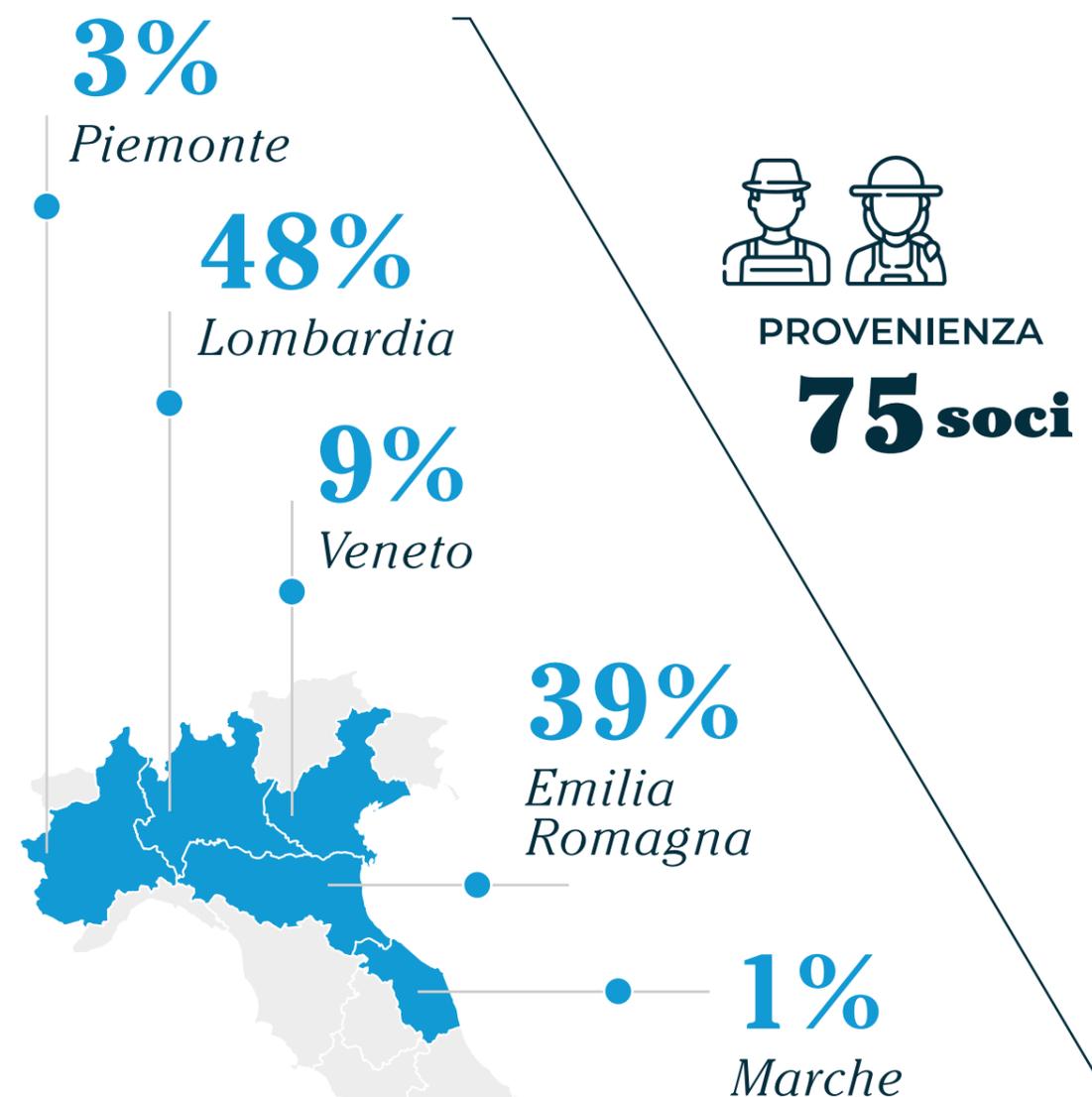
STANDARD

Gli **standard Animal Welfare** sono rispettati nel carico, nel trasporto, nello scarico, nell'incanalamento e soprattutto al momento dello stordimento.



RISPETTO

Mensilmente, l'ufficio qualità verifica il rispetto dei seguenti passaggi, effettuando **verifiche sul rispetto degli standard qualitativi e di benessere animale** delle maggiori e prestigiose catene della GDO internazionali e delle aziende di trasformazione più importanti.



OPAS è molto attenta al suo impatto nella zona in cui insiste la sua attività. L'azienda considera infatti come locali i fornitori provenienti da Emilia-Romagna, dove insiste la sede aziendale, e Lombardia. Per questo motivo il 95% della spesa è verso fornitori locali: soci-conferitori, allevatori esterni a OPAS e trasportatori.

L'obiettivo di OPAS per il futuro è mantenere e privilegiare l'utilizzo di fornitori locali. Nel 2021 non si sono verificate modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura.

Per OPAS, privilegiare
l'utilizzo di fornitori
locali, è fondamentale
per **valorizzare il**
territorio in cui opera.



LA FORMAZIONE ORGANIZZATA DA OPAS PER I SUOI SOCI-ALLEVATORI

Con il progetto "OPAS PIANO FORMATIVO 2021", l'azienda ha realizzato un progetto formativo finalizzato ad accrescere le competenze degli imprenditori agricoli (soci della cooperativa) e dei propri dipendenti nell'ambito zootecnico suinicolo.

I corsi sono così composti:



PERSONE

25



ORE tra 2021-22

60

Il piano formativo, avviato nel 2021, prevede l'erogazione di un corso suddiviso in 9 moduli:



01

"IL BENESSERE DELLA SCROFA E LA CORRETTA GESTIONE DELLA SALA PARTO"

Rivolto, in particolare all'aspetto normativo e pratico sul welfare animale, applicato alla gestione dei riproduttori in allevamento.

02

"MOVIMENTAZIONE DEI SUINI"

Relativo alla corretta movimentazione del flusso di animali in allevamento, e alla gestione del trasporto degli stessi in base alla normativa vigente in termini di benessere animale.

03

"BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTO"

In questo ambito vengono definite le linee guida per prevenire la diffusione di malattie causa di gravi perdite economiche per l'imprenditore.

04

"SICUREZZA SUL LAVORO"

In tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro relativo alla corretta gestione di attrezzature in allevamento e le procedure anticovid.

05

"ALIMENTAZIONE DEL SUINO, NELLO SVEZZAMENTO E INGRASSO"

In questo modulo vengono toccati aspetti relativi all'alimentazione del suino in termini di corretto utilizzo dell'alimento e dell'impatto che questo può avere sulla salute dell'animale.

06

"USO CONSAPEVOLE E RESPONSABILE DEL FARMACO IN ALLEVAMENTO"

Verranno sviluppati alcuni aspetti volti alla riduzione dell'uso dell'antibiotico in un allevamento di suini con la presentazione di esperienze di campo.



07

"PRATICA DI CORRETTO UTILIZZO DEL FARMACO"

Dal relatore verranno toccati alcuni aspetti di buone pratiche di utilizzo del farmaco inteso come tempi di intervento, corretto utilizzo degli strumenti utilizzati (aghi siringhe ecc.), conservazione e corretto smaltimento.

08

"NUOVE BAT PER GLI ALLEVAMENTI SUINI"

Interventi di Buone Pratiche d'Allevamento per la riduzione delle emissioni di ammoniaca dagli allevamenti suini: aspetti tecnici, economici e amministrativi.

09

"AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE"

Le sfide che le imprese agricole zootecniche dovranno sostenere per uno sviluppo sostenibile: ambientale, economico e sociale.



SICUREZZA ALIMENTARE

BRC food certificate: KIWA n° ALI 01257-B

IFS food certificate: KIWA n° ALI 01257-F

UNI EN ISO 22000:2018: KIWA n° 12934-H

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Rilasciato ai sensi dell'art. 29, par. 1 del Reg. (CE) n. 834/2007

da Suolo e Salute e valida solo per i suini BIOLOGICI: n° 03-00551

SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

UNI EN ISO 14001:2015: KIWA n° 12934-E

Dichiarazione ambientale 2021

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

BS OHSAS 18001:2007: KIWA n°12934-I

RINTRACCIABILITÀ E FILIERA CONTROLLATA

DT 033: KIWA n° ALI 01257-C

ISO 22005:2007: KIWA n° ALI 01257-DF

FILIERA ANTIBIOTIC FREE

DT 035: KIWA n° ALI 01458-C

ISO 22005:2007: KIWA n° ALI 01257-DF

FILIERA ANIMAL WELFARE ED USO RESPONSABILE DEL FARMACO

DT 40: KIWA n° ALI 01568-C

In questi anni OPAS si muove sui vari tavoli istituzionali sia a livello regionale che interregionale e fa parte di diverse associazioni sia in ambito agro-alimentare che sociale:



In generale il nostro contributo è quello di un interlocutore di livello capace di dare/essere interfaccia per le costruzioni legislative a livello regionale, nazionale ed europeo.



I benefici che traiamo dall'essere parte di queste associazioni sono: l'essere protagonisti del settore agroalimentare e l'essere informati sull'evoluzione di vari ambiti (economico, sociale e opportunità come i bandi per i finanziamenti).



La nostra presenza, come realtà agricola, in Confcooperative, Coldiretti, Confagricoltura e Cia che sono le organizzazioni sindacali del mondo agricolo è "obbligatoria/Istituzionale" anche perché gli stessi allevatori aderiscono alle differenti organizzazioni.

In Assica e Legacoop, OPAS nella veste d'"industria" rappresenta le istanze dell'intero settore suinicolo e non della singola azienda agricola.



In Filiera Italia la presenza di OPAS è simile come per le realtà sopra con la differenza che Filiera Italia ha un respiro più ampio verso i mercati internazionali e la difesa del made in Italy.



In UECCOOP la presenza di OPAS è più una rappresentanza "sociale" soprattutto adesso che, con la PAC 2023-2027 l'ambito sociale è particolarmente importante.

OPAS ha definito politiche volontarie di gestione di diversi aspetti organizzativi interni. In prima istanza ha ritenuto opportuno definire le sue linee di **gestione di tre importanti aspetti, quali la salute, la sicurezza e l'ambiente.**



Queste politiche sono state poi alla base dello sviluppo dei relativi sistemi di gestione, che hanno portato l'azienda a raggiungere il traguardo della **certificazione ISO 45001 e ISO 14001 rispettivamente.**



Leggi qui il **documento Politica Ambientale** e il **documento relativo alla Politica aziendale della sicurezza e salute sul lavoro.**



Vi sono poi altri strumenti, volontari o cogenti, che delineano il modo in cui viene condotta la gestione di OPAS, al fine di far sì che questa rispetti, non solo le normative vigenti, ma che assuma una **condotta che identifichi l'azienda quale avente un ruolo positivo di "cittadinanza".**



OPAS è dotata di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo per **prevenire e contrastare la commissione dei reati** presupposto della responsabilità amministrativa ex decreto legislativo n. 231/2001 e i fenomeni corruttivi e di mala gestio ex legge n. 190/2012.



Il Modello rappresenta, quindi, un **insieme coerente di principi, procedure e disposizioni** che incidono sul funzionamento interno dell'azienda e **sulle modalità con le quali la stessa si rapporta con l'esterno e regolano la diligente gestione di un sistema di controllo delle attività sensibili,** finalizzato a prevenire la commissione, o la tentata commissione, dei reati richiamati dal decreto stesso.



Presso la sede di OPAS è presente, poi, l'Organismo di Vigilanza (O.d.V.) cui sono conferiti i poteri di iniziativa e controllo necessari per **assicurare un'effettiva ed efficiente vigilanza sul funzionamento e sull'osservanza del Modello** secondo quanto stabilito dall'art. 6 del D. Lgs. 231/2001.



NEL CODICE ETICO SONO RACCHIUSI I **VALORI** ED I **PRINCÌPI** SU CUI SI FONDA TUTTA L'ATTIVITÀ DI OPAS E CHE OGNI PERSONA CHE VIENE A CONTATTO CON L'AZIENDA È TENUTA A RISPETTARE.



BENESSERE ALIMENTARE



SOSTENIBILITÀ



COOPERAZIONE



QUALITÀ



INNOVAZIONE



TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA



TUTELA DELL'AMBIENTE



NESSUNA DISCRIMINAZIONE E TUTELA DEI LAVORATORI



EFFICIENZA



ASSEMBLEA DEI SOCI



Le assemblee dei soci sono ordinarie e straordinarie. L'Assemblea ordinaria va convocata dal Consiglio di Amministrazione ogni anno entro 120 giorni dalla chiusura dell'esercizio sociale per l'approvazione del bilancio, per la nomina delle cariche sociali, per la scelta del revisore legale dei conti, per approvare regolamenti e per esaminare altri temi indicati negli ordini del giorno.



L'Assemblea può poi essere convocata tutte le volte che il CDA lo ritenga opportuno o quando ne venga fatta richiesta da tanti soci che rappresentino almeno un quinto dei voti spettanti all'intera compagine societaria.

In quest'ultimo caso, la convocazione deve avere luogo senza ritardo e, comunque, non oltre venti giorni dalla data della richiesta. La convocazione su richiesta dei soci non è ammessa per argomenti sui quali l'Assemblea delibera, a norma di legge, su proposta degli Amministratori o sulla base di un progetto o di una relazione da essi predisposta.

L'Assemblea straordinaria è convocata per deliberare sulle modifiche dello statuto e sugli altri argomenti previsti dall'art. 2365 c.c. Il Presidente del CDA presiede l'Assemblea dei soci e il verbale viene redatto dal segretario scelto dall'organo stesso.

CDA E COMITATO ESECUTIVO



OPAS è amministrata da un Consiglio di Amministrazione composto da un numero di consiglieri variabile da 5 a 11, eletti dall'Assemblea ordinaria dei soci che ne determina di volta in volta il numero e sono scelti tra i soci cooperatori.



Il Consiglio elegge nel suo seno il presidente che ha la rappresentanza della società ed uno o più vicepresidenti. Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione della società, esclusi solo quelli riservati all'Assemblea dalla legge.



Il CDA ha delegato i poteri di ordinaria amministrazione al consigliere delegato e al presidente. Vi è, poi, la figura del vicepresidente che in caso di assenza dei primi due può intervenire con i medesimi poteri.



Esiste, poi, un "comitato esecutivo" costituito dal Direttore Generale, dal CFO, dal direttore acquisti, dal controller, dal direttore vendite, dal direttore di stabilimento, dal responsabile degli acquisti di suini, dal presidente e dal vicepresidente che si riunisce ogni giovedì mattina per l'analisi dei risultati della settimana precedente, nonché per analizzare la reportistica relativa a varie tematiche di interesse come quelle di ordine sociale ed ambientale.

COLLEGIO SINDACALE



Il Collegio Sindacale è nominato dall'Assemblea dei Soci e si compone di tre membri effettivi e due supplenti, eletti dall'Assemblea stessa.

Il Presidente del Collegio sindacale è nominato dall'Assemblea.

I Sindaci restano in carica per tre esercizi e sono sempre rieleggibili.

Il Collegio Sindacale, salvo diversa decisione dei soci, può effettuare altresì la revisione legale dei conti ed in tal caso il Collegio sarà integralmente composto da revisori legali iscritti nell'apposito registro.

Oltre a questi organi tipici delle società cooperative **OPAS ha ritenuto strategico presidiare gli aspetti aziendali dell'ambiente, della qualità e della sicurezza, attraverso delle figure specifiche.** Sono state infatti previste, per questi ruoli, delle procure speciali in modo da far sì che le persone responsabili, fossero dotate di tutti gli strumenti possibili per poter governare al meglio queste aree chiave.

V

A

L

U

E

OPAS ha preso la decisione strategica di sviluppare un bilancio di sostenibilità ritenendolo uno strumento per rispondere alle aspettative d'informazione e trasparenza da parte dei propri stakeholder.

Al fine di soddisfare tali aspettative è stato avviato un processo di consultazione e analisi. Sono stati individuati **gli stakeholder** principali nelle seguenti categorie:



Per ciascuna categoria sono stati individuati uno o più rappresentanti che sono stati contattati direttamente e con i quali si è individuata una delle due seguenti modalità d'indagine: intervista o questionario. L'indagine ha permesso d'indagare il livello di rilevanza per diversi argomenti in particolare, l'**analisi di materialità** doveva permetterci di capire:

- quali siano i **temi e le criticità** chiave delle attività di OPAS o dei suoi prodotti sull'organizzazione dello stakeholder;
- quali siano le **decisioni adottate** da OPAS che possano avere un'influenza sullo stakeholder;
- se vi siano **strategie di sostenibilità in essere** da parte degli stakeholder;
- quali siano le tematiche relative alla sostenibilità, verso le quali lo stakeholder percepisce o riconosce l'**impegno** di OPAS.

Alle risposte ottenute si è applicata una pesatura per garantire una più corretta influenza sui risultati finali, facendo sì che gli stakeholder con i quali le interrelazioni fossero più forti, in un senso e nell'altro, avessero maggiore peso, ad esempio dipendenti e allevatori hanno una rilevanza maggiore rispetto a fornitori di packaging (come facilmente comprensibile dalla lettura del *paragrafo materiali*).



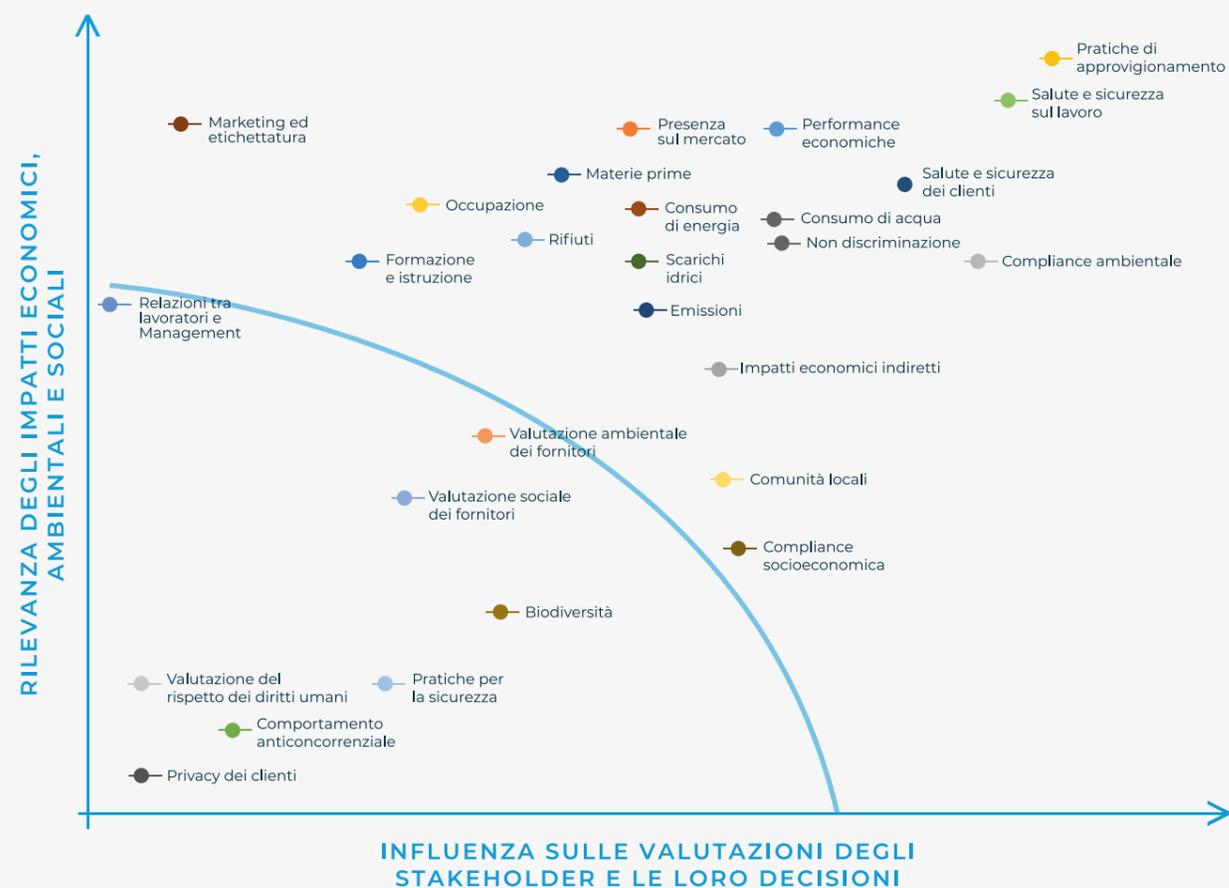
Il risultato di quest'analisi è stata quella d'individuare le tematiche principali che impattano in maniera significativa dal punto di vista economico, sociale ed ambientale sulle attività di OPAS e influenzano le valutazioni e le decisioni degli stakeholder.

La rappresentazione grafica del risultato è la matrice di materialità sottostante.

All'interno della matrice è poi stata inserita una linea di demarcazione per dividere i temi più significativi, sui quali OPAS ha rapportato nel presente documento, e quelli meno significativi, per i quali si è deciso, al momento, di soprassedere.

All'interno delle tematiche individuate, si è inoltre cercato di non limitarsi ad un'unica informativa, e in quella che presentano più interesse si è allargata la rapportazione ad altre informative, così da cercare di darne una visione di maggior chiarezza per i lettori.

Matrice di materialità





I temi e le criticità sollevati dagli stakeholder durante il processo di coinvolgimento sono stati:

ECONOMICHE



- Presenza sul mercato
- Performance economiche
- Pratiche di approvvigionamento
- Impatti economici indiretti

AMBIENTALI



- Consumo di acqua
- Consumo di energia
- Materie prime
- Rifiuti
- Scarichi idrici
- Compliance ambientale
- Emissioni

SOCIALI



- Marketing ed etichettatura
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Salute e sicurezza dei clienti
- Occupazione
- Formazione e istruzione
- Non discriminazione
- Comunità locali
- Compliance socioeconomica

Queste tematiche sono state affrontate considerando il perimetro aziendale, che non comprende Filiera sì, come indicato nella nota metodologica e hanno visto la partecipazione di tutte le figure interne ed esterne per essere il più completi possibile. Come in tutte le prime volte vi sono state alcune difficoltà nel coprire puntualmente l'intero perimetro di rendicontazione di una specifica tematica, ma, nelle rare occasioni in cui ciò sia successo, ci siamo adoperati per indicarlo chiaramente, in modo da permettere di leggere il dato in completa trasparenza.

Uno degli obiettivi più importanti, sarà quello di coinvolgere un sempre maggior numero di stakeholder nel processo di analisi qui sopra esposto, in maniera tale da aumentare la precisione della fotografia restituita e fungere da disseminatore di un approccio alla sostenibilità che consenta di migliorarsi reciprocamente.

All'interno delle tematiche si sono rilevati di particolare interesse argomenti, sui quali concentrare l'attenzione anche in ottica di futuro impegno al miglioramento e monitoraggio: **integrazione della filiera e sua visibilità, controllo degli aspetti ambientali della filiera, attenzione sulla salute e sicurezza, comunicare bene, la relazione allevatore-macello, relazioni consolidate che aumentano garanzie di buona interazione.** Le risposte a queste tematiche si trovano nelle pertinenti aree del report, oltre ad altre che verranno implementate negli anni futuri per essere sempre più allineati alle aspettative dei propri portatori d'interesse.





”

**Il successo deve
essere connesso
con l'azione**



L'ambiente è fondamentale per tutte le attività di OPAS. L'importanza attribuita a questa tematica è testimoniata dalla presenza di una procura speciale, dalla certificazione ISO 14001, attiva dal 2004.

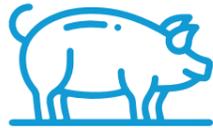


L'azienda non ha mai ricevuto pene pecuniarie significative e sanzioni non monetarie per il mancato rispetto delle leggi e/o delle normative ambientali



Nelle pagine successive presenteremo dettagliatamente le azioni che sono state intraprese nel 2021 per migliorare il nostro impatto sull'ambiente

OPAS è il più grande macello italiano e lavora mediamente circa un milione di suini, perfettamente in linea con la massima capacità produttiva del macello:



1.055.448

totale suini macellati 2021

147.440

totale **tonnellate lavorate** *

* Le tonnellate lavorate considerano anche una parte residuale di carne lavorata a freddo, acquistata esternamente, e di suini macellati per conto terzi.

Per l'attività del macello e per la commercializzazione della carne, ovviamente, vengono usate importanti **quantità di materiali sussidiari tra cui: imballaggi in plastica, carta e cartone e in legno, sostanze chimiche e indumenti monouso.** L'utilizzo responsabile e consapevole dei materiali rappresenta un'esigenza fortemente sentita in OPAS.

Come è possibile visualizzare nel grafico qui di seguito, la differenza di materiali in ingresso è significativa anche nel 2021, ma perfettamente allineata a quanto accaduto l'anno scorso.



Gli **indumenti monouso** sono costituiti da calzari, cuffie, camici e mascherine. Nel 2021 ne sono stati consumati 792 kg in crescita rispetto al 2020 sempre a causa della pandemia di COVID-19.



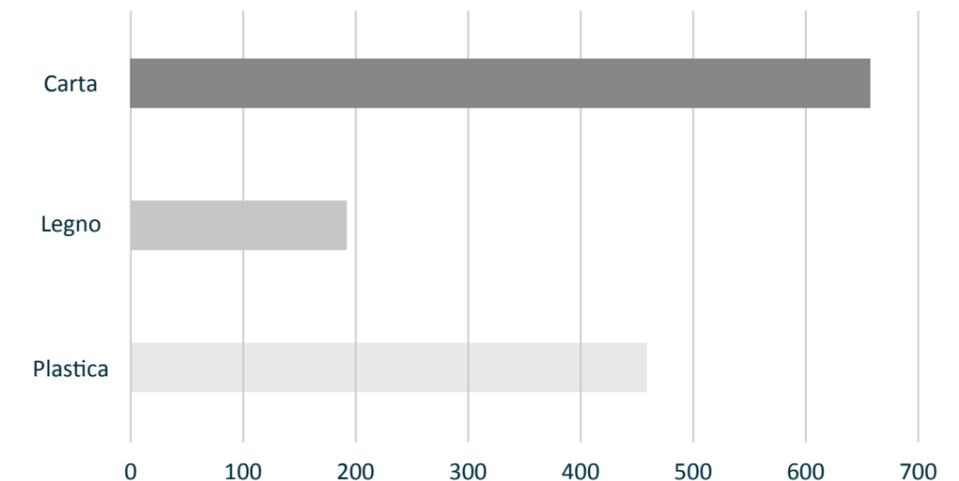
Riguardo agli **imballaggi** nel 2021 la quantità complessiva è aumentata rispetto al 2020. In particolare, nell'ultimo anno è aumentato il consumo di **legno (45%)** e di **carta e cartone (13%)**, è diminuito, invece, l'utilizzo di **plastica (10%)**.

L'incremento dell'utilizzo di packaging in legno e carta e cartone è stato causato, principalmente, dal sensibile aumento dell'export nei primi sei mesi del 2021 e ciò ne ha richiesto un maggiore utilizzo. **È stato però diminuito l'uso della plastica, grazie alla maggiore attenzione al controllo dell'attrezzatura a rendere in materiale plastico (cassette e telai) che ci ha permesso di ridurre l'acquisto.**

Andando a fare un focus sugli imballaggi, è possibile evidenziare il contributo specifico delle diverse matrici materiche, con una crescita dei consumi, in linea con la crescita dei volumi di produzione.

La maggiore attenzione alle attrezzature in materiale plastico ci ha permesso di ridurre il consumo

IMBALLAGGI (t)





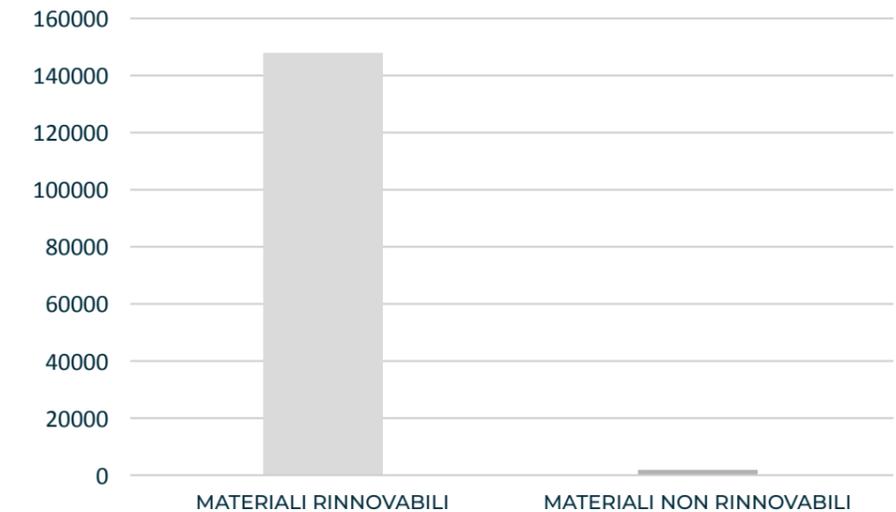
Il ricorso a prodotti chimici è dovuto principalmente al funzionamento del processo depurativo con l'utilizzo di flocculanti, disinfettanti, ed altre sostanze necessarie al processo di depurazione dei reflui industriali. Altri prodotti chimici come il sodio ipoclorito, poi, sono necessari per la fase di potabilizzazione dell'acqua e per la sanificazione di oggetti e locali nonché di mezzi di trasporto dei suini.

Si è verificato nel 2021, rispetto al 2020, un aumento della quantità di prodotti chimici utilizzati sia a causa del cambiamento di alcuni settaggi dell'impianto di depurazione sia per la maggiore attenzione alla sanificazione in virtù della pandemia. Questi nuovi livelli di pulizia diventeranno lo standard anche dopo la fine dell'emergenza sanitaria.

L'ufficio Ambiente è deputato alla raccolta e monitoraggio dei dati relativi al consumo dei vari prodotti in collaborazione con l'ufficio acquisti per la verifica di criteri ambientali minimi e con l'ufficio sicurezza alimentare per le normative di settore.



Da ultimo, mettendo insieme i diversi materiali in ingresso divisi per materiali rinnovabili (suini, legno, carta) e non rinnovabili (prodotti chimici e plastica) otteniamo un'immagine che ha le medesime proporzioni del 2020, con una differenza di due ordini di grandezza:



Di seguito vengono tabellati i dati base relativi ai materiali negli ultimi 5 anni:

	NUMERO SUINI MACELLATI	TONNELLATE IMBALLAGGI IN PLASTICA	TONNELLATE IMBALLAGGI IN LEGNO	TONNELLATE IMBALLAGGI IN CARTA	TOT TON IMBALLAGGI	CHIMICI TON/ANNO
2017	1.140.361	489,00	105	503,56	1097,98	383
2018	1.098.798	445,70	135	512,52	1093,14	998
2019	1.092.191	426,55	185	594,04	1206,08	1.016
2020	1.033.976	469,42	132	581,78	1183,36	952
2021	1.055.448	459,34	192	657,34	1308,87	1.017

LE MATERIE PRIME OBIETTIVI D'INDIRIZZO

AUMENTARE L'UTILIZZO DI MATERIALI PER L'IMBALLAGGIO RICICLABILI

MAGGIORE SEMPLICITÀ DI GESTIONE DEL FINE VITA DEI MATERIALI



L'ENERGIA

OPAS, CONSAPEVOLE DEL GRANDE IMPATTO LEGATO ALL'UTILIZZO DELL'ENERGIA, MIRA A RENDERNE L'USO IL PIÙ EFFICIENTE POSSIBILE COADIUVATA DALL'ENERGY MANAGER.

OPAS, nel suo complesso, utilizza l'energia per alimentare i vari impianti di lavorazione, refrigerazione, riscaldamento e depurazione dell'acqua.

L'energia utilizzata dall'azienda proviene da diverse fonti, con lo scopo di garantire sempre il raggiungimento del fabbisogno necessario. In particolare, oltre all'acquisto dall'ente gestore della rete, **l'azienda ha investito, nel 2020, in un impianto di cogenerazione a gas che ha generato l'energia elettrica e termica necessarie a coprire quasi interamente l'intero fabbisogno energetico di OPAS.**

L'energia termica viene veicolata attraverso 2 vettori, per la quale si possono calcolare:



8.979.000

kWh acqua calda



9.544.000

kWh vapore

19.572.161

consumo kWh di energia elettrica nel 2021 (in calo rispetto al 2020), di cui



17.278.000

autoprodotti

2.664.000

acquistati dalla rete pubblica

(che risulta essere la differenza tra l'energia acquistata dalla rete e quella ceduta)

Nel 2021:

88%

dell'energia elettrica è stato autoprodotta

(a differenza del 2020 in cui avevamo acquistato dalla rete il 76% dell'energia)



Riguardo al metano, invece, ne è aumentato il consumo in conseguenza del funzionamento a pieno regime del cogeneratore che ci ha portato da un consumo di mc:

3.445.000



a un consumo di mc

5.186.000

nel 2021 a fronte di una produzione di energia termica di kWh



13.900.000

In conclusione, **l'impianto di cogenerazione ha generato un quantitativo di energia pari a kWh:**

31.000.000



rendimento del

77,37%

Visto il primo anno di funzionamento del cogeneratore, ottimizzeremo l'utilizzo dell'impianto cercando di sfruttare a pieno le potenzialità della macchina e cercando di aumentare il rendimento termico attraverso nuovi sistemi di telegestione ed integrazione con lo stabilimento stesso.

Per il **controllo del funzionamento dell'impianto di cogenerazione** è attivo un sistema di misurazione computerizzato che monitora il ciclo di funzionamento della macchina. **ESSENDO L'IMPIANTO RICOMPRESO NELL'AUTORIZZAZIONE AMBIENTALE DI OPAS È SOGGETTO A CONTROLLI STRINGENTI DA PARTE DI ENTI ESTERNI CHE CONTROLLANO LE EMISSIONI DAL CAMINO DI SCARICO UNA VOLTA ALL'ANNO.**



L'impianto di depurazione, nel 2021, ha rispettato le previsioni del progetto facendo risparmiare all'azienda kWh/giorno:

3.700

Si è passati, infatti, da un **consumo di energia elettrica giornaliera di kWh/giorno:**

6.700



a un consumo di kWh/giorno

3.000



con un risparmio di kWh/giorno di

3.700

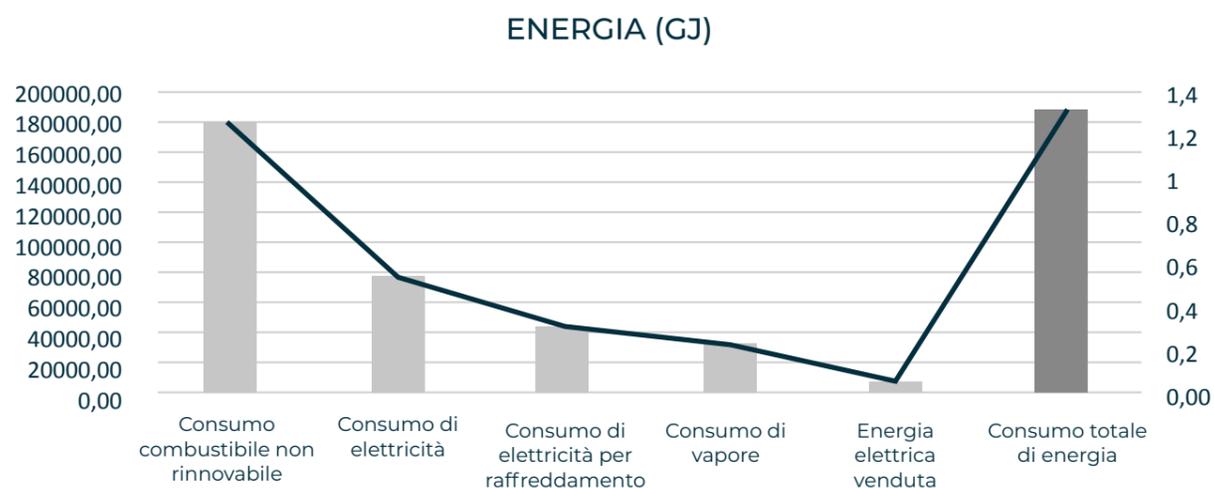


che ci hanno permesso di non acquistare dalla rete kWh

1.350.000

Il **corretto funzionamento dell'impianto di depurazione** viene monitorato giornalmente dall'azienda e, per garantire un maggior controllo, l'azienda costruttrice viene settimanalmente in situ a monitorare il buon andamento del sistema. **MENSILMENTE, POI, I PARAMETRI DELL'ACQUA DI SCARICO VENGONO ANALIZZATI DA DUE DIVERSE AZIENDE, LA COSTRUTTRICE E UN ENTE ESTERNO.**

Nel complesso l'energia consumata internamente dall'azienda può essere così presentata:



A sinistra del grafico abbiamo il valore in GJ, mentre a destra abbiamo l'indicatore d'intensità energetica calcolato sulla base delle tonnellate di carne lavorata.

Abbiamo considerato anche, fra i combustibili non rinnovabili, quanto utilizzato nel 2021 dalle 18 auto aziendali, ma pesando questo per meno dello 0,6% sul totale dell'energia consumata da OPAS, si è ritenuto poco significativo riportarlo nella tabella sottostante.

Da notare che l'energia totale non è la somma dei dati di metano ed energia elettrica, in quanto l'energia autoprodotta è generata dal cogeneratore con il metano, per il dato complessivo dell'energia vedi sopra.

	TONNELLATE LAVORATE	Utilizzo ENERGIA ELETTRICA da rete kWh/ANNO	Utilizzo ENERGIA ELETTRICA autoprodotta kWh/ANNO	Utilizzo ENERGIA ELETTRICA immessa in rete kWh/ANNO	in GJ	CONSUMI GAS METANO MC/ANNO (DATO A)	in Gj
2016	141.774,13	18.369.134			66147,40	1.873.157,00	64680,83
2017	149.916,50	21.437.080			77195,10	2.267.693,00	78304,31
2018	156.852,57	22.290.580			80268,56	2.349.601,00	81132,62
2019	163959,71	21.390.580			77027,66	2.443.076,00	84360,36
2020	143.392,01	17.512.890	3.707.149	628.800	74149,22	3.445.242,00	118965,539
2021	147.440,00	4.616.693	17.238.382	1.952.880	71667,97	5.186.780,00	179101,519

L'ENERGIA OBIETTIVI E INDIRIZZO

RIDURRE IL CONSUMO COMPLESSIVO DI ENERGIA ATTRAVERSO SISTEMI SEMPRE PIÙ EFFICIENTI E CON TECNOLOGIE SEMPRE PIÙ AVANZATE ANCHE SFRUTTANDO L'INIZIATIVA EUROPEA "INDUSTRIA 4.0"

INSTALLAZIONE, A INIZIO 2022, DEL NUOVO IMPIANTO DI LAVAGGIO DELLO STABILIMENTO A MEDIA PRESSIONE CHE POTENZIALMENTE CI FARÀ RISPARMIARE 228 KWH/GIORNO



L'ACQUA

L'ACQUA È UNA RISORSA PREZIOSA E DA SALVAGUARDARE E OPAS, COME MACELLO PIÙ GRANDE D'ITALIA, PONE LA MASSIMA ATTENZIONE NELL'EVITARE SPRECHI ED UTILIZZARE LA RISORSA IDRICA SOLO PER LO STRETTO NECESSARIO, OVVERO QUANTO BASTA PER FAR FUNZIONARE I PROPRI IMPIANTI NELL'OTTICA DELLA MIGLIOR EFFICIENZA POSSIBILE.

Come azienda di macellazione e trasformazione della carne, siamo soggetti a normative stringenti per quanto riguarda l'utilizzo dell'acqua, da qui deriva l'impossibilità di reimmettere in circolo nel processo produttivo l'acqua di scarico dell'impianto di depurazione. **Il maggior impiego di acqua è nella refrigerazione, nella sanificazione dei locali e nell'igienizzazione di macchinari e mezzi di trasporto.**

PER TUTTI QUESTI USI, SONO IN ATTO SISTEMI DI CONTROLLO DEL CONSUMO IDRICO TRAMITE APPOSITA PIATTAFORMA CHE RESTITUISCE DATI E TENDENZE IN TEMPO REALE.

619.471

mc d'acqua prelevati nel 2021 per circa 1 milione di capi macellati



0,59

mc a capo macellato

Questa riduzione del prelievo d'acqua rispetto al **2020 (695.449mc)** testimonia lo sforzo dell'azienda nell'ottimizzazione dei consumi di acqua:

10%

di riduzione dei consumi



Il calo del prelievo d'acqua era previsto ed è stato raggiunto grazie all'installazione di **nuovi sistemi di monitoraggio e gestione delle acque** destinate alle acque dell'impianto frigorifero e all'acquisto di un **nuovo tunnel per il lavaggio delle attrezzature.**

505.588

mc di acqua scaricati nel 2021, in crescita rispetto al 2020

Attualmente il massimo recuperabile è il 13% che viene riutilizzato in parte per far funzionare gli impianti di depurazione e in parte per il lavaggio sotterraneo delle stalle di sosta che hanno la capacità di contenere circa 2.000 suini al giorno. Una volta che l'acqua viene utilizzata per l'uso secondario viene convogliata nuovamente nel depuratore per essere nuovamente trattata.



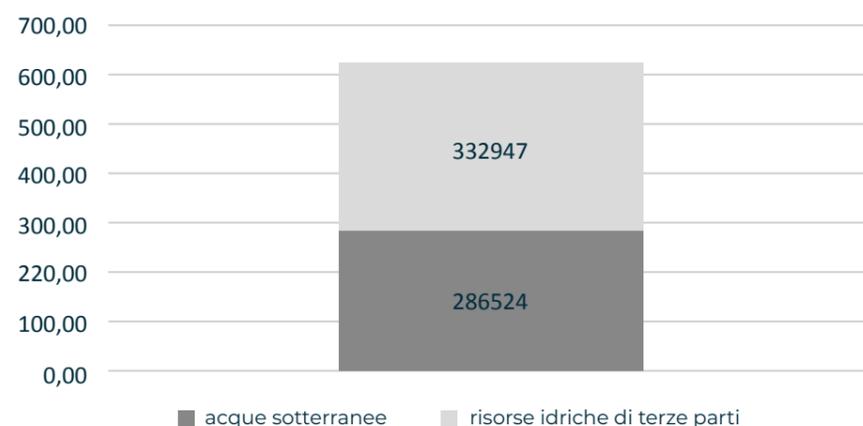
Per tutte le attività che si svolgono nell'unità produttiva di Migliarina di Carpi, circa metà dell'acqua utilizzata proviene dalla rete pubblica e il resto da pozzi privati che sono una fonte rinnovata naturalmente. L'acqua proveniente dai pozzi, prima di essere utilizzata, viene potabilizzata e poi miscelata con quella proveniente dalla rete pubblica. Inoltre, per tenere monitorate la qualità e la quantità di acqua il personale interno vi esegue controlli giornalieri.

Poiché i 4 pozzi esistenti emungono da un'unica falda, **SI ESEGUONO LETTURE ANNUALI DELLE PIEZOMETRIE E DELLA SOGGIACENZA AL FINE DI VERIFICARE CHE IL LIVELLO DELLA FALDA STESSA NON SI SIA ABBASSATO: QUESTO CONTROLLO CONSENTE DI MONITORARE L'IMPATTO DELL'ATTIVITÀ SULLO STATO DI QUALITÀ E QUANTITÀ DELL'ACQUA SOTTERRANEA.**



Un altro importante vantaggio ambientale e sociale del prelievo di acqua dai pozzi è dovuto al fatto che non sottrae disponibilità di acqua potabile alla comunità locale per attività che non ne necessitano.

PRELIEVO IDRICO (MI)



Possiamo anche osservare il prelievo negli ultimi 5 anni, per i quali forniamo un dato in metri cubi così da poter meglio apprezzare il dato d'intensità di utilizzo:

	NUMERO SUINI MACELLATI	TONNELLATE LAVORATE	CONSUMO IDRICO MC/ANNO	MC/CAPO	MC/TON
2017	1.140.361	149.916,50	433.007	0,38	2,89
2018	1.098.798	156.852,57	630.124	0,57	4,02
2019	1.092.191	163.959,71	577.913	0,53	3,52
2020	1.033.976	143.392,01	695.449	0,67	4,85
2021	1.055.448	147.440,00	619.472	0,59	4,20

L'ACQUA OBIETTIVI

L'OBIETTIVO PRIMARIO È RIUTILIZZARE L'ACQUA PROVENIENTE DAL DEPURATORE, AL DI FUORI DEL CICLO PRODUTTIVO, IN DUE MODI. IL PRIMO CHE VERRÀ RAGGIUNTO NEL 2022 NEL LAVAGGIO DEI CAMION PER IL TRASPORTO DEL VIVO CHE PERMETTERÀ A OPAS DI RISPARMIARE IL 4% DELL'ACQUA E IL SECONDO NEL CICLO DI REFRIGERAZIONE CHE CI CONSENTIRÀ DI RISPARMIARNE IL 16%. DA UN RECUPERO DEL 13% DELLE ACQUE SCARICATE DOVREMMO ARRIVARE A SUPERARE IL 25%.

COL NUOVO IMPIANTO DI LAVAGGIO A MEDIA PRESSIONE SI PREVEDE DI RIDURRE IL CONSUMO DI ACQUA CALDA DEL 4%.

I RIFIUTI

OPAS, COME AZIENDA DI TRASFORMAZIONE, VENDITA DI SUINI E DI PRODOTTI FINITI A MARCHIO EAT PINK PRODUCE SIA RIFIUTI URBANI (MENSA E UFFICI) CHE SPECIALI, DERIVANTI, QUESTI ULTIMI, PER LO PIÙ DAL DISIMBALLO DI MERCI IN ARRIVO, INVESTIMENTI IN NUOVI PROGETTI INFRASTRUTTURALI RELATIVI ALLO STABILIMENTO E A MANUTENZIONI INTERNE.



4.698.365

kg di rifiuti nel 2021 di cui

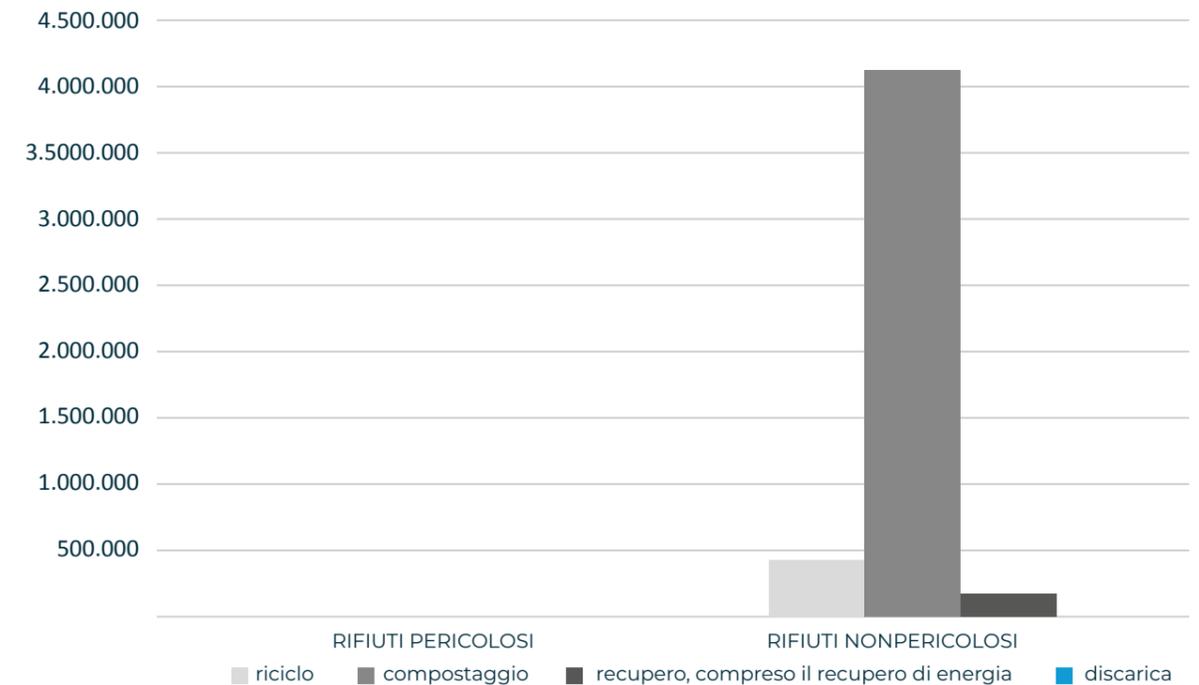
7.193 pericolosi | 4.691.172 non pericolosi

	RIFIUTI PERICOLOSI (KG)	RIFIUTI NON PERICOLOSI (KG)
Riutilizzo	0	0
Riciclo	184	412.156
Compostaggio	2.999	4.101.960
Recupero, incluso il recupero di energia	6	172.000
Incenerimento (termo distruzione)	0	0
Iniezione in pozzi profondi	0	0
Discarica	4.070	4.990
Conferimento in loco	0	0
Altro (da precisare da parte dell'organizzazione)	0	0

Nello specifico, relativamente alla tabella nella pagina accanto, è da evidenziare la parte cospicua relativa ai fanghi, che sono oggetto di spandimento in agricoltura e, pur non rientrando nella casistica del compostaggio, sono oggetto di un recupero biologico. Abbiamo preferito separarli dal recupero che prevede anche quello energetico, per non dare un'informazione fraintendibile.

Quest'anno non è stato possibile dividere i fanghi R13 da quelli R3 per questo, sono tutti ricompresi nella voce compostaggio. Tutti i rifiuti rientranti nella categoria D15 sono stati conteggiati nella casistica discarica, in assenza di miglior dettaglio, applicando un approccio prudentiale e scegliendo il sistema peggiore.

Rimangono ancora molti R13 (messa in riserva), il cui destino finale, pur rientrando sempre nell'ambito del recupero, dev'essere meglio discriminato così da definire una strategia più fine, anche se i dati sono già molto positivi.



In questo grafico è possibile apprezzare meglio l'enorme disparità fra rifiuti pericolosi e non, e fra recupero e discarica, tanto da non poter apprezzare i secondi con la scala selezionata per opportuna visualizzazione del dato.

Nel 2021 sono stati prodotti più rifiuti speciali rispetto al 2020 a causa: della produzione dell'olio esausto, dei cantieri relativi agli investimenti infrastrutturali riguardanti il nuovo reparto Eat Pink, l'impianto di depurazione, il nuovo impianto lavaggio e stoccaggio attrezzature e dei materiali isolanti smantellati per la loro sostituzione (es. lana di roccia).

La costruzione del nuovo impianto di depurazione ha portato a:

4.101

t di fanghi agricoli nel 2021
(rispetto alle 2.791 t del 2020)



Questo aumento è stato necessario per procedere al rifacimento dell'impianto di depurazione. **La quantità negli anni a venire diminuirà attestandosi sulle 3000 t l'anno.**

Nonostante l'aumento del:

19%

rispetto al 2020 di rifiuti prodotti, il



99%

del totale è costituito (in aumento del 4% rispetto al 2020) da rifiuti in materiali recuperabili/riciclabili

La continua ricerca di soluzioni per ridurre la produzione di rifiuti è una logica costante nelle attività di OPAS che non si occupa direttamente di recuperare i suoi rifiuti ma li cede ad altri operatori specializzati che si occupano di renderli riutilizzabili o di trasformarli in materiale secondario.

Nel 99 % di rifiuti recuperabili sono compresi gli imballaggi in plastica (bancali, cassette e telai), le apparecchiature fuori uso, gli imballaggi in legno e i rottami di ferro e misti. L'1% che rimane, invece, viene smaltito e comprende tutti i materiali di consumo che non possono essere riutilizzati come: i rifiuti da demolizione, gli imballaggi contaminati e l'olio esausto.

L'intero quantitativo di rifiuti pericolosi viene trasportato da ditte specializzate autorizzate per gli specifici codici CER d'interesse di OPAS.

OPAS, poi, ha accordi con il 95% dei fornitori di prodotti chimici affinché ad **ogni consegna corrisponda un ritiro dell'involucro vuoto, quindi non si producono rifiuti.** Oltre all'iniziativa precedente per aumentare la percentuale di rifiuti plastici da imballaggio che possono essere riciclati, **OPAS ha in essere anche un'iniziativa pensata per ridurre questa tipologia di rifiuti e che consiste nel non utilizzare più le confezioni singole di prodotti chimici, ma si fa consegnare e stocca direttamente i prodotti in apposite cisterne.**



I RIFIUTI OBIETTIVO D'INDIRIZZO

ATTRAVERSO IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE OPAS TIENE SOTTO CONTROLLO, TRA GLI ALTRI ASPETTI, ANCHE I RIFIUTI. L'AZIENDA RITIENE OPPORTUNO CONTINUARE A CERCARE SOLUZIONI PER RIDURRE IL QUANTITATIVO TOTALE E, NEI LIMITI DI QUANTO CONCESSO DAI VINCOLI STRINGENTI CUI È SOTTOPOSTA UN'ATTIVITÀ AGROALIMENTARE





Le emissioni dirette sono state calcolate a partire dalla trasformazione del combustibile principale, ovvero il metano, attraverso il coefficiente presente nella **“Tabella parametri standard nazionali”** emessa da ISPRA annualmente ed utilizzati per l’inventario delle emissioni di CO2 nell’inventario nazionale UNFCCC.

A questa emissione principale si dovrebbero aggiungere anche le emissioni dirette da combustione primariamente di gasolio delle auto aziendali (di cui abbiamo parlato nel paragrafo sull’energia) e le perdite di gas fluorurati che, nel 2021, è risultata una di gas R448a per 27kg pari a 66,58 CO2 eq. Data la scarsa significatività del loro impatto non sono stati inseriti in tabella e grafico.

I gas considerati sono quindi la CO2 e gli HFC. Non è conteggiato uno specifico contributo della CO2 biogenica.



	TONNELLATE LAVORATE	CONSUMI GAS METANO MC/ANNO	Ton CO2eq gas	Ton CO2 eq /ton
2017	149.916,50	2.267.693,00	4.422,00	0,029
2018	156.852,57	2.349.601,00	4.581,72	0,029
2019	163.959,71	2.443.076,00	4.764,00	0,029
2020	143.392,01	3.445.242,00	6.718,22	0,047
2021	147.440,00	5.186.780,00	10.285,38	0,070

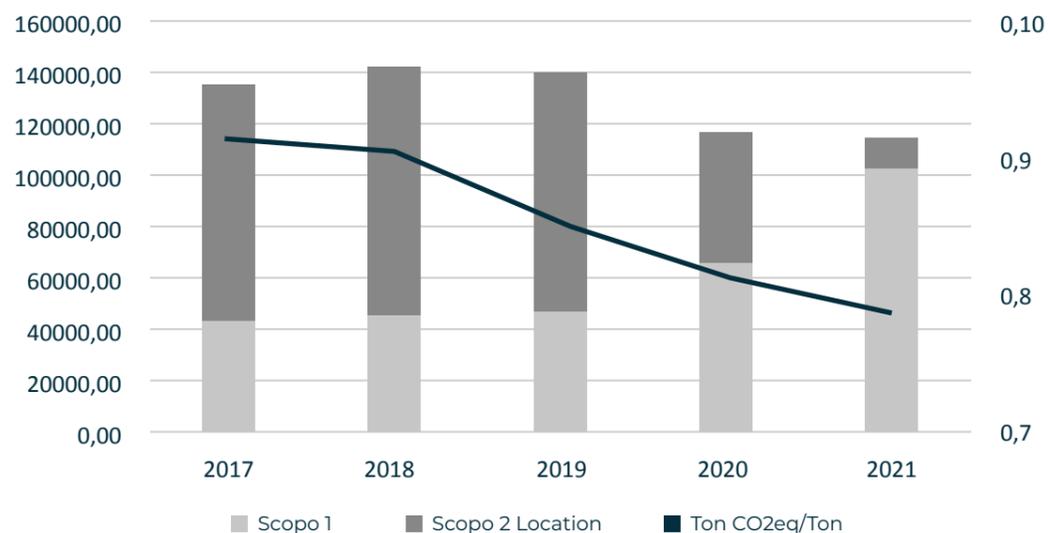
Questo dato di per sé è molto significativo, ancorché fuorviante, se considerato isolatamente. Infatti, vi è stato un netto aumento delle emissioni dirette di CO2 dovuta all’entrata a pieno regime del cogeneratore. Dei 5.186.780 mc di gas, ben 4.085.295 sono imputabili al suo funzionamento. Scopo del cogeneratore, come noto, è quello di produrre energia elettrica e termica e così facendo ha ridotto la nostra domanda di energia elettrica dalla rete, andando quindi a ridurre sensibilmente questa quota e le relative emissioni indirette.

	SCOPO 1	SCOPO 2 LOCATION	TON CO2EQ/TON	SCOPO 2 MARKET	TOT SCOPO 1+2 MARKET
2017	4.422,00	9.286,54	0,09	9.830,40	13.708,54
2018	4.581,72	9.656,28	0,09	10.221,79	14.238,00
2019	4.764,00	9.266,40	0,09	9.809,08	14.030,40
2020	6.718,22	4.964,90	0,08	8.030,89	11.683,13
2021	10.285,38	1.308,83	0,08	2.117,08	11.594,22

Come possiamo vedere il valore di emissioni indirette è calato di quasi quattro volte, non andando a modificare sostanzialmente l’intensità carbonica complessiva. Qui presentiamo due modalità di calcolo della CO2 da emissioni indirette, che considerano due fattori di emissioni differenti. La metodologia locationbased considera l’intensità media delle emissioni di GHG delle reti sulle quali si verifica il consumo di energia, e come l’anno scorso, abbiamo usato il fattore di emissione presente nel Rapporto ISPRA 317/2020, ovvero 283,55 gCO2/kWh.

La metodologia market-based considera le emissioni da elettricità che un’organizzazione ha intenzionalmente scelto con forma contrattuale (o la mancanza di tale scelta). Non avendo una dato contrattuale relativo all’intensità delle emissioni abbiamo utilizzato, come fattore di emissione, quello previsto per il residual mix italiano da AIB 2020, ovvero 458,57 gCO2/kWh.

EMISSIONI CO2eq



Oltre a spostare le emissioni di CO2, maggiormente sotto il nostro controllo diretto, possiamo specificare che **l'impianto di cogenerazione, dopo le analisi fatte, ha emesso meno inquinanti rispetto a quanto riportato nell'autorizzazione ambientale** perché, grazie al trattamento finale dei fumi di scarico, **è più efficace ed efficiente.**

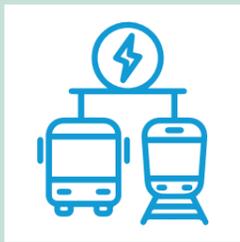
Riguardo alle EMISSIONI DI MATERIALE PARTICELLARE il cogeneratore ha emesso 0,2mg rispetto ai 2mg autorizzati, 73,78mg di ossido d'azoto in meno rispetto ai 95mg permessi e 27,74mg di ossido di carbonio rispetto ai 53mg concessi. Si sono evitate, poi, complessivamente 2.737 t di CO2.

PER RIDURRE L'**INQUINAMENTO ATMOSFERICO** PROVOCATO DALLE EMISSIONI DEL COGENERATORE, OPAS, HA COMPLETATO IN ACCORDO COL COMUNE DI CARPI, LA PIANTUMAZIONE DI 530 ALBERI E LA SEMINA DI UN PRATO DI 10.000 MQ.

PER QUANTO RIGUARDA LE **EMISSIONI ODORIGENE** OPAS NON HA RICEVUTO LAMENTELE, A DIMOSTRAZIONE CHE LE AZIONI MESSE IN CAMPO DAL PUNTO DI VISTA ORGANIZZATIVO SONO STATE EFFICACI.

INOLTRE, IN OTTEMPERANZA A UNA PROCEDURA INTERNA DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE, **GIORNALMENTE SI ESEGUONO CONTROLLI ALLE AREE DI STOCCAGGIO DEI RIFIUTI, AL DEPURATORE E A TUTTI I CONTENITORI CHE POSSONO ESSERE FONTE DI ODORI.** Il nuovo impianto di depurazione, inoltre, ha eliminato completamente l'effetto spray rimuovendo gli odori provocati da questa attività.





Come da normativa vigente OPAS a fine 2021 ha aggiunto la figura del mobility manager al proprio organigramma con **l'obiettivo di creare più sinergie e opportunità tra la pubblica amministrazione e l'azienda.**

L'obiettivo è **diminuire il traffico veicolare nel tragitto casa-lavoro sfruttando i mezzi pubblici e i mezzi non a motore** anche attraverso nuove infrastrutture, partnership con l'azienda pubblica dei trasporti e sharing mobility.



L'azienda nel 2021 ha deciso di analizzare la Carbon Footprint della coscia di suino per valutare l'impatto ambientale dei propri prodotti. Inoltre, si mira a sensibilizzare gli allevatori che rappresentano la fase più critica per quanto riguarda le emissioni. **L'obiettivo per il futuro sarà quindi il miglioramento continuo delle performance ambientali dei prodotti OPAS.**

La coscia risulta essere il taglio di maggior valore economico del suino e soprattutto rappresenta la materia prima di partenza nella produzione di eccellenze della gastronomia italiana: i prosciutti. Il prosciutto di Parma DOP è uno di questi ed è sulla base di queste valutazioni che abbiamo deciso di approfondire, in particolare, gli aspetti d'impatto ambientale legati alle emissioni di anidride carbonica.

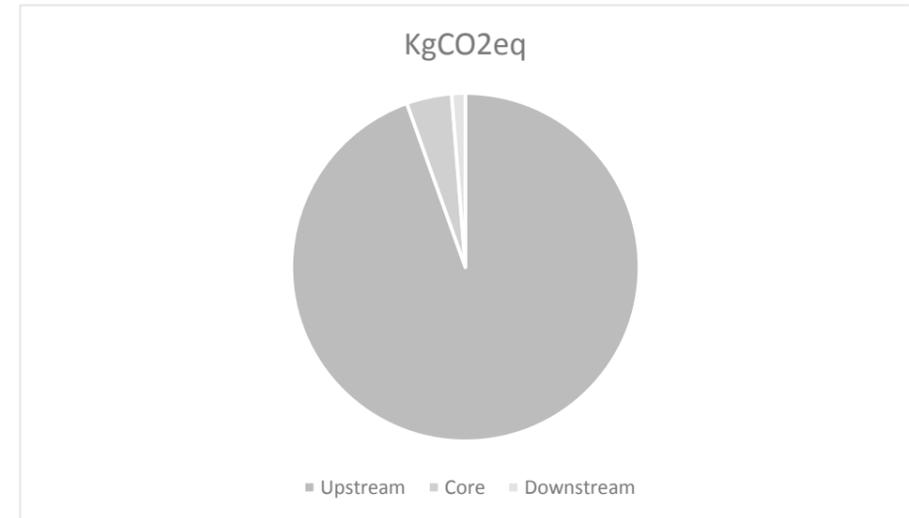
LA CARBON FOOTPRINT DI PRODOTTO (CFP) RAPPRESENTA IL VALORE DI EMISSIONI DI ANIDRIDE CARBONICA EQUIVALENTE, LUNGO L'INTERO CICLO DI VITA DEL PRODOTTO. L'ANIDRIDE CARBONICA EQUIVALENTE È UTILIZZATA COME UNITÀ DI MISURA PER VALUTARE L'EFFETTO CLIMALTERANTE DI DIVERSI GAS A EFFETTO SERRA.

Per calcolare questo valore OPAS ha condotto uno studio interno che prendesse in considerazione tutti i processi produttivi dall'allevamento alla consegna ai prosciuttifici. In dettaglio le fasi analizzate sono state quelle di:

-  Allevamento del suino
- Trasporto fino ad OPAS
- Macellazione
- Spedizione ai prosciuttifici

Per una valutazione completa abbiamo preso in considerazione anche altri elementi necessari per la lavorazione, i cosiddetti **materiali ausiliari, nonché attrezzature** e infrastrutture necessarie.

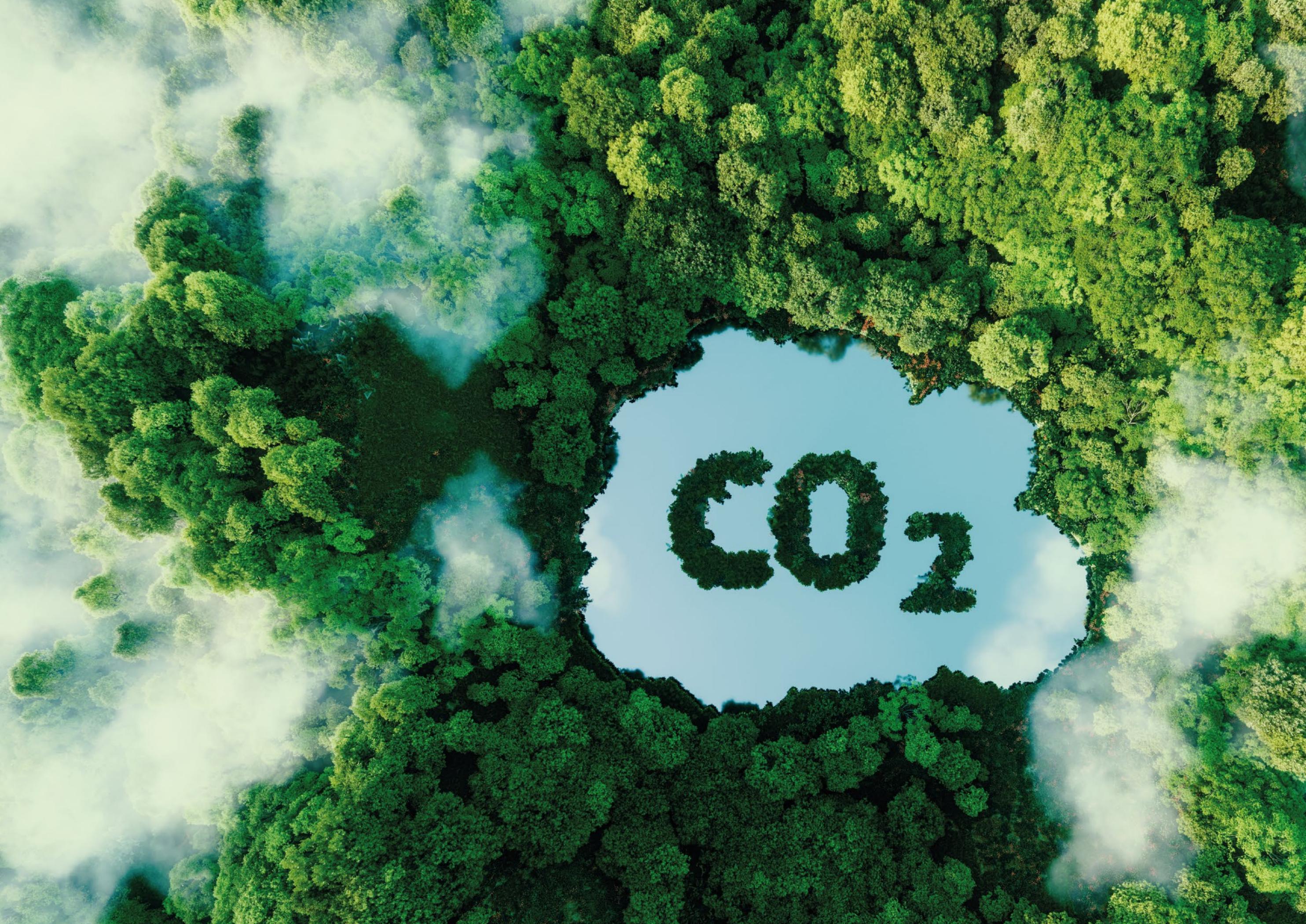
Un elemento importante è stato poi anche quello di associare gli impatti ottenuti ad un elemento rilevante, come il valore economico, in quanto usare solamente il kg di carne come parametro per dividere gli impatti non avrebbe restituito un valore altrettanto significativo.



Qui sopra viene rappresentato il contributo delle diverse fasi del ciclo di vita alla cifra di 10,91 kg di CO2eq, che è il valore risultante per la CFP relativa ad 1 kg di coscia di suino fresca destinata alla produzione di prosciutto di Parma DOP. Il termine Upstream ricomprende tutto ciò che avviene fuori da OPAS, a monte nella filiera, e quindi, allevamenti e trasporto degli animali vivi. Il termine Core si riferisce a tutto quello che accade all'interno di OPAS, quindi il processo di macellazione, ma anche la refrigerazione, e comprende tutto ciò che riguarda l'operatività del macello finalizzata a produrre una coscia idonea per la successiva lavorazione esterna. Il termine Downstream identifica l'ultima fase in cui la coscia di suino rimane così, come viene preparata da OPAS e tiene conto solo dei trasporti fino ai prosciuttifici.

L'elemento principale che emerge dallo studio è il fatto che OPAS incida molto poco sulla CFP della coscia e che, per migliorare questi risultati, oltre alle iniziative che stiamo sviluppando per il nostro stabilimento, sarà fondamentale lavorare con gli allevatori al fine di creare filiere che siano sempre più consapevoli e meno impattanti.

Oltre a questo, OPAS sarà in grado di sviluppare studi che portino ad analizzare altri prodotti rilevanti per sé o per i propri clienti.



OPAS pone al centro le persone che ogni giorno con passione e dedizione contribuiscono allo sviluppo delle attività dell'azienda.

Perciò per noi è forte la necessità di creare un ambiente di lavoro sano e armonioso che consenta a tutta la popolazione aziendale di esprimersi al meglio e secondo le proprie attitudini.



650
(ed oltre)

persone hanno lavorato in OPAS nel 2021



22

diverse nazionalità

Al 31 dicembre 2021, hanno lavorato in OPAS **657 persone**:

DIPENDENTI OPAS

99

LAVORATORI INDIRETTI

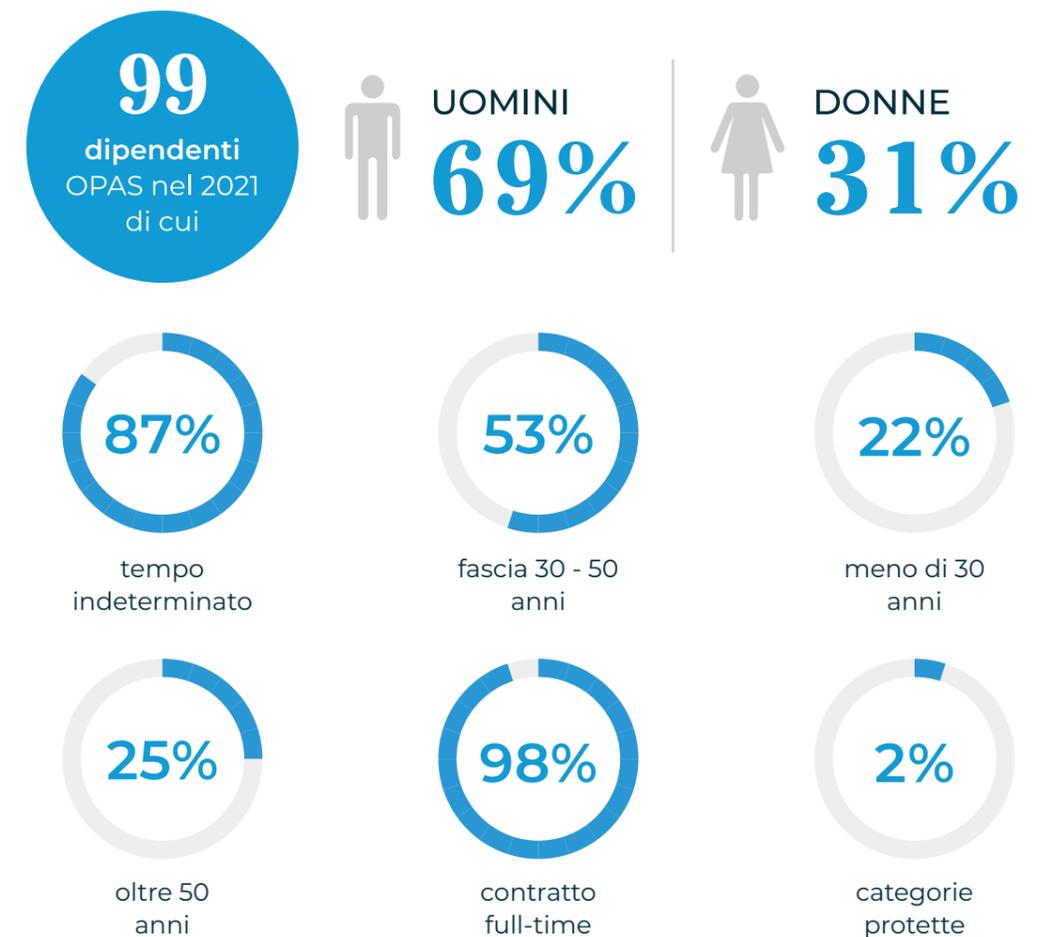
558

appartenenti ad aziende esterne che hanno in appalto diverse operazioni all'interno dell'azienda. In particolare, le aziende esterne in questione si occupano delle lavorazioni e delle pulizie all'interno dello stabilimento.

È importante sottolineare l'importanza della integrazione e la non discriminazione all'interno dell'azienda. Nel 2021, In OPAS, infatti, lavorano in armonia persone di 22 diverse nazionalità con un obiettivo primario e comune di garantire il miglior prodotto possibile. Nello stabilimento affinché tutte le persone siano informate sulle misure di sicurezza da tenere all'interno dello stabilimento sono presenti cartelli con scritte in inglese, cinese e arabo.

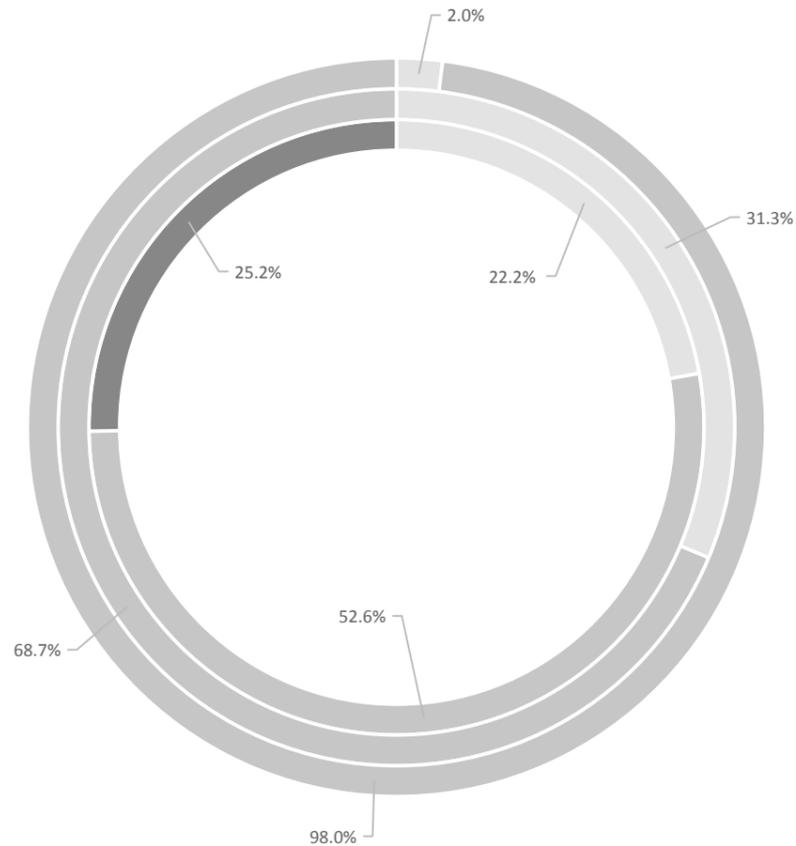
IN OPAS L'INTEGRAZIONE E IL RISPETTO DELLA DIVERSITÀ SONO UN VALORE.

Quest'anno, infatti, non si sono verificati episodi di discriminazione di nessun tipo. Affinché questa pacifica convivenza continui e non si verifichino problemi l'azienda monitora costantemente la situazione.



Tutti i nostri dipendenti sono coperti da accordi di contrattazione collettiva e nello specifico: contratto collettivo nazionale di lavoro per i lavoratori dipendenti delle cooperative e consorzi agricoli per operai e impiegati e contratto nazionale per i dirigenti delle imprese cooperative per i dirigenti.

DIVERSITÀ TRA I DIPENDENTI



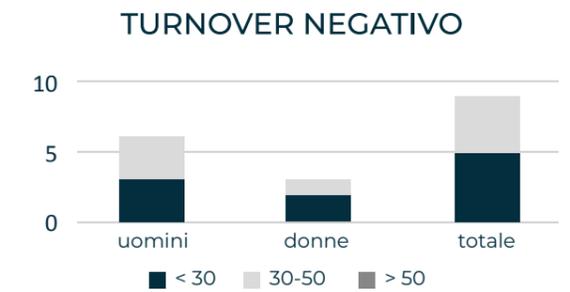
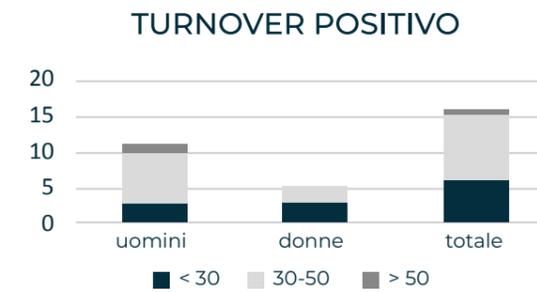
Guardando il grafico si può vedere che il cerchio esterno rappresenta il rapporto dei dipendenti con disabilità, quello centrale, il rapporto fra i diversi generi e quello più interno rappresenta la proporzione per fasce di età.

Nel corso del 2021 a causa del perdurare della pandemia di Covid-19 l'azienda ha introdotto la possibilità di lavorare in smart-working per alcune categorie di dipendenti, in modo da ridurre al minimo il personale presente in azienda e minimizzare i rischi.

Inoltre, al fine di migliorare la coesione tra i dipendenti OPAS ha organizzato una giornata di team building a Treviso, a casa della Benetton Rugby.

Nel 2021 il tasso di assunzioni in OPAS è stato del 16,2% e la maggior parte dei nuovi entrati si colloca nella fascia 30-50 anni (9 dipendenti) seguiti dagli under 30 (6 dipendenti), mentre il tasso di uscite è stato pari al 9% (possiamo parlare di % in quanto il numero di dipendenti era approssimativamente 100, diversamente il tasso è calcolato sul totale dei dipendenti aziendali nel periodo di riferimento).

L'azienda nel complesso ha beneficiato di un flusso positivo, ma nello specifico i dati sono riportati nei grafici sottostanti:





La mancanza di diversità nel CDA è dovuta principalmente alla natura della cooperativa stessa che in quanto composta da allevatori di suini è formata principalmente da uomini.

L'organo di governo fondamentale di OPAS è il CDA. Così composto:

9 MEMBRI MASCHI:



7 fascia over 50 (88%)

2 fascia 30 - 50 (22%)

La valorizzazione e la crescita delle persone e delle loro professionalità mediante una costante formazione, hanno per OPAS un'importanza strategica, poiché **l'accrescimento e l'aggiornamento delle competenze sono fondamentali per aumentare la competitività dell'azienda in un momento di trasformazione e crescita.**

Per questo è necessario che le risorse siano supportate nella crescita anche in una logica di pianificazione delle successioni.

Il piano di formazione aziendale è annuale e si basa su tre pilastri:



Lo sviluppo delle professionalità delle singole persone attraverso corsi ad hoc



L'aggiornamento dei dipendenti sull'evoluzione della normativa vigente



L'approccio alla normativa europea 2021-2027: finalizzato ad aggiornare le conoscenze e le competenze per costruire un progetto d'internazionalizzazione



I moduli per la crescita dei dipendenti OPAS sono la formazione manageriale, la formazione istituzionale tecnica, il team building, il personal coaching e lo strategic team mentoring.

Nel 2021 le ore di formazione effettuate sono state:

1.384,5

divise tra corsi obbligatori e i corsi per l'arricchimento delle competenze dei dipendenti

Le ore medie di formazione per ogni dipendente sono state:

13,98

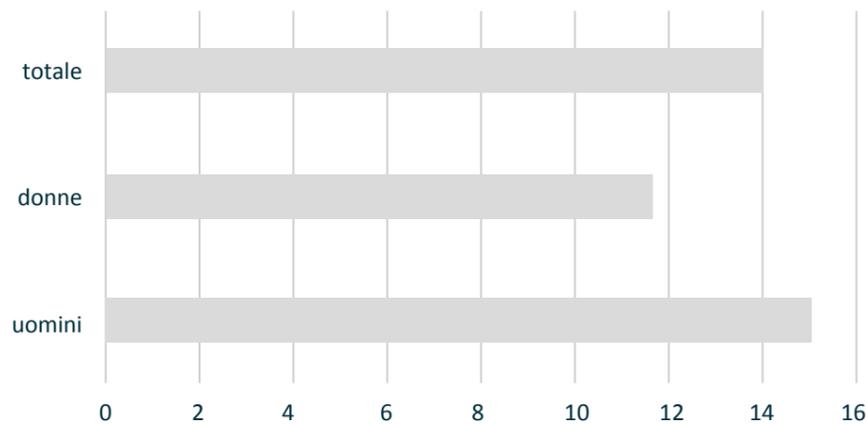
PER GLI UOMINI

15,05

PER LE DONNE

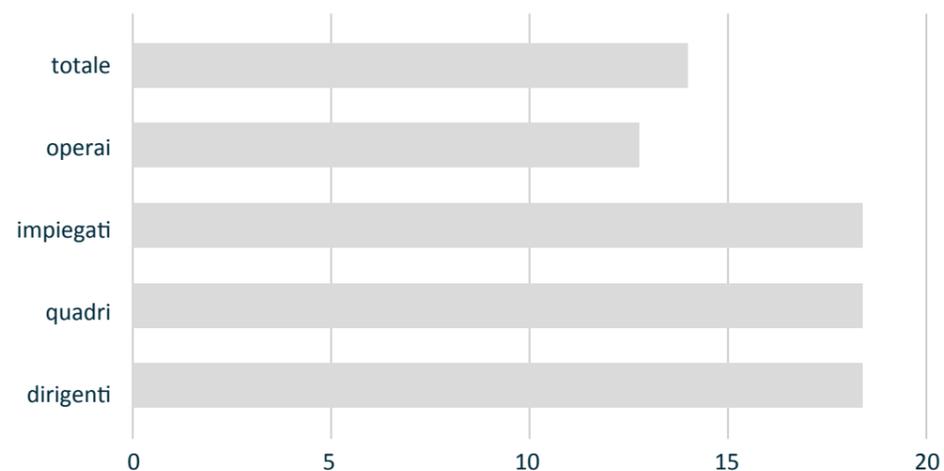
11,65

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE



Andando poi a sviscerare la formazione per categoria di dipendenti, i quadri hanno mediamente seguito 18,3 ore di formazione, gli impiegati 15,1, gli operai 12,7 e i dirigenti 2.

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER TIPOLOGIA



Tra i corsi obbligatori sono annoverabili quelli per la sicurezza, per il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, per i preposti, per il primo soccorso, per l'antincendio e per i carrelli elevatori.

Per **accrescere le competenze dei propri dipendenti** l'azienda ha organizzato questi corsi:



Ambientale: rivolto ai dipendenti con l'obiettivo di sensibilizzarli e coinvolgerli sul tema della sostenibilità e dell'impatto di OPAS sull'ambiente

Sicurezza: rivolto ai dipendenti per sensibilizzarli e informarli sul monitoraggio e sulla prevenzione del rischio sul lavoro (con questo corso si sono voluti rendere partecipi i responsabili della loro funzione di sorveglianza sui rischi e i pericoli legati al luogo di lavoro)

Qualità: rivolto ai dipendenti affinché accrescessero la loro conoscenza in merito al sistema di gestione della qualità di OPAS, azienda pluricertificata in merito ai prodotti e ai processi

CCNL: corso rivolto al personale impiegatizio per illustrare le caratteristiche del contratto collettivo nazionale applicato in azienda

Budget e controllo di gestione: è consistito in un'attività di formazione sui temi base della contabilità analitica: tipologie costi e ricavi, analisi per centri di costo, obiettivi aziendali in termini di monitoraggio (questo corso ha consentito di migliorare la conoscenza di base dei concetti predetti e di sensibilizzare sull'importanza di avere coscienza che ogni atto o fatto aziendale implica delle conseguenze sul bilancio e sull'operatività)

Team building nella casa del Benetton Rugby

Corsi auditor interni sulla qualità: rivolto all'ufficio qualità e riguardante alle modalità di svolgimento di verifiche ispettive interne

BRC - IFS - ISO - HACCP: seguito dal personale del reparto qualità e da quello produttivo; ha avuto l'obiettivo di accrescere la consapevolezza del personale coinvolto in merito ai requisiti richiesti dalle certificazioni, in particolare relativamente PEST Control, controllo degli infestanti, e gestione dei corpi estranei

Data analysis: è stato un corso di EXCEL data analysis rivolto al personale della qualità con l'obiettivo di gestire in modo più efficiente, attraverso fogli di calcolo, i dati relativi alle diverse filiere

MOG 231: rivolto ai responsabili, con l'obiettivo di illustrare il Modello Organizzativo e la consapevolezza relativa responsabilità amministrativa degli enti

Pensare e muoversi da leader: rivolto ai responsabili e al CDA con l'obiettivo di rafforzare il proprio stile di leadership, valorizzare e supportare i collaboratori

Per OPAS è fondamentale offrire un ambiente salubre e sicuro per tutti coloro che vi lavorano



La salute e sicurezza è un tema rilevante per OPAS, in quanto è nella natura del nostro lavoro avere a che fare con situazioni potenzialmente pericolose, che vengono però gestite opportunamente grazie alle diverse attività in essere ed alla focalizzazione sulla risoluzione, nonché diminuzione dei rischi individuati.

Questo è vero sia per quanto riguarda il nostro lavoro quotidiano, che nella gestione delle emergenze.



E' opportuno ricordare che il 2021 è stato caratterizzato dal persistere dell'epidemia di COVID-19 ed il nostro sistema si è prontamente adeguato introducendo, nel 2020, un **sistema di procedure per la protezione della salute dei lavoratori riguardo al rischio legato al virus SARS-COV-2** e mantenendo, con successo, anche durante il 2021.

AL FINE DI GOVERNARE AL MEGLIO LA SITUAZIONE È STATO ISTITUITO IL COMITATO DI CRISI COVID-19 FORMATO DAL DIRETTORE GENERALE, DAL DIRETTORE DI STABILIMENTO, DAL RESPONSABILE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ (RESPONSABILE COVID OPAS), DAL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA, DAL DELEGATO ALLA SICUREZZA, DAL RESPONSABILE DELLA MANUTENZIONE, DALL'RSPP, DALLA RESPONSABILE DEL PERSONALE, DAL MEDICO COMPETENTE E DAI RAPPRESENTANTI DELLE DITTE ESTERNE CHE LAVORANO STABILMENTE IN OPAS.

Per limitare la circolazione del virus il comitato ha istituito azioni che permettessero l'applicazione dei decreti emanati dal governo, nonché di azioni aggiuntive che incrementassero la sicurezza sanitaria relativa.

Segnaliamo, ad esempio:

- **sono state modificate le procedure di accesso allo stabilimento** sia per i lavoratori che per i visitatori; con l'imposizione del green pass sono stati stabiliti all'interno dell'azienda vari punti in cui ne viene verificata la validità
- **la fornitura di mascherine** ai fini di permettere più agevolmente ai dipendenti di rispettare l'obbligo d'indossarla in tutte le aree dell'azienda
- **la modifica delle modalità di accesso alla mensa aziendale** con il distanziamento dei tavoli, la riduzione del 50% della capienza e la fornitura di piatti, posate e bicchieri monouso
- **sono state aumentate le quantità di sostanze utilizzate per la sanificazione delle superfici**

Anche nel perdurare dell'emergenza pandemica, e comprendendo le specifiche misure di sicurezza aggiuntive adottate, OPAS continua a portare avanti il suo impegno per migliorare la sicurezza e la salubrità all'interno dello stabilimento produttivo. **Nel 2021, infatti, sono stati fatti diversi interventi strutturali che hanno permesso di agire direttamente sulla riduzione del rischio per i lavoratori:**

Sono stati acquistati e installati sei bindelli automatici: 2 nella sezionatura a freddo e 4 in quella a caldo che consentono all'operatore di lavorare a circa 1,50m dalla lama e quindi evitano il rischio di infortuni;

Si è lavorato sulla sicurezza dei bilanciamenti per i prosciutti. Per evitare la rottura dei giunti e la potenziale caduta della struttura si è proceduto ad una completa revisione di tutti questi attrezzi. Inoltre, nella sala rifilatura prosciutti si è provveduto ad installare delle barre che sostengano i bilanciamenti in caso di rottura del giunto;

Si è provveduto alla messa in sicurezza del tavolo per la messa in bilancella delle carcasse dei suini;

Sono state poste delle grate in prossimità delle macchine depilatrici in modo che ogni tipo di accesso sia impedito;

È stato acquistato il software Risolvo con le relative licenze per monitorare le seguenti attività:

Check-up 81/2008: Verifica degli obblighi D.Lgs 81/08 o richiesti dai Sistemi di Gestione Sicurezza (18001 / 45001);

Scadenario attività: Monitorare scadenze periodiche riguardanti manutenzione preventiva attrezzature e macchinari;

Gestione documenti: Documentazione per ogni attrezzatura/macchinario (manuali, CE..), documentazione controlli di manutenzione preventiva;

Infortuni e segnalazioni: Segnalazioni, near miss, incidenti, infortuni, malattie professionali gestiti in un unico strumento;

Gestione anagrafiche: attrezzature, sostanze e lavoratori;

Formazione: gestione formazione cogente per lavoratore.

È stato anche ristrutturato l'impianto di refrigerazione delle celle prosciutti con la sostituzione delle valvole e delle vetuste tubazioni per il trasporto dell'ammoniaca, il gas necessario alla refrigerazione, ciò ha migliorato la sicurezza dei lavoratori;

Nel 2021 è stato effettuato per conto di OPAS uno studio sui movimenti ripetitivi all'interno del macello e in particolare nelle zone della sezionatura e della rifilatura. Ciò ha permesso di classificare i movimenti in base alla pesantezza e ha permesso, con l'aiuto dei capi reparto, di applicare dei correttivi e quindi di migliorare la situazione dei lavoratori.

OBIETTIVI

In termini di sicurezza del lavoro gli **obiettivi primari** che sono stati definiti all'interno del sistema di OPAS sono:

- » Indice di frequenza infortuni personale OPAS uguale a 0
- » Contenimento delle giornate di infortunio per il personale cooperative e ditte in appalto <150
- » Indice di gravità infortuni personale OPAS uguale a 0
- » Contenimento al massimo al 50% delle idoneità con prescrizioni/limitazioni rispetto al totale delle idoneità sanitarie rilasciate nel corso dell'anno dal medico competente

Sono anche previste azioni di miglioramento che avranno un beneficio, sulla sicurezza, ad oggi difficilmente quantificabile:

01

organizzazione di incontri con i medici competenti di OPAS e delle aziende esterne operanti in loco per maggiore allineamento sui protocolli

02

miglioramento della segnaletica presso i reparti produttivi mediante l'utilizzo di safety lighting (proiezione di segnaletica orizzontale)

03

mettere in sicurezza il tavolo del dissanguamento inserendovi griglie di sicurezza in testa e ai lati

04

ampliare gli spogliatoi delle maestranze all'interno del macello con l'inserimento di 3 nuovi locali, di cui 2 destinati ad uso esclusivo della macellazione per motivi igienico-sanitario

05

l'obiettivo a lungo termine sarà **inserire nella linea di macellazione robot antropomorfi** in modo da evitare qualunque rischio per la salute dei lavoratori



In OPAS è presente un sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (SGSSL) implementato ai sensi della **norma ISO 45001** che copre tutte le attività identificate nel suo scopo, ovvero: **“Macellazione, sezionamento, congelamento e vendita di carni suine fresche e congelate”**.

Tale sistema di gestione è un'azione volontaria, che permette di gestire in maniera più strutturata gli approcci al tema della salute e sicurezza, ricomprendendo quindi anche tutti quei lavoratori esterni impegnati nelle operazioni elencate.

Un ruolo fondamentale in questo sistema di gestione è rappresentato dal **processo d'individuazione e valutazione dei rischi che si concretizza nel Documento di Valutazione del Rischio (DVR) e nelle relative valutazioni specifiche. A questo documento obbligatorio per legge si affianca il documento del sistema di gestione che descrive le azioni per gestire rischi e opportunità.**

Tali documenti vengono periodicamente aggiornati in occasione di modifiche aziendali sostanziali al fine di valutare nuovi rischi e ri-valutare i rischi preesistenti, attraverso la collaborazione di competenti figure, in parte interne ed in parte esterne, così da avere un efficiente miscela di competenze.

In occasione delle riunioni del team dedicato a questo tema vengono generati gli elementi che portano a migliorare il sistema definendo eventuali modifiche al sistema stesso, azioni volte a governare eventuali difformi e programmi di attuazione, nonché le risorse e i responsabili per ciascuno.

La segnalazione di un pericolo o di casi di pericolo è presente in una procedura dedicata del **SGSSL: "PR06 - Identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi - Gestione Infortuni e incidenti_ed5"**. In questa procedura si fa esplicito riferimento al coinvolgimento dei preposti OPAS, oltreché quelli delle cooperative nella segnalazione, al datore di lavoro e all' RSPP, di infortuni e situazioni pericolose tramite la compilazione e invio di apposito **modulo "MOS02-02 - Modulo gestione infortunio e near miss"** che permette di tenere traccia di tutti questi eventi per poterli poi analizzare e definire oggettivamente la situazione e decidere le più opportune azioni per risolvere all'origine le problematiche emerse.

I preposti sono altresì istruiti in merito al loro obbligo d'interrompere immediatamente attività pericolose rilevate ed allontanarsi da esse fino alla risoluzione del pericolo.

In data 20/05/2021 si è tenuta una riunione in cui RSPP ha condiviso la procedura con i preposti OPAS e i preposti delle aziende esterne operanti in OPAS.

L'AZIENDA HA UN MEDICO COMPETENTE E PERIODICAMENTE VIENE EFFETTUATA UNA VISITA AI DIPENDENTI PER VERIFICARNE LO STATO DI SALUTE, E QUINDI, NELL'ACCESSO AI SERVIZI DI MEDICINA DEL LAVORO, SIAMO CONFORMI A QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE.

I lavoratori in ambito di salute e sicurezza sul lavoro in OPAS sono rappresentati dall'RLS che partecipa alla riunione periodica e al riesame della direzione.

La formazione riveste un ruolo fondamentale nel garantire una corretta applicazione di procedure e prassi di salute e sicurezza, quindi **ogni dipendente OPAS, sia all'assunzione che a eventuali cambi di mansione, viene informato sulle politiche aziendali del SGSSL, la gestione delle emergenze, la gestione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e gli viene consegnata una copia dell'organigramma sicurezza.** Ricevendo la formazione generale, gli stessi lavoratori sono informati del ruolo del RLS a cui si possono rivolgere per qualsiasi questione relativa la SSL da comunicare al datore di lavoro. La gestione delle risorse umane e relativa formazione avviene secondo procedura del **SGSSL "PR03 - Competenza e formazione del personale_ed3"**.

La relativa funzione responsabile tiene costantemente aggiornato un file riepilogativo delle anagrafiche completo, grazie anche alla collaborazione di RSPP e dell'ente formativo esterno, dei fabbisogni formativi del personale. Questo file permette di gestire sia la nuova formazione necessaria che le scadenze degli aggiornamenti.

Nel 2021 in OPAS, per i lavoratori dipendenti, si è verificato un solo infortunio sul lavoro in itinere con una prognosi di 4 giorni, non si sono quindi registrati, né decessi, né infortuni con gravi conseguenze.

Considerando che le ore lavorative, dell'anno di pertinenza, sono state 155.420,25, questo corrisponde quindi ad un tasso d'infortuni pari a 12,87 su una base di 200.000 ore lavorative (inteso come parametro standard di riferimento).

Relativamente ai lavoratori non dipendenti il cui controllo è sotto l'organizzazione sono disponibili dati strutturati solo parziali, sarà quindi importante ampliare la raccolta dati di queste in formazioni in maniera tale da coinvolgere tutti i lavoratori principali.

Considerando due soggetti su cinque abbiamo i seguenti dati aggregati: si sono verificati 24 infortuni sul lavoro, non si sono quindi registrati, né decessi, né infortuni con gravi conseguenze.

Considerando che le ore lavorative, dell'anno di pertinenza, per queste due realtà sono state 392.340,3, questo corrisponde quindi ad un tasso d'infortuni pari a 12,23 su una base di 200.000 ore lavorative (inteso come parametro standard di riferimento).

Le tipologie d'infortunio più rilevanti rientrano nelle casistiche di danni fisici quali: traumi, contusioni o ferite. Tutte queste tipologie poi hanno avuto situazioni più o meno gravi.



OPAS nel 2021 non ha provocato impatti negativi sulla comunità locale, anzi ha attuato progetti per coinvolgerla. L'azienda, infatti, ha puntato molto sulle sponsorizzazioni in ambito sportivo e **con il marchio Eat Pink ha supportato svariate organizzazioni** come:



Viadana
Rugby



Benetton
Rugby



Modena
Volley



Valentina Giacinti,
calciatrice della
Nazionale Italiana

“ L'impegno di Eat Pink nel mondo dello sport è correlato all'essenza stessa del marchio Eat Pink che vuole “incarnare” uno **stile di vita sano, dinamico e sportivo.** ”

La strategia economica di OPAS si basa su tre pilastri:



Rendere efficiente lo stabilimento sia dal punto di vista produttivo che da quello organizzativo, mettendo a regime i nuovi investimenti fatti e programmandone di nuovi in un'ottica di continuo miglioramento



Sviluppare Eat Pink implementando il valore del marchio e i volumi di vendita



Rilanciare e sviluppare il salumificio Francesco Franchi dopo l'acquisizione del 49% delle quote societarie a dicembre 2021

L'OBIETTIVO DI OPAS PER IL FUTURO È CHIUDERE ED INTEGRARE LA FILIERA, PARTENDO DAL SUINO VIVO FINO AD ARRIVARE AL PRODOTTO FINITO.

Infatti, per raggiungere questo obiettivo, oltre, ad avere internalizzato Eat Pink, l'azienda farà nuove acquisizioni e partnership. In questo modo OPAS, persegue il suo intento di generare il maggior profitto possibile per i soci nell'ambito della sua funzione di cooperativa a mutualità prevalente.

Nell'esercizio 2021 OPAS ha generato ricavi per:

315.000.000€

continuando a investire in nuovi progetti e in miglioramenti per lo stabilimento.

L'investimento più importante ed oneroso è stato quello affrontato per il nuovo reparto Eat Pink realizzato all'interno dello stabilimento, pari a circa:

3.000.000€

Questa operazione ha permesso di internalizzare la produzione e quindi di poterla governare al meglio secondo le esigenze del mercato. L'obiettivo è quello di valorizzare i tagli carni provenienti dal macello e di creare valore per i soci.

Sono stati, poi, fatti **tre importanti investimenti che hanno portato benefici per OPAS sia a livello economico che ambientale.** Il primo è stato l'**installazione del cogeneratore ad alto rendimento** che nel 2021 è entrato in funzione a pieno regime. È stato acquistato il **nuovo impianto di depurazione** che ha ridotto i costi di manutenzione e gestione, migliorando la qualità delle acque in uscita dallo stabilimento. In ultimo, è stato **rifatto il locale lavaggi del macello con una macchina più moderna ed efficiente.**

Infine, è stata **rifatta e ampliata l'area di stoccaggio delle cosce per i prosciutti.** Grazie a spazi maggiori, infatti, migliora il raffreddamento delle cosce e la qualità che ne deriva. In questo modo il prodotto è migliore, viene reso il 10% in meno della merce e si riduce il calo peso delle cosce grazie ad una migliore gestione del tempering.

Ovviamente, questa mole di investimenti ha avuto come conseguenza il fatto che sono stati fatti lavorare un gran numero di fornitori.

Per far crescere l'azienda, poi, nel 2021 si sono fatti anche **grossi investimenti sul personale assumendone di nuovo e valorizzando quello già in organico.**

Il valore economico direttamente generato e distribuito è frutto di una riclassificazione del conto economico che mostra come il valore creato venga ridistribuito ai propri stakeholder.

Il valore economico generato nel 2021 è stato di:

315 Mln di €

- 97%** | Valore trasferito ai fornitori e in particolare ai soci allevatori
- 2%** | Remunerazione del personale e dei collaboratori
- 1%** | Valore trasferito ai finanziatori

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	
Valore economico direttamente generato: ricavi	315.000.000,00 €
Totale economico distribuito nei confronti di: fornitori	304.127.000,00 €
Totale economico distribuito nei confronti di: dipendenti e collaboratori	5.800.000,00 €
Totale economico distribuito nei confronti di: finanziatori	2.100.000,00 €
Totale economico distribuito nei confronti di: pubblica amministrazione	90.000,00 €
Totale economico distribuito nei confronti di: comunità	100.000,00 €
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	312.217.000,00 €
Valore economico trattenuto: "Valore economico direttamente generato" meno "Valore economico distribuito".	2.783.000,00 €
Ammortamenti	1.928.000,00 €
Accantonamenti	850.000,00 €
Utile	5.000,00 €

I MANAGER ASSUNTI DALLA COMUNITÀ LOCALE



I senior manager sono le figure che all'interno dell'azienda hanno la responsabilità decisionale. Ogni dipartimento aziendale è diretto da un senior manager.

IN OPAS IL 100% DEI SENIOR MANAGER È LOCALE POICHÉ COME COOPERATIVA DI ALLEVATORI DI SUINI È IMPORTANTE CHE I MANAGER CONOSCANO IL TERRITORIO E LA FILIERA IN MODO DA GESTIRE L'AZIENDA AL MEGLIO.



La sede operativa significativa è quella di **Via Guastalla 21A, 41012, Carpi (MO)**. Questo, infatti, è il luogo in cui viene esercitata l'attività produttiva e amministrativa. Per locale OPAS definisce le regioni Lombardia ed Emilia-Romagna.





Gli impatti economici che hanno influito nel 2021 sull'attività di OPAS sono stati la pandemia di COVID-19, il cambiamento dei piani di controllo del prosciutto di Parma DOP e la riorganizzazione dell'assetto societario di Filiera Si.

Il COVID ha influito sull'attività aziendale in quanto a causa delle restrizioni sono stati bloccati alcuni canali di vendita. In particolare, la chiusura del canale HO.RE.CA. (hotellerie-restaurant-catering) è quella che ha generato le maggiori perdite.

In secondo luogo, è cambiato il piano dei controlli del prosciutto di Parma e San Daniele D.O.P. che ha inasprito i controlli sulla materia prima, comportandone un restringimento e una maggior selezione. Ciò ha provocato una riduzione delle cosce adatte alla produzione dei prosciutti D.O.P. provocando perdite sia per OPAS che per i suoi allevatori.

- » Per cercare, quindi, di mitigare gli effetti di questo cambiamento del piano di controllo OPAS ha reso partecipi i propri allevatori delle novità contenute nei piani di controllo, in modo che questi ultimi facciano i dovuti controlli sui suini prima del carico.
- » Infine, un impatto positivo e di sviluppo per OPAS lo ha avuto la riorganizzazione dell'assetto societario della controllata Filiera Si, l'immobiliare proprietaria dello stabilimento, con l'ingresso di due importanti soci e l'acquisizione del 49% di Francesco Franchi s.r.l. in partnership con il gruppo Bonifiche Ferraresi s.p.a..



circa 900.000.000€

indotto diretto + indiretto

OPAS, come macello di suini più grande d'Italia, ha un **impatto economico** di:

oltre 300.000.000€

DIRETTO

315.000.000€

di **fatturato** nel 2021, dando lavoro globalmente a:

25.000 persone

99
dipendenti

558
lavoratori esterni che si occupano effettuare le lavorazioni all'interno dello stabilimento

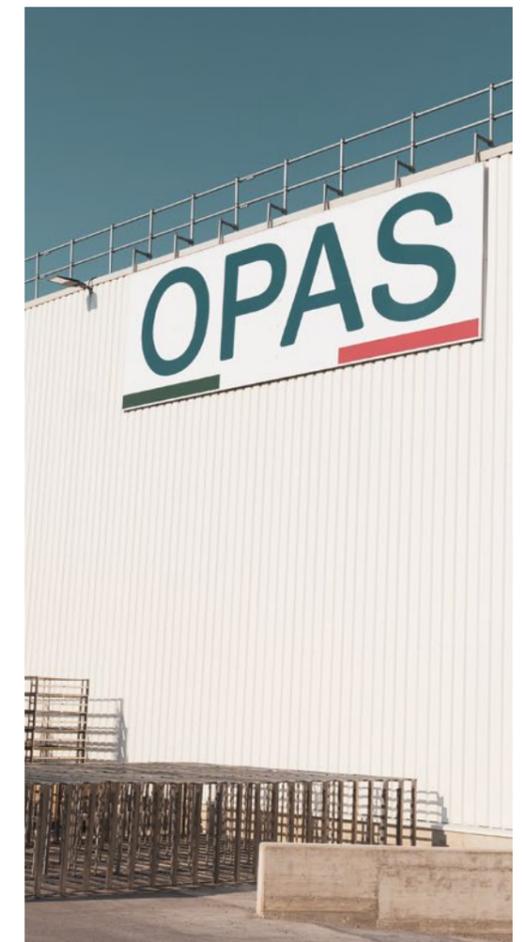
oltre 24.000

trasportatori: considerando il trasporto degli animali vivi dagli allevamenti allo stabilimento e quelli dei tagli risultanti dalle lavorazioni alle varie tipologie di clienti: industrie, salumifici, grossisti, GDO, sezionatori e prosciuttifici.

oltre 600.000.000€

INDIRETTO

(Si considerano tutte le attività collegate alle successive lavorazioni dei tagli provenienti dal suino e a tutto il personale che vi è coinvolto).



OPAS, in un'ottica di continua evoluzione e miglioramento delle performance, sta programmando nuovi progetti ed investimenti:



Impianto di fusione del grasso alimentare. In OPAS verrà installato un impianto che fondendo il grasso suino derivante dalla macellazione lo trasformerà in olio di suino e relativa percentuale di farina proteica. Questo investimento farà risparmiare sui trasporti e porterà benefici anche a livello economico in quanto la trasformazione del grasso creerà valore aggiunto. Inoltre, l'olio derivante dal grasso di suino potrà diventare utile per l'alimentazione dei suini dei soci.



Il **nuovo magazzino del congelato** sarà costruito entro il 2024. Il progetto comprenderà un magazzino automatico con una capacità di stoccaggio 6.727 bancali e un impianto di congelamento. A regime il nuovo impianto sarà in grado di congelare 100 tonnellate al giorno di carne di suino in metà del tempo, da 24h si passerà a 12h e sarà alimentato da un impianto fotovoltaico. Attraverso la costruzione di questo nuovo magazzino, poi, ci sarà un risparmio notevole sui trasporti e un'importante riduzione delle emissioni, in quanto attualmente un'importante quota di prodotti congelati sono stoccati in magazzini esterni.



Le due celle per il raffreddamento dei prosciutti potranno contenere 4.400 prosciutti, 2.200 a cella. Le **nuove celle** consentiranno di portare la coscia da 40 a 0 gradi in sedici ore e al loro interno la temperatura di lavorazione sarà compresa tra i -6 e i -9 gradi.



Il progetto API-OPAS
API-OPAS è un progetto ambientale pensato per rendere più gradevole e piacevole la zona verde che circonda l'intero stabilimento OPAS. In quest'ottica si è anche considerato di creare le condizioni ideali per offrire un habitat naturale atto alla salvaguardia degli insetti impollinatori e, in particolare le api.

La sopravvivenza delle api, infatti, è messa a rischio da tutta una serie di fattori che portano a ridurre la popolazione di questo fondamentale insetto per l'uomo. I fattori negativi da considerare in particolare:

Cambiamenti climatici, temperature anomale, lunghi periodi di siccità

Parassiti, i piani di controllo adottati non sempre riescono a garantire azioni efficaci

Trattamenti fitosanitari nelle colture intensive, e nelle aree urbane per combattere insetti nocivi, zanzare e cimici

Inquinamento elettromagnetico

Tutti questi elementi avversi portano a considerare che, se non si interviene con azioni atte a sostenere gli apicoltori nel nostro territorio e, in generale, si rischia seriamente l'estinzione della specie, in quanto la quota di api selvatiche sta progressivamente e inesorabilmente diminuendo.

Il progetto API-OPAS interessa tutta l'area verde adiacente allo stabilimento e, prevede la semina di piante e fiori permanenti in grado di attirare insetti apoidei e lepidotteri.

Il progetto è pensato per migliorare considerevolmente la conservazione della biodiversità funzionale, oltre che incrementare la sostenibilità dell'azienda in termini di contesto sociale e ambientale.

L'obiettivo del progetto è anche quello di creare una sorta di volano con un forte impatto paesaggistico aumentando la sensibilità, in particolare dell'opinione pubblica, e spingendo privati e autorità pubbliche locali a formalizzare accordi con apicoltori professionisti e competenti.



OPAS ha in progetto di **quadruplicare la capacità di stoccaggio di fango biologico** nel suo sito di Budrione di Carpi. Ciò permetterà di diminuire le emissioni di CO2 derivanti dall'esternalizzazione dello smaltimento degli stessi. Un ulteriore vantaggio, poi, riguarda un miglior controllo della filiera di produzione e stoccaggio dei fanghi. Infine, i fanghi verranno utilizzati come ammendanti per ulteriori 50 ettari di terreno agricolo coltivati da frumento.



OPAS ha intenzione, poi, di **ricoprire i tetti delle stalle di sosta con 500 kWh di pannelli solari.**

“ Il progetto
API-OPAS



IL PRESENTE DOCUMENTO RAPPRESENTA LO SVILUPPO DEL LAVORO DELL'ANNO SCORSO IN CUI OPAS AVEVA RAPPORATO PRINCIPALMENTE IN MERITO AI PROPRI ASPETTI AMBIENTALI, MA FORNENDO AL CONTEMPO ELEMENTI D'INFORMAZIONE GENERALE E GOVERNANCE. **QUESTO REPORT DA QUINDI SEGUITO ALL'INDIRIZZO STRATEGICO DI AMPLIAMENTO DELLA DICHIARAZIONE NON FINANZIARIA, CHE ERA STATO INDICATO L'ANNO SCORSO NEL REPORT PUBBLICATO IL 09/06/2021.**

OPAS continua a non rientrare fra i soggetti obbligati a questo genere di rendicontazione, ai sensi della Direttiva Europea 2014/95/UE, recepita in Italia con il Dlgs n.254 del 30 dicembre 2016.

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione sono stati selezionati a partire dall'analisi di materialità, presentata nel relativo capitolo dedicato, che ha permesso di individuare le tematiche ritenute significative per OPAS e per i suoi stakeholder. L'analisi di materialità, per questo primo anno, è stata eseguita utilizzando ancora l'approccio GRI Standards 2018, ultima versione con traduzione ufficiale in italiano, rimandando al prossimo anno di valutare l'introduzione della modalità di cui all'edizione in lingua inglese (2021).

Il report è stato redatto nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività del Gruppo, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto sugli aspetti ambientali.

In particolare, il perimetro dei dati risulta essere quello dell'anno 2021 (1° gennaio – 31 dicembre), in maniera da poter fornire dati completi e consolidati, a garanzia dell'attendibilità, e limitare il più possibile il ricorso a stime che, se presenti, sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e sono opportunamente segnalate.

Nel bilancio consolidata compare anche l'azienda Filiera Si, che è detenuta al 78% da OPAS, ma è esclusa dalla presente rendicontazione, in quanto non possiede elementi caratterizzanti propri e non contribuirebbe a dare una migliore comprensione di OPAS. Filiera Si è infatti priva di infrastrutture o personale propri e svolgendo solo il ruolo di locatore per il sito in cui opera OPAS.

Il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core e in fondo al documento è presente la tabella degli indicatori GRI, che fornisce un riepilogo delle informative a cui si è fatto riferimento.

Nonostante il precedente report fosse parziale e solo in forma di GRI referenced claim, lo utilizziamo come riferimento per tutte le informazioni relative ai medesimi ambiti, presenti in questo report.

In conseguenza di quanto appena dichiarato, le informazioni, come le politiche adottate (inclusi i relativi risultati), i principali rischi (inclusa la loro gestione da parte di OPAS) e gli indicatori di prestazione di carattere non finanziario (KPI) relativi agli impatti ambientali non sono state oggetto di revisione in relazione a quanto comunicato in precedenza, quindi i dati sono confrontabili direttamente.



LA SCELTA DI AVERE UNA PERIODICITÀ DI RENDICONTAZIONE ANNUALE PERMETTERÀ QUINDI DI PROSEGUIRE IN QUEST'OPERA E DI FAR SÌ CHE GLI **OBIETTIVI** DEFINITI, E I RELATIVI **RISULTATI**, VENGANO **MONITORATI NEL CORSO DEI PROSSIMI ANNI DI APPLICAZIONE.**

Da segnalare che i dati delle informative numeriche, per quanto attiene gli aspetti ambientali, manterranno una storicità quinquennale, mentre le informative numeriche sociali ed economiche, essendo questo il primo anno verranno riportate solo per l'anno di pertinenza, con la volontà di ampliare il quadro storico fino ad arrivare, nel proseguo della rendicontazione annuale, a coprire un quinquennio, similmente alla parte ambientale.

OPAS è fortemente interessata alle tematiche rendicontate e si impegna costantemente a sviluppare modelli organizzativi e gestionali, politiche strutturate e procedure interne in modo da ridurre i rischi legati alle attività di business e stabilire obiettivi sfidanti.

Questo impegno prolungato, e non terminato, risponde anche all'approccio ispirato al principio di precauzione, ovvero il fatto che se vi siano minacce di danno serio o irreversibile, l'assenza di certezze scientifiche non viene usata come ragione per impedire che si adottino misure di prevenzione della degradazione ambientale.

Ai fini di una corretta rappresentazione sono altresì incluse informazioni relative ad azioni intraprese negli anni precedenti, ma che trovano tuttora applicazione nelle attività di OPAS.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RELATIVA AL PRESENTE REPORT AMBIENTALE È POSSIBILE SCRIVERE ALL'INDIRIZZO E-MAIL: ambientale@opas-coop.it

L'azienda, ad oggi, ha deciso di non avvalersi di un'assurance esterna sul bilancio di sostenibilità, ma i dati utilizzati, nonché politiche e azioni, rientrano per la maggior parte nell'ambito di attività di certificazione esterna e quindi sono soggetti a verifica di terze parti indipendenti, anche se con finalità diverse da quelle del presente report.

Il report include dunque la descrizione di diverse politiche adottate da OPAS, tra cui le dichiarazioni contenute nel Codice Etico e la Dichiarazione della Politica aziendale, che include politiche inerenti alla qualità, ambiente e salute e sicurezza.

GRI STANDARD	INFORMATIVE	PAGINE	NOTE	
GRI 102: Informativa generale 2016	102-1 Nome dell'organizzazione	4		
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	8-11		
	102-3 Luogo della sede principale	7		
	102-4 Luogo delle attività	7		
	102-5 Proprietà e forma giuridica	5, 7		
	102-6 Mercati serviti	13-16		
	102-7 Dimensione dell'organizzazione	7		
	102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	73-74		
	102-9 Catena di fornitura	22		
	102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	22		
	102-11 Principio di precauzione	98		
	102-12 Iniziative esterne	27		
	102-13 Adesione ad associazioni	27-28		
	102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	4-6		
	102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento	30-31		
	102-18 Struttura della governance	33-35		
		102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	37	
		102-41 Accordi di contrattazione collettiva	74	
		102-42 Individuazione e selezione degli stakeholder	37	
		102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	37	
102-44 Temi e criticità chiave sollevati		40-41		
102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato		97		
102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi		37-38		
102-47 Elenco dei temi materiali		38		
102-48 Revisione delle informazioni		97		
102-49 Modifiche nella rendicontazione		97		
102-50 Periodo di rendicontazione		97		
102-51 Data del report più recente		97		
102-52 Periodicità della rendicontazione		98		
102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report		98		
102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards		97		

	102-55 Indice dei contenuti GRI	99-103	
	102-56 Assurance esterna	98	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	88	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	88	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	88	
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	89	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	90	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	90	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	90	
GRI 202: Presenza sul mercato 2016	202-2 Proporzione di senior manager assunti dalla comunità locale	90	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	88	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	88	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	88	
GRI 203: Impatti economici indiretti 2016	203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	88	
	203-2 Impatti economici indiretti significativi	91-92	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	22	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	22	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	22	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	22	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45-47	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	45-47	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	45-47	
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	48	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51-53	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	51-53	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	51-53	

GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	53	
	302-3 Intensità energetica	53	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	55-58	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	55-58	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	55-58	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	55	
	303-3 Prelievo idrico	55	
	303-4 Scarico di acqua	55	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	63-65	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	63-65	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	63-65	
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	65	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	65	
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	65	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	59-61	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	59-61	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	59-61	
GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti 2016	306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	59	
	306-4 Trasporto di rifiuti pericolosi	61	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	-	Non sono state rilevate non conformità legislative ambientali nel 2021. La gestione ed il perseguimento di questo risultato, da mantenere costante, per tutta l'organizzazione ed i suoi impatti ambientali, viene perseguita attraverso il mantenimento del sistema di gestione ambientale certificato in conformità alla norma internazionale UNI EN ISO 14001.
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	-	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	-	
GRI 307: Compliance ambientale 2016	307-1 Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	-	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	74-76	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	74-76	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	74-76	
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	76	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	81-86	

	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	81-86	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	81-86	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	85	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	85	
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	85	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	85	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	86	
	403-9 Infortuni sul lavoro	86	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	78-80	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	78-80	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	78-80	
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	79	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	77	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	-	Al momento OPAS non ha definito modalità di gestione, essendo difficilmente integrabile una specifica politica in tal senso, data l'attività e la relativa popolazione tipica di questo settore. In futuro potranno essere previste politiche allo scopo. E la valutazione delle stesse avverrà tramite le misurazioni riportate anche in questo report, per questa specifica informativa.
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	-	
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	74, 77	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	73	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	73	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	73	
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	74	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	87	OPAS nel 2021 non ha provocato impatti negativi sulla comunità locale, anzi ha attuato progetti per coinvolgerla
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	87	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	87	

GRI 413: Comunità locali 2016	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	87	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	12	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	12	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	12	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	12	
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	12	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	12	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	12	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	12	





Tel: + 39 059638611

Via Guastalla 21/A
Migliarina di carpi (MO)