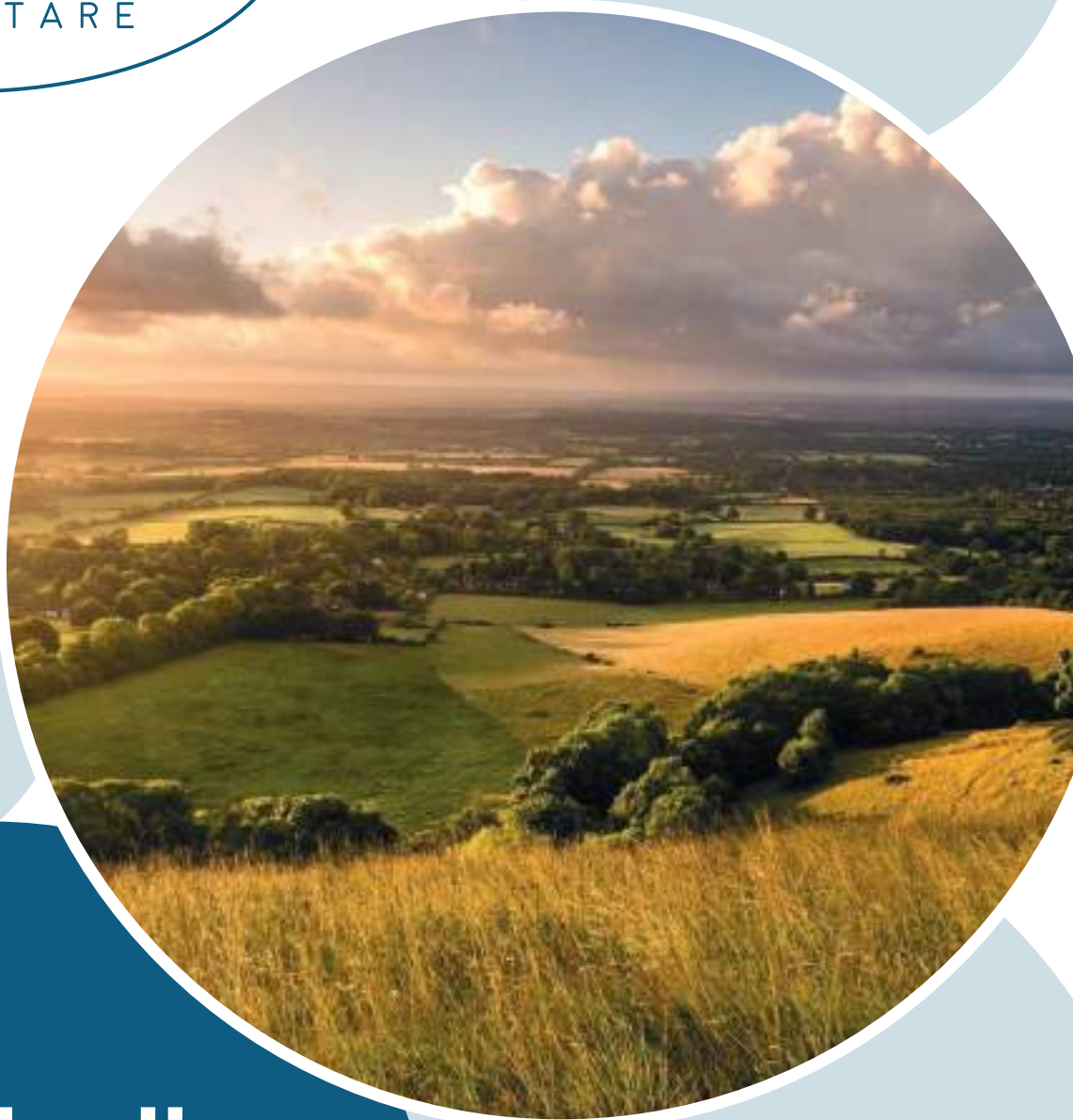




Bilancio di Sostenibilità 2025



Sommario

Lettera agli Stakeholder.....2

OPAS ALIMENTARE SRL in cifre.....3

Le attività e i prodotti di Opas.....4

I mercati serviti.....5

Catena di fornitura: il suino dall'allevamento al macello.....10

Le filiere OPAS ALIMENTARE SRL.....11

Iniziative esterne.....15

La governance di OPAS ALIMENTARE SRL.....18

Attenzione all'ambiente.....28

 Le materie prime.....29

 L'energia.....35

 L'acqua.....41

 I rifiuti.....47

 L'aria.....53

 Valutazione ambientale dei fornitori.....61

Le persone in OPAS ALIMENTARE SRL.....64

La Formazione di OPAS ALIMENTARE SRL.....68

Salute e sicurezza in OPAS ALIMENTARE SRL.....71

L'impatto economico di OPAS ALIMENTARE SRL.....74

Progetti futuri di OPAS ALIMENTARE SRL.....77

Nota metodologica.....78

Indice dei contenuti GRI.....80



Il Bilancio di sostenibilità 2025 di Opas Alimentare Srl rappresenta un momento ormai consolidato negli anni di analisi e riflessione che testimonia l’interesse, da parte della nostra società, a far conoscere a tutti coloro che si interfacciano con noi, le modalità di produzione di un alimento italiano di qualità, tracciato, garantito e certificato e l’impatto che questa attività ha su molteplici fronti. Da un punto di vista tecnico il Bilancio di sostenibilità è quindi un insieme di numeri, di tendenze e di considerazioni che focalizzano i risultati di una vasta gamma di prestazioni, ad esempio: dal risparmio nel consumo di acqua, al minor utilizzo di plastica, alla riduzione di emissioni di CO2 in atmosfera fino alla piantumazione di alberi. Rappresenta quindi anche e soprattutto un elemento prioritario di trasparenza che i soci di Opas Alimentare Srl offrono a tutti gli stakeholder e, al contempo, rappresenta la fotografia aggiornata e completa dell’impegno aziendale sui temi ambientali e di governance. Il tutto per offrire a chiunque, in modo chiaro e trasparente, sia i progetti che si intendono perseguire sia gli obiettivi raggiunti.

Valerio Pozzi

Presidente e Amministratore Delegato
Opas Alimentare Srl

OPAS ALIMENTARE SRL IN CIFRE



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



92.000 mq di
superficie di cui
25.000 coperti



780 capacità di
stoccaggio in
tonnellate a 0°

1.200 bancali capacità
di stoccaggio in
tonnellate a -18°



384.984.396 €
fatturato 2025

11.500.000 €
capitale sociale 2025

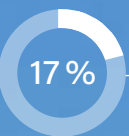
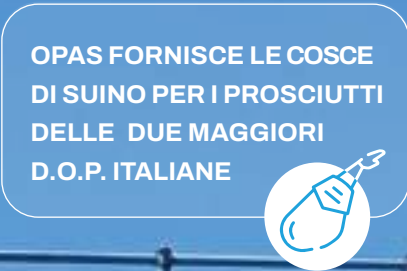


Prodotti:
tutti i tipi di
tagli di carni

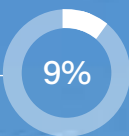


Oltre 622 persone
impiegate in OPAS
tra diretti e indiretti

89 dipendenti
OPAS al
31/12/2025



delle cosce per il
San Daniele



delle cosce per il
prosciutto di Parma



LE ATTIVITA' E I PRODOTTI DI OPAS



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.



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 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

Alcune tipologie di prodotto vengono congelate immediatamente e stoccate nelle celle per salvaguardarne la freschezza e la qualità e rivendute successivamente.



IMPIANTO DI COLATURA DEL GRASSO ALIMENTARE

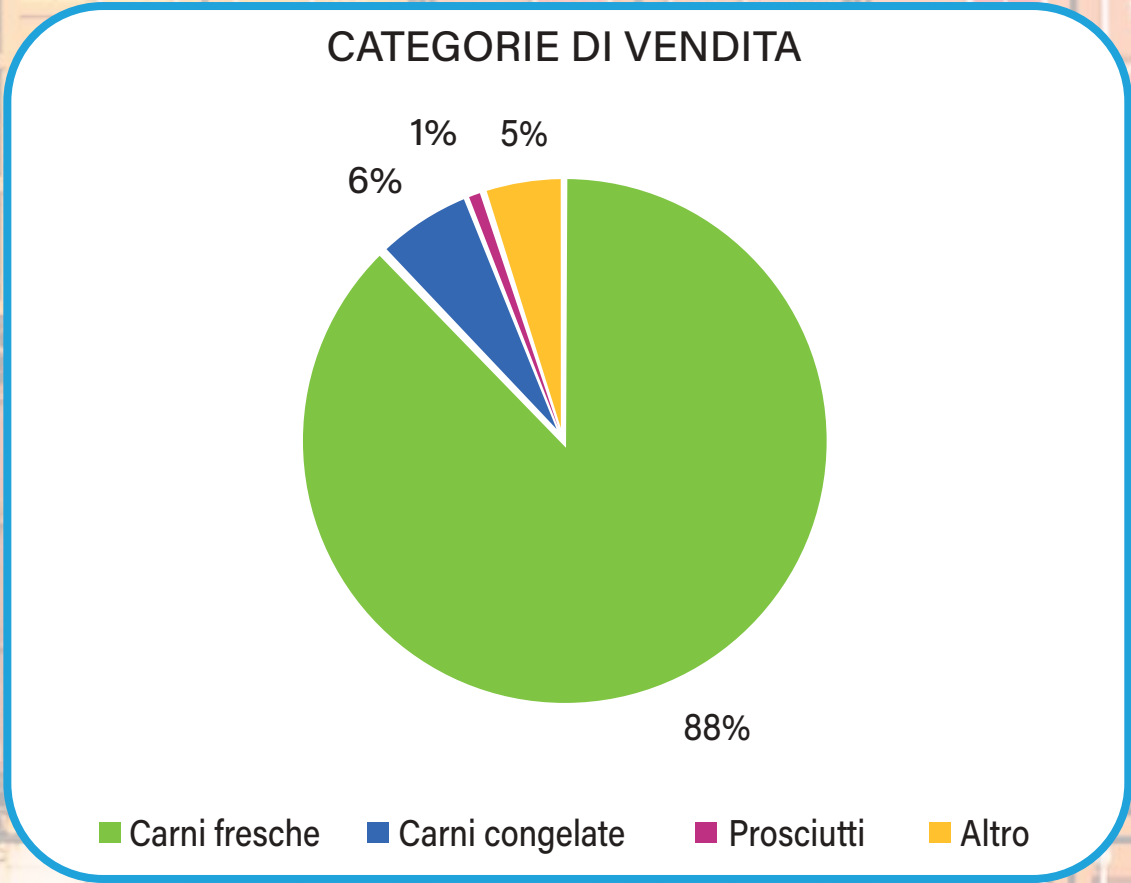
A partire dalla primavera 2025 è in funzione un impianto che fonde il grasso suino derivante dalla macellazione trasformandolo in olio alimentare e farina proteica.

L'azienda dedica una grande attenzione sia alla salubrità e sicurezza dei prodotti che alla corretta informazione ed etichettatura degli stessi. Il nostro sistema di gestione per la sicurezza alimentare è certificato secondo le seguenti norme internazionali: BRC food e IFS food.

Opas Alimentare Srl riconosce l'importanza della sostenibilità nel trasporto del prodotto finito, affidandosi a fornitori virtuosi che si impegnano a ridurre il proprio impatto ambientale e che condividono la visione di un equilibrio tra crescita economica e tutela dell'ambiente.

I MERCATI SERVITI

Nel 2025 il fatturato di OPAS è stato di 384.984.396€, di cui il 98% derivante dalle vendite nel mercato italiano e il 2% dall'export.



L'export di OPAS nel 2025 vale circa il 2% del fatturato.

Grazie alle certificazioni sanitarie raggiunte dall'azienda può esportare in Europa, Oriente e Medio Oriente e Africa.

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.

PAESI VERSO CUI ESPORTIAMO

EUROPA

- Francia
- Spagna
- Bulgaria
- Romania
- Belgio
- Ungheria
- Slovacchia
- Albania
- Olanda
- Repubblica Ceca
- Croazia
- Macedonia
- Repubblica di San Marino
- Bosnia-Erzegovina
- Germania
- Lettonia
- Austria
- Lituania
- Polonia
- Serbia
- Slovenia
- Grecia
- Portogallo

AFRICA

- Gabon
- Guinea Equatoriale
- Liberia
- Angola
- Costa D’Avorio
- Congo

ORIENTE E
MEDIO-ORIENTE

- Vietnam
- Cambogia
- Dubai



Transcoop è un'azienda di autotrasporti che si occupa della movimentazione della maggior parte del prodotto finito e si distingue per l'impegno che rivolge alla sostenibilità ambientale.

Il 2024 ha segnato per Transcoop l'inizio ufficiale di un percorso verso la sostenibilità, concretizzato attraverso un piano industriale triennale che definisce la strategia del consorzio in ambito ambientale, sociale e di governance del quale un traguardo importante, è rappresentato dal nostro primo Report di Sostenibilità.

I principali obiettivi raggiunti tramite il piano:

- Implementazione di sistemi automatici di pianificazione con riduzione dei km e mezzi utilizzati.
- Dal 2024 introduzione presso il centro servizi di Gavassa (RE) la prima pompa ad Hvo, a disposizione dei nostri soci.
- Nei primi mesi del 2025 il parco veicolare ha avuto un'ulteriore evoluzione grazie all'introduzione del primo mezzo elettrico.
- A Giugno 2025 presentato il primo Report di Sostenibilità.
- E' stato creato un Tool per il calcolo delle emissioni prodotte durante i trasporti.



CATENA DI FORNITURA: IL SUINO DALL'ALLEVAMENTO AL MACELLO

Opas Alimentare srl è il più grande macello di suini italiano.

940.295
totale suini 2025

Ogni settimana viene stabilito il programma dei ritiri dei suini e viene organizzata la logistica.

Le quattro filiere sono:



Filiera Controllata



Animal Welfare



Filiera COOP



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 in termini numerici e costituisce la base delle altre due, che vi sono ricomprese. I siti produttivi del mangime, come prerequisito, devono rispettare la normativa vigente del settore di appartenenza (Reg. CE n.183/2005). I mangimi finiti sono prodotti da mangimifici contenuti in allegato del nostro disciplinare, utilizzando materie prime provenienti da fornitori qualificati e storici, controllati secondo un piano aziendale ben definito e formalizzato in procedure apposite.

Il mangimificio deve predisporre ed applicare una procedura documentata volta ad assicurare la produzione di mangimi con buone caratteristiche qualitative comprensiva anche della procedura di gestione del carry-over e cross-contamination (per evitare contaminazione con sostanze indesiderate).

Il mangimificio deve essere in grado di documentare, per ciascun lotto prodotto, la rintracciabilità delle materie prime utilizzate.

LE FILIERE OPAS ALIMENTARE SRL FILIERA CONTROLLATA (DT033)

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, la rintracciabilità delle materie prime e dei materiali sussidiari utilizzati, il corretto utilizzo del farmaco e la corretta gestione della documentazione cogente.

I fornitori s'impegnano 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 e management idonei a garantire il benessere animale, inoltre sono soggette a verifiche ispettive da parte dell'ente certificatore, oltre che dal personale OPAS.

L'alimentazione dei suini deve, poi, essere adeguata e controllata in base agli standard stabiliti dal disciplinare di riferimento.

Tutti i farmaci utilizzati per gli interventi necessari alla cura degli animali devono essere registrati su un apposito registro ufficiale di carico/scarico, disponibile per ogni azione di verifica da parte degli organismi di controllo.

KIWA-CERMET è l'organismo di controllo riconosciuto che certifica questo disciplinare attraverso il Documento tecnico DT033.



LE FILIERE OPAS ALIMENTARE SRL

LE FILIERE OPAS ANIMAL WELFARE (DT040)



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. Questa filiera garantisce che gli animali vivano in ambienti confortevoli e puliti con temperatura e umidità controllata, fornendo a loro la possibilità di accedere agevolmente a cibo e acqua mantenendo un corretto stato fisico.

È previsto, inoltre, la continua disponibilità di materiale manipolabile con lo scopo di fornire un arricchimento ambientale e consentire agli animali stessi di seguire un loro comportamento il più naturale possibile.

Il benessere animale oggi rappresenta un tema di grande importanza nel settore agro-alimentare: influenza la sicurezza della catena alimentare e, in particolar modo, quello legato ad animali allevati in modo intensivo. Stress e condizioni di scarso benessere possono portare gli animali a maggiori predisposizioni a malattie. 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.

Il concetto utilizzato dalle commissioni per la salvaguardia del benessere dell'animale avviene attraverso la definizione di indicatori che rappresentano le 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.

KIWA-CERMET è l'organismo di controllo riconosciuto che certifica questo disciplinare attraverso il Documento tecnico DT040.

LE FILIERE OPAS ALIMENTARE SRL

LE FILIERE OPAS ANTIBIOTIC FREE (DT035)

OPAS con la filiera Antibiotic Free garantisce che la carne provenga da suini nati e allevati in Italia che dalla nascita, dall'età di 49 giorni della loro vita e negli 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 alimentare ben definito, formalizzato in apposite procedure e non devono essere presenti 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 o trasferito in un altro allevamento.

Il tutto deve essere accuratamente registrato e tracciato per poter risalire agevolmente agli individui trattati.

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

KIWA-CERMET è l'organismo di controllo riconosciuto che certifica questo disciplinare attraverso il Documento tecnico DT035.



CATENA DI FORNITURA: IL SUINO DALL'ALLEVAMENTO AL MACELLO

TRACCIABILITÀ

L'allevatore compila il DDA indicando il numero e il sito di provenienza degli animali, le attestazioni sanitarie relative alla partita di suini. Sul documento di trasporto viene indicato il lotto di tracciabilità e l'indicazione di filiera.

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 al momento dello stordimento.

RISPETTO

Mensilmente, l'ufficio qualità verifica il rispetto delle procedure e degli standard qualitativi e di benessere animale dei nostri clienti, catene della GDO internazionali e delle aziende di trasformazione.

INIZIATIVE ESTERNE



LE CERTIFICAZIONI

SICUREZZA ALIMENTARE

BRC food certificate: KIWA n° ALI 02555-B
IFS food certificate: KIWA n° ALI 02555-FF2

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Suolo e Salute: IT-BIO-004.380-0105826.2025.001

SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

UNI EN ISO 14001:2015: KIWA n° 22150-E

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

ISO 45001:2018: KIWA 22150-I

RINTRACCIABILITÀ E FILIERA CONTROLLATA

ISO 22005:2007: KIWA n° ALI 02582-DF

FILIERA CONTROLLATA OPAS (FC)

DT 033: KIWA n° ALI 025827-C

FILIERA ANTIBIOTIC FREE

DT 035: KIWA n° ALI 02581-C2

FILIERA ANIMAL WELFARE ED USO RESPONSABILE DEL FARMACO

DT 40: KIWA n° ALI 02581-C1

In questi anni OPAS Alimentare Srl è presente nei vari tavoli istituzionali sia a livello regionale che ministeriale ed europeo 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 GOVERNANCE DI OPAS ALIMENTARE SRL

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.

Vi sono poi altri strumenti, volontari o cogenti, che delineano il modo in cui viene condotta la gestione di OPAS Alimentare Srl, 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".

IL MODELLO ORGANIZZATIVO DI OPAS ALIMENTARE SRL

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 Alimentare Srl 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 2025 non sono state emesse nei confronti di OPAS sanzioni per violazioni di leggi e normative in materia sociale ed economica. Il presidio del rispetto normativo è un elemento rilevante nell'organizzazione e per mantenere alto il livello di consapevolezza e monitoraggio OPAS ha sviluppato un modello organizzativo in linea con quanto stabilito dal D. Lgs. 231/2001 e istituito un organismo di vigilanza per monitorarne l'applicazione. Attraverso questi strumenti è obiettivo dell'organizzazione quello di proseguire nel mantenimento di questo risultato.

I VALORI ED IL CODICE ETICO DI OPAS

Nel Codice Etico sono racchiusi i valori ed i principi su cui si fonda tutta l'attività di OPAS Alimentare Srl e che ogni persona che viene a contatto con l'azienda è tenuta a rispettare.



ASSEMBLEA DEI SOCI

L'assemblea è convocata dal Consiglio di Amministrazione e da quei consiglieri all'uopo delegati dal Consiglio con lettera raccomandata ovvero telefax o posta elettronica certificata, da inviarsi al domicilio o recapito dei soci, amministratori e, se nominato, all'organo di controllo, non meno di otto giorni prima dell'adunanza.

La convocazione dovrà in ogni caso essere effettuata dal Consiglio di Amministrazione su richiesta di ciascun Socio, che dovrà pervenire con l'indicazione obbligatoria delle specifiche materie oggetto di discussione. Resta tuttavia inteso che non troverà applicazione la disciplina dell'art. 2367 c.c. in materia di società per azioni e, in particolare, le materie indicate dal Socio potranno avere contenuto gestorio o essere comunque attribuibili alle competenze dell'organo amministrativo.

L'assemblea può essere convocata anche fuori della sede sociale, purché in Italia.

L'avviso di convocazione deve indicare il luogo, il giorno, l'ora e l'ordine del giorno dell'adunanza e può prevedere l'eventuale seconda convocazione, qualora alla prima non intervenga la parte di capitale richiesta per deliberare.

Sono tuttavia valide le assemblee, anche non convocate in tal modo, qualora vi sia rappresentato l'intero capitale sociale, e tutti gli amministratori e l'organo di controllo, ove nominato, siano presenti e informati della riunione, e nessuno si opponga alla trattazione degli argomenti posti all'ordine del giorno.

CDA E COMITATO TECNICO

La gestione della società è affidata a un Consiglio di Amministrazione composto da 9 (nove) membri.

Gli amministratori possono essere anche non soci, durano in carica per il periodo stabilito dai soci secondo le maggioranze previste nel presente statuto, sono rieleggibili ed assoggettati alle cause di ineleggibilità o decadenza dell'art. 2382 c.c., ma non a quelle previste dall'art. 2390 c.c.

Gli amministratori sono investiti dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della società, senza eccezioni di sorta, con facoltà di compiere tutti gli atti, anche di disposizione, che ritengano opportuni per l'attuazione ed il raggiungimento degli scopi sociali, esclusi soltanto quelli che la legge o lo statuto riservano in via esclusiva all'assemblea o comunque alla decisione dei Soci.

Il CDA ha delegato i poteri di ordinaria amministrazione al consigliere delegato e presidente.

Esiste, poi, un comitato tecnico costituito dal AD, dal CFO, dal controller, dal direttore vendite, dal direttore di stabilimento, dal responsabile degli acquisti di suini che si riunisce ogni settimana per l'analisi dei risultati della settimana precedente, nonché per analizzare la reportistica relativa a varie tematiche di interesse.

COLLEGIO SINDACALE

I soci hanno nominato un organo di controllo con funzioni di controllo di gestione; l'organo di controllo è composto da 3 (tre) membri effettivi e 2 (due) supplenti.

Si applicano, anche per quanto concerne durata, competenze, e poteri, le disposizioni sul collegio sindacale previste per le società per azioni. La revisione legale dei conti è affidata ad un soggetto terzo incaricato.



FOCUS STAKEHOLDER:

SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA S.P.A. E I TEMI ESG

Salumificio Fratelli Beretta S.p.A. è stata fondata nel 1812 a Barzanò (LC) e oggi guida l'omonimo Gruppo. Con oltre due secoli di storia, rappresenta una delle realtà italiane di riferimento nella produzione di salumi. La proprietà, tuttora esclusivamente familiare, e i costanti investimenti in tecnologia confermano la volontà di coniugare tradizione e innovazione, valorizzando al contempo la qualità del prodotto. L'export costituisce una componente strategica del business e contribuisce per circa il 50% al fatturato. Il Gruppo opera attraverso 30 siti produttivi distribuiti tra Italia, Stati Uniti e Cina e basa il proprio sviluppo su qualità, tracciabilità, filiera controllata e benessere animale. A supporto di questo impegno, dispone di un ampio set di certificazioni e autorizzazioni, tra cui IFS Food, Genesis GAP-Pigs, BIO, Halal, ISO 22005 e B-Green, oltre alle autorizzazioni per l'esportazione in USA e Giappone e ha un laboratorio accreditato.



RISORSE

Le persone sono la risorsa più importante e in Beretta vengono valorizzate attraverso l'attività della Beretta Academy, struttura istituita nel 2003 dedicata alla formazione e focalizzata in particolare sui più giovani favorendo la crescita interna.

L'azienda ha consolidato nel tempo collaborazioni con università e scuole superiori, contribuendo sia alle attività formative – partecipando a corsi e organizzando visite in stabilimento – sia al supporto della ricerca, in particolare dell'Osservatorio Food Sustainability (Politecnico di Milano) e del REM-Lab (Università Cattolica).

AMBIENTE



Potendo vantare numerose eccellenze D.O.P. e I.G.P., Beretta è consapevole dell'importanza del legame con il territorio, vera culla della tradizione italiana. In questo percorso si inserisce anche l'impegno sul fronte climatico: gli obiettivi di riduzione delle emissioni sono stati infatti validati da Science Based Targets (SBTi). A partire dal calcolo dell'impronta carbonica di organizzazione secondo il GHG Protocol, è emerso che le emissioni indirette legate all'acquisto di materiali e servizi (Scope 3.1) incidono per oltre l'80% sulle emissioni complessive del Gruppo. Questo dato evidenzia quanto sia fondamentale rafforzare collaborazioni lungo l'intera filiera, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale in modo condiviso. In parallelo, sul tema packaging sono in corso progetti dedicati alla valutazione di materiali alternativi e all'analisi della riciclabilità delle soluzioni adottate. Infine, per favorire l'economia circolare, i fanghi derivanti dalla depurazione delle acque reflue vengono conferiti per la produzione di biogas o di ammendante, mentre gli scarti di lavorazione sono gestiti come sottoprodotti e destinati a terzi per ulteriori impieghi produttivi.

SOCIALE

Le comunità locali vengono supportate concretamente in base alle specifiche esigenze, ad esempio attraverso la realizzazione di parchi giochi o l'omaggio di prodotti in occasione di eventi sul territorio. In parallelo, Beretta effettua con continuità donazioni di prodotti a enti no profit, privilegiando realtà locali di piccole dimensioni e coniugando così il sostegno sociale con la lotta allo spreco alimentare. A partire dal 2025, per rendere queste iniziative ancora più strutturate e misurabili, è stata attivata la piattaforma Regusto, che consente di tracciare le donazioni e di calcolarne i benefici ambientali e sociali.

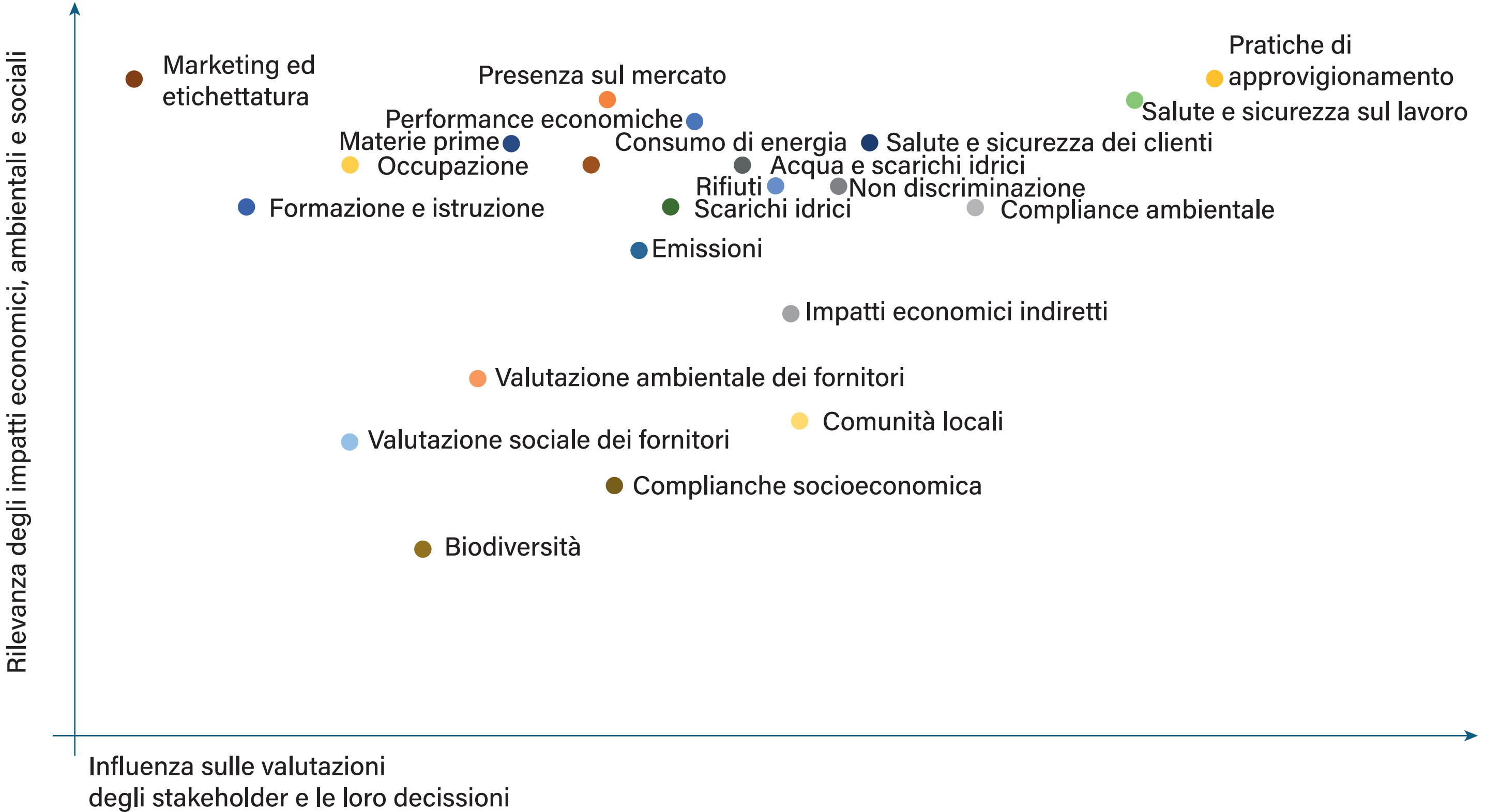
VERSO IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Nel 2025 è stata svolta l'analisi di doppia rilevanza e avviato un primo esercizio di rendicontazione di sostenibilità, a uso interno, su un perimetro inizialmente ridotto, in linea con il nuovo standard ESRS. Nel 2026 il modello verrà progressivamente esteso all'intero Gruppo, con l'obiettivo di raggiungere la piena conformità alla direttiva CSRD nel 2027.

MATRICE DI MATERIALITÀ:

OPAS nel 2025 ha continuato a ritenere strategica la decisione di redigere il bilancio di sostenibilità come risposta alle aspettative d'informazione e trasparenza da parte dei propri stakeholder. Nel 2021 Opas ha realizzato la matrice di materialità coinvolgendo i principali stakeholder per individuare temi e criticità chiave dell'attività e le tematiche relative alla sostenibilità.

L'indagine ha permesso di individuare il livello di rilevanza per i diversi argomenti e sviluppare successivamente il bilancio di sostenibilità su tali tematiche. Di seguito la matrice di materialità realizzata.



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

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

Nelle pagine successive presenteremo dettagliatamente le performance e le azioni che sono state intraprese nel 2025 per migliorare il nostro impatto sull'ambiente come previsto dalla nostra Politica Ambientale.



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE LE MATERIE PRIME



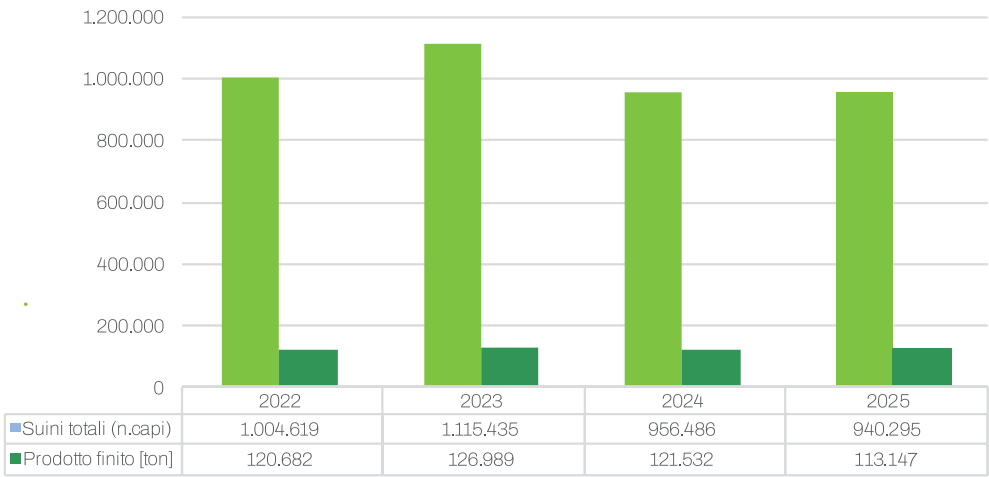
ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

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.

Nel 2025 sono stati macellati 940.295 suini dai quali sono stati ricavati 113.147 tonnellate di prodotto finito.

OPAS ha subito un lieve un calo della produzione rispetto al 2024, sempre a causa della diffusione della peste suina africana con una diminuzione dei suini macellati e di conseguenza del prodotto finito.

SUINI MACELLATI



LE MATERIE PRIME

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 e sostanze chimiche. L'utilizzo responsabile e consapevole dei materiali rappresenta un'esigenza fortemente sentita in OPAS. Come è possibile visualizzare nel grafico sottostante il quantitativo totale dei materiali sussidiari totali del 2025 è diminuito rispetto al 2024, in linea con il trend degli ultimi anni.

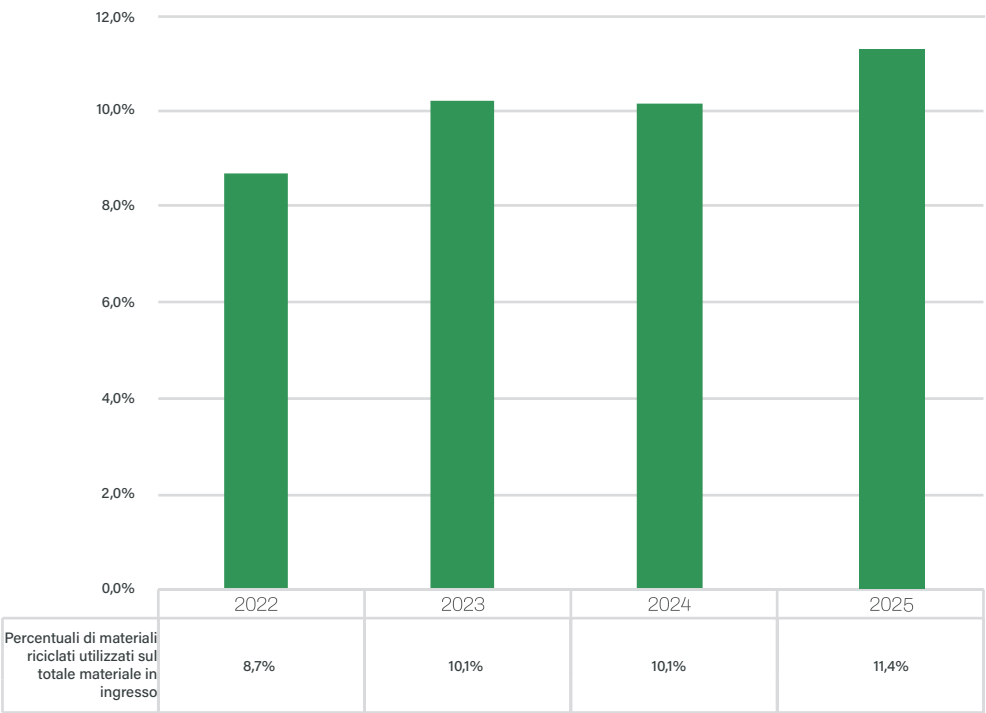
MATERIALI DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO



MATERIALI DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Riguardo agli imballaggi, nel 2025 la quantità complessiva utilizzata è diminuita rispetto al 2024, restando un quantitativo sempre inferiore agli anni precedenti. A dimostrazione dell'impegno di OPAS verso la sostenibilità ambientale, è da sottolineare che all'interno degli imballaggi plastici utilizzati è compresa una parte in plastica riciclata, 210,85 tonnellate di imballaggi utilizzati sono in plastica riciclata, che sul totale degli imballaggi utilizzati è pari al 58,8% di plastica riciclata, valore in aumento rispetto al precedente anno.

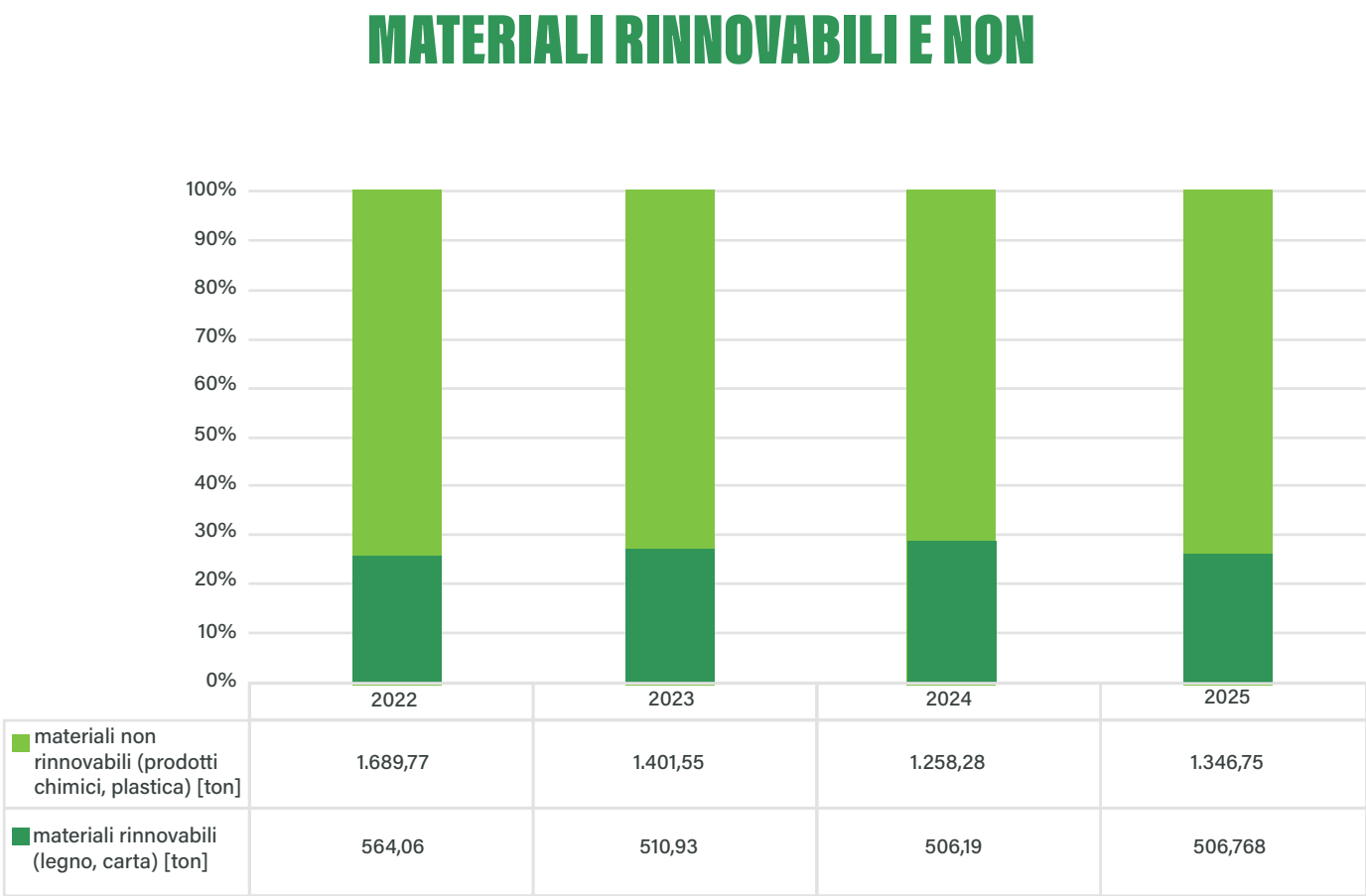
MATERIALI RICICLATI



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, sono necessari per la fase di potabilizzazione dell'acqua e per la sanificazione di oggetti e locali, nonché dei mezzi di trasporto dei suini. Gran parte di questi prodotti chimici, in virtù della loro funzione, presentano caratteristiche di pericolosità, che ne richiedono un'attenta gestione.

L'ufficio ambiente è deputato alla raccolta e al 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, suddividendo i diversi materiali in ingresso tra materiali rinnovabili (legno, carta) e non rinnovabili (prodotti chimici e plastica), otteniamo il grafico sottostante, che mostra che oltre il 20% dei materiali utilizzati è rinnovabile.

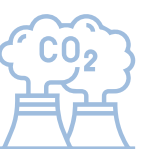
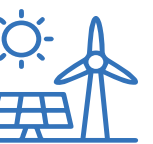


LE MATERIE PRIME: OBIETTIVI DI INDIRIZZO

- Incrementare l'impiego di materiali riciclabili negli imballaggi, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e favorire pratiche di consumo più responsabili.
- Individuare e adottare materiali riciclati ogni volta che sia possibile, integrandoli nei processi produttivi per contribuire all'economia circolare.
- Promuovere la formazione del personale per sensibilizzare all'uso consapevole delle risorse, incoraggiando comportamenti sostenibili all'interno dell'organizzazione.



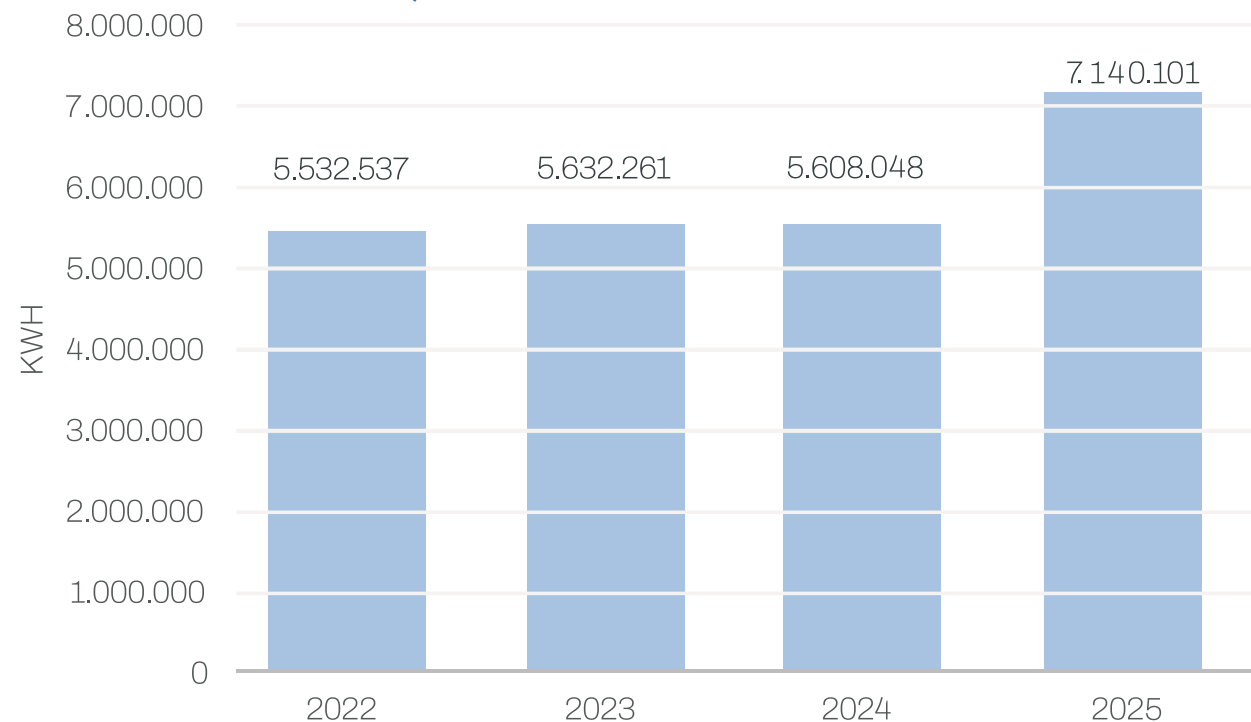
ATTENZIONE ALL'AMBIENTE L'ENERGIA





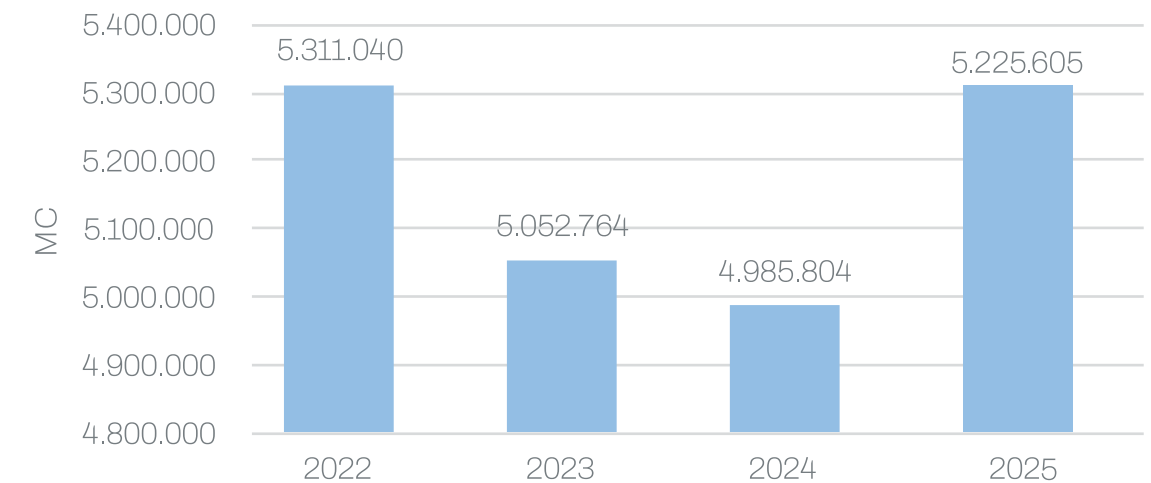
OPAS, consapevole del grande impatto legato all'utilizzo dell'energia, mira a renderne l'uso il più efficiente possibile coadiuvata dall'Energy Manager. OPAS, nel suo complesso, utilizza l'energia per alimentare i vari impianti di lavorazione, refrigerazione, riscaldamento e depurazione dell'acqua. L'energia utilizzata dall'azienda proviene da diverse fonti, con lo scopo di garantire sempre il raggiungimento del fabbisogno necessario. Dal 2020 l'azienda ha sensibilmente ridotto l'acquisto di energia dall'ente gestore della rete, grazie all'installazione di un impianto di cogenerazione in grado di generare contemporaneamente energia elettrica e termica. Nel 2025 l'azienda ha consumato 22.077.593 KWh di energia elettrica, di cui 14.937.492 KWh autoprodotti e 7.140.101 KWh acquistati dalla rete pubblica. Nel 2025 si è verificato un aumento dell'acquisto dell'energia elettrica a causa di un periodo di fermo per manutenzione del cogeneratore.

ACQUISTO DI ENERGIA ELETTRICA



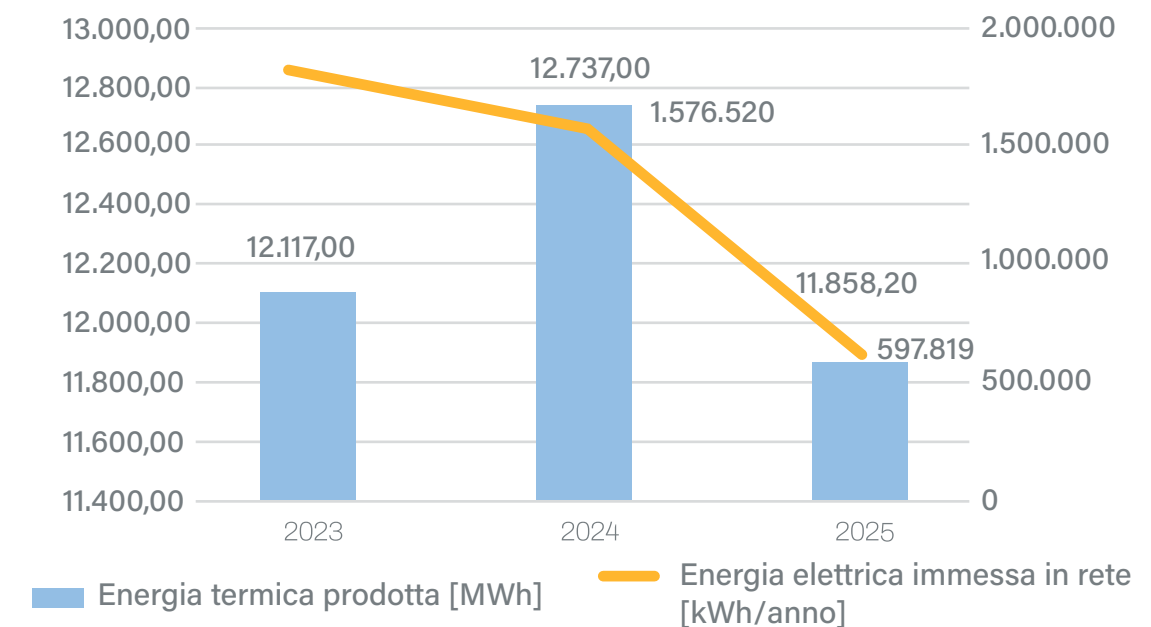
Il consumo di gas metano è aumentato rispetto al 2024 del 5% passando da 4.985.804 mc nel 2024 a 5.225.605 mc nel 2025 a fronte di una produzione di energia termica di 11.858,20 MWh e 597.819 KWh/anno di energia elettrica immessa in rete.

ACQUISTO DI GAS METANO



Nel grafico in basso vengono mostrati i risultati ottenuti tramite il cogeneratore negli ultimi 3 anni di funzionamento.

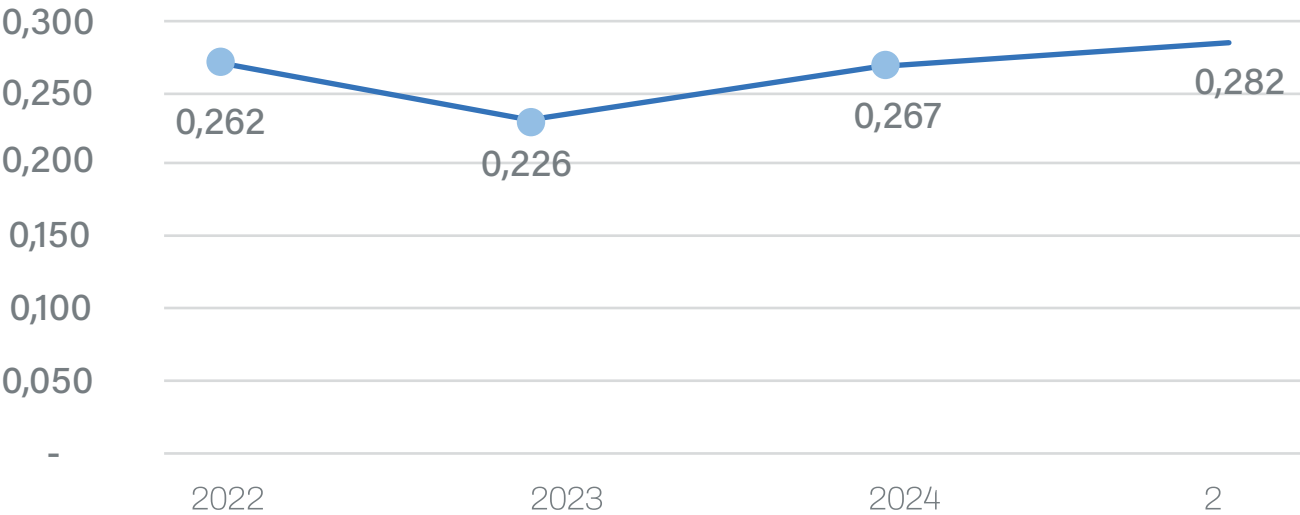
RISULTATI COGENERATORE



Per il controllo del funzionamento e l'ottimizzazione della resa dell'impianto di cogenerazione è attivo un sistema di misurazione computerizzato che monitora il ciclo di funzionamento della macchina. In OPAS monitoriamo quotidianamente i consumi e l'uso efficiente dell'energia, tramite indicatori d'intensità energetica, calcolati sulla base dei suini macellati.

In basso viene mostrato l'andamento del rapporto di intensità energetica degli ultimi 4 anni, dividendo i consumi energetici (gas ed energia elettrica trasformati in Giga Joule) per il numero di suini macellati. Come si evince dal grafico l'aumento del rapporto di intensità energetica a causa del ridotto numero di suini macellati si presenta anche nel 2025 riducendo però l'incremento.

**RAPPORTO DI INTENSITA' ENERGETICA
(GJ/SUINI MAC.)**



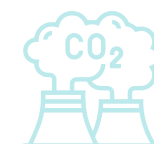
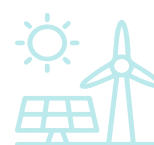
A fine 2025 Opas ha iniziato l'installazione, terminata a inizio del 2026, di un impianto fotovoltaico da 437,88 kW localizzato sul tetto della stalla dello stabilimento. Questo permetterà di ridurre il quantitativo di energia elettrica prelevata da rete, a favore dell'utilizzo di energia elettrica pulita prodotta all'interno dello stabilimento. Contestualmente all'installazione dei pannelli è stato sostituito il vecchio tetto delle stalle, sostituito con nuovi pannelli coibentati che permettono un miglior isolamento dall'esterno, questo a dimostrazione dell'attenzione della ditta Opas verso il benessere animale.

L'ENERGIA: OBIETTIVI DI INDIRIZZO

- Implementare il nostro sistema di monitoraggio dei consumi energetici, per migliorare l'analisi sull'uso dell'energia e individuare aree di miglioramento.
- Potenziare l'efficienza energetica degli impianti e dei processi, attraverso interventi mirati e l'adozione di tecnologie a basso consumo.
- Ridurre la dipendenza dall'energia elettrica acquistata grazie all'installazione di impianti fotovoltaici, favorendo l'autoproduzione da fonti rinnovabili.
- Diffondere le best practice in ambito energetico tra tutti i collaboratori, promuovendo una cultura aziendale orientata al risparmio e alla sostenibilità



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE L'ACQUA



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

L'ACQUA

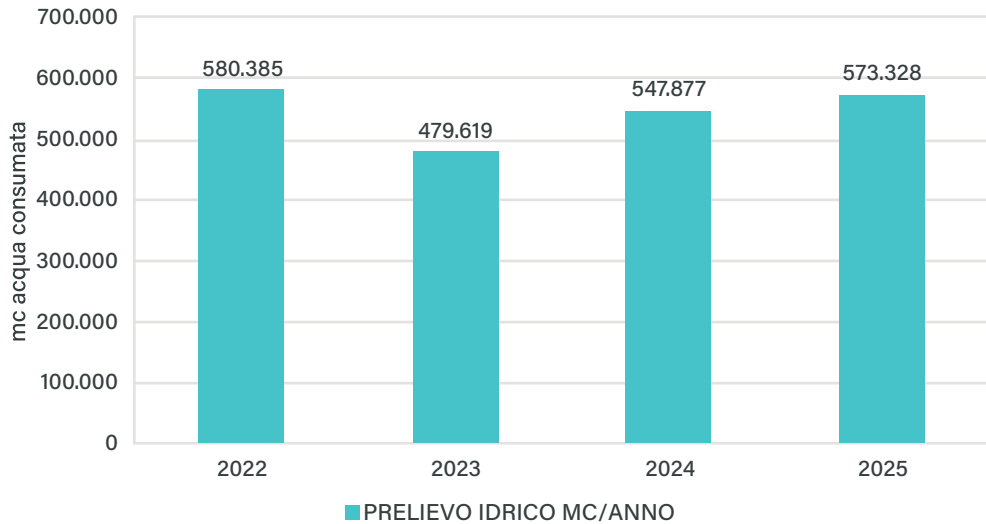
L'acqua è una risorsa preziosa da salvaguardare, OPAS pone la massima attenzione nell'evitare sprechi ed utilizzare la risorsa idrica solo per lo stretto necessario, ovvero quanto basta per far funzionare i propri impianti nell'ottica della miglior efficienza possibile in compliance con le esigenze igienico-sanitarie.

Come azienda di macellazione e trasformazione della carne, Opas è soggetta a normative stringenti per quanto riguarda l'utilizzo dell'acqua e sono in funzione sistemi di controllo del consumo idrico tramite apposita piattaforma che restituisce dati e tendenze in tempo reale.

Il quantitativo totale di acqua consumata, prelevata da acquedotto ed emunta dai pozzi, nel 2025 è aumentato rispetto all'anno precedente, in particolare l'aumento indicato è del 5% rispetto al 2024, resta comunque minore rispetto a quanto consumato nel 2022. Le cause sono state individuate nei maggiori utilizzi nelle torri di raffreddamento, nelle maggiori superfici da lavare e nei lavaggi più frequenti e profondi per fronteggiare al meglio il rischio di diffusione della peste suina africana. L'obiettivo di OPAS resta quello di ridurre al minimo gli sprechi e di sviluppare impianti orientati alla diminuzione dei consumi e al riutilizzo delle acque.

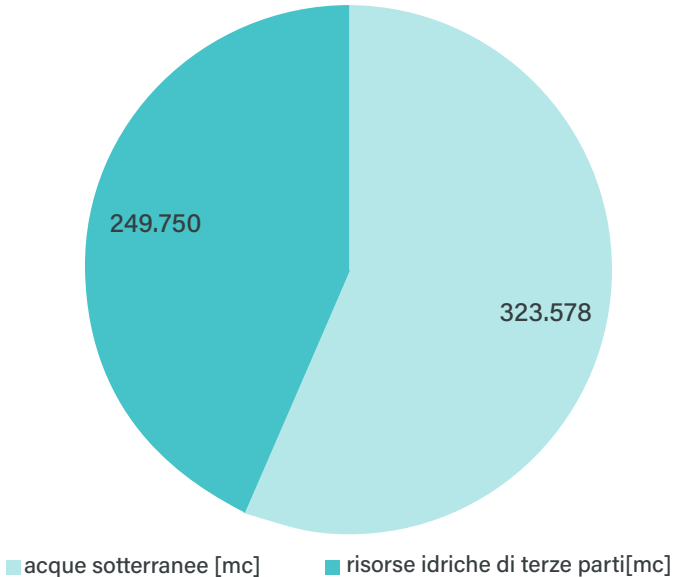


PRELIEVO IDRICO



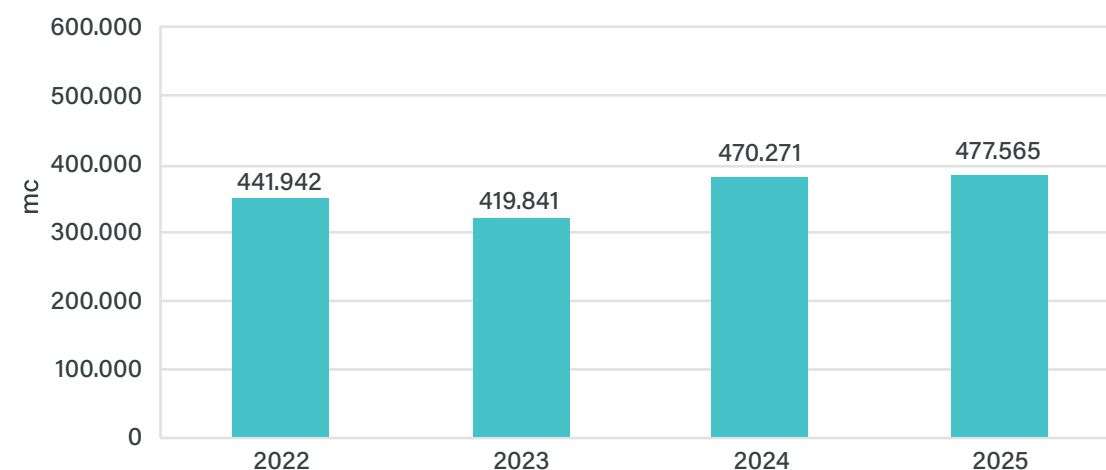
Per tutte le attività che si svolgono nell'unità produttiva di Migliarina di Carpi, circa metà dell'acqua utilizzata proviene dalla rete pubblica e il resto da pozzi privati, che sono una fonte rinnovata naturalmente. Si eseguono letture annuali delle piezometrie e della soggiacenza al fine di verificare che il livello della falda stessa non si abbassi: questo controllo consente di monitorare l'impatto dell'attività sullo stato di qualità e quantità dell'acqua sotterranea. L'acqua proveniente dai pozzi, prima di essere utilizzata, viene potabilizzata e poi miscelata con quella proveniente dalla rete pubblica.

PRELIEVO IDRICO



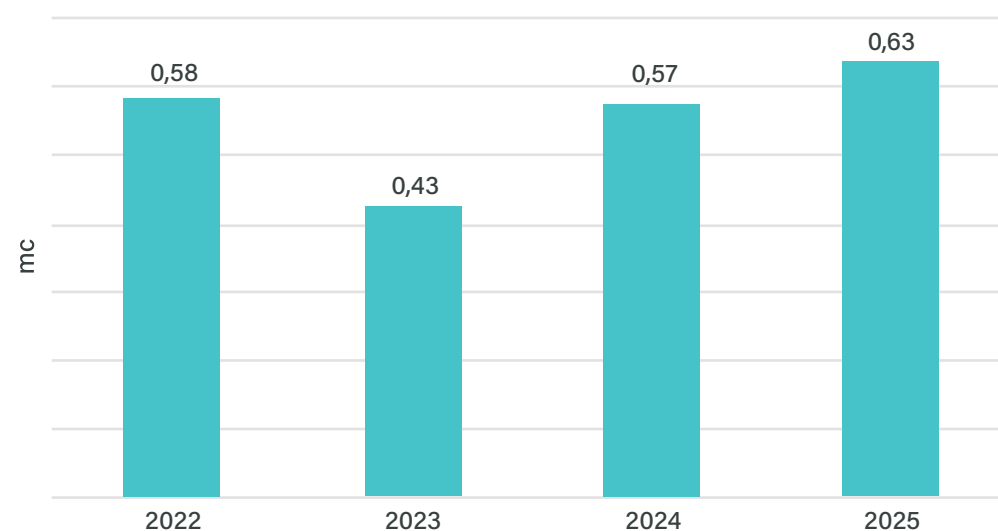
OPAS Alimentare Srl è dotata di un impianto di depurazione delle acque di scarico e nel 2025 ha scaricato 477.565 mc, quantitativo in aumento rispetto ai volumi di acqua scaricata nell'anno precedente coerentemente con l'aumento della quantità di acqua prelevata. Il corretto funzionamento dell'impianto di depurazione viene monitorato giornalmente dall'azienda e, per garantire un maggior controllo, l'azienda costruttrice viene quotidianamente in situ a monitorare il buon andamento del sistema. I parametri dell'acqua di scarico vengono analizzati mensilmente da laboratorio esterno accreditato.

SCARICO DI ACQUA



Il consumo idrico aziendale è oggetto di grande attenzione da parte di OPAS e siamo costantemente alla ricerca di soluzioni per ridurlo.

CONSUMO IDRICO

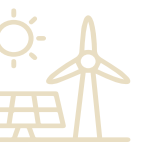


L'ACQUA : OBIETTIVI D'INDIRIZZO

- Promuovere un utilizzo consapevole dell'acqua, sensibilizzando il personale sull'importanza di evitare sprechi e adottare comportamenti responsabili.
- Ottimizzare i consumi idrici attraverso l'adozione di tecnologie efficienti e implementando il monitoraggio costante dell'uso dell'acqua nei processi aziendali.
- Valutare soluzioni per il riutilizzo dell'acqua, analizzando le possibilità di recupero e riciclo nei cicli produttivi o per usi secondari.



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE I RIFIUTI



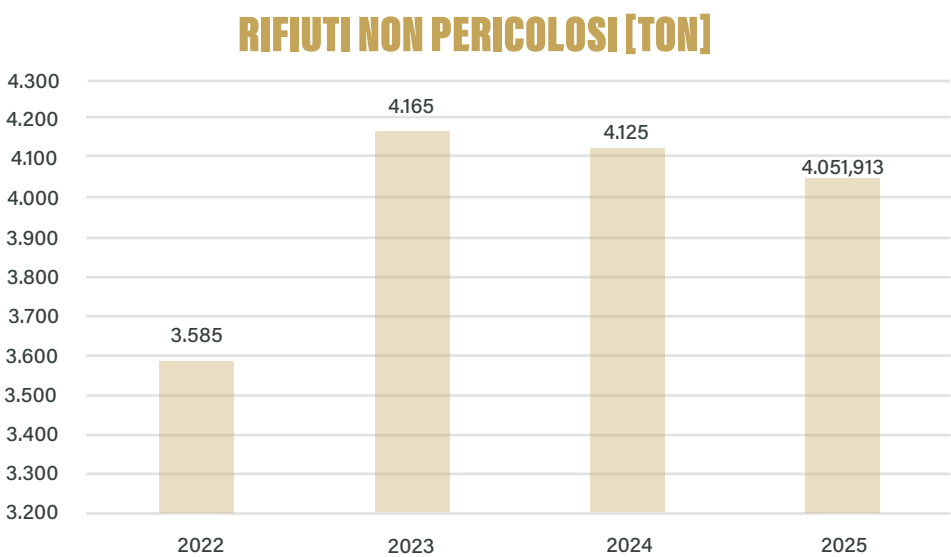
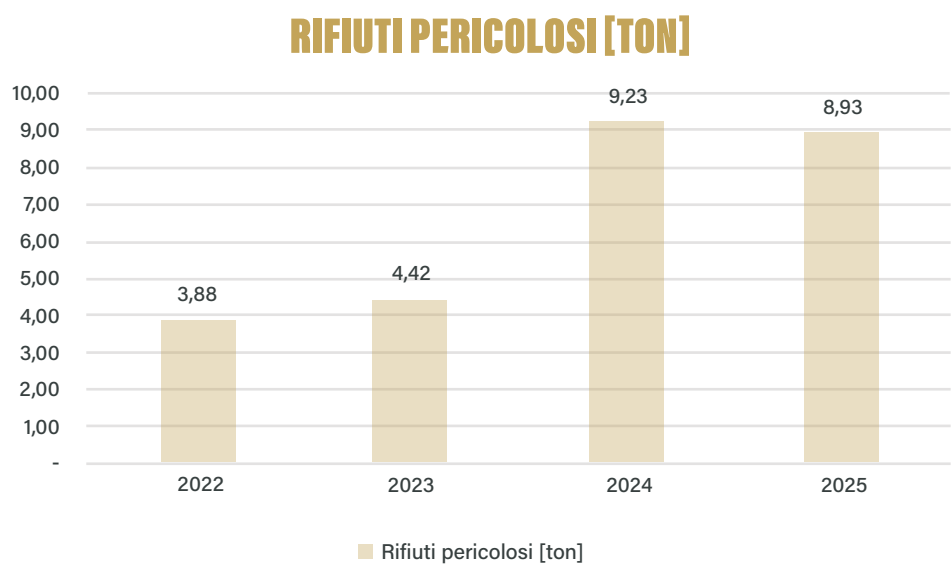
ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

I RIFIUTI

OPAS Alimentare Srl, come azienda di macellazione produce sia rifiuti assimilabili agli urbani (mensa e uffici) che speciali e pericolosi derivanti per lo più dal disimballo di merci in arrivo, investimenti in nuovi progetti infrastrutturali relativi allo stabilimento e a manutenzioni interne.

Per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto dei rifiuti e migliorarne la gestione nelle proprie aree dedicate, OPAS si è dotata di compattatori dei rifiuti di imballaggi misti, imballaggi carta e cartone e imballaggi in plastica, i quali vengono schiacciati e il loro volume è nettamente ridotto.

Nel 2025 la produzione totale di rifiuti è diminuita del 2% rispetto all'anno precedente, in linea con i volumi di produzione.

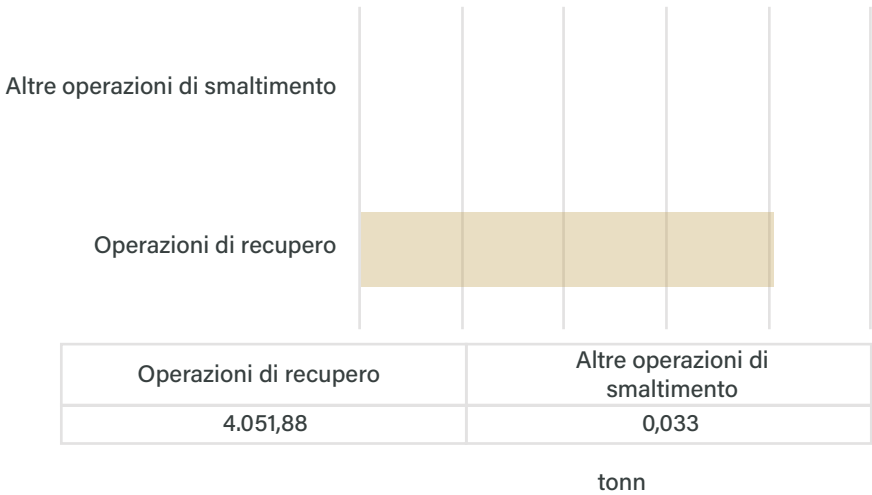


OPAS ha conferito nel 2025 la quasi totalità dei rifiuti a recupero o riciclaggio tramite operatori specializzati che si occupano di renderli riutilizzabili o di trasformarli in materiale secondario.

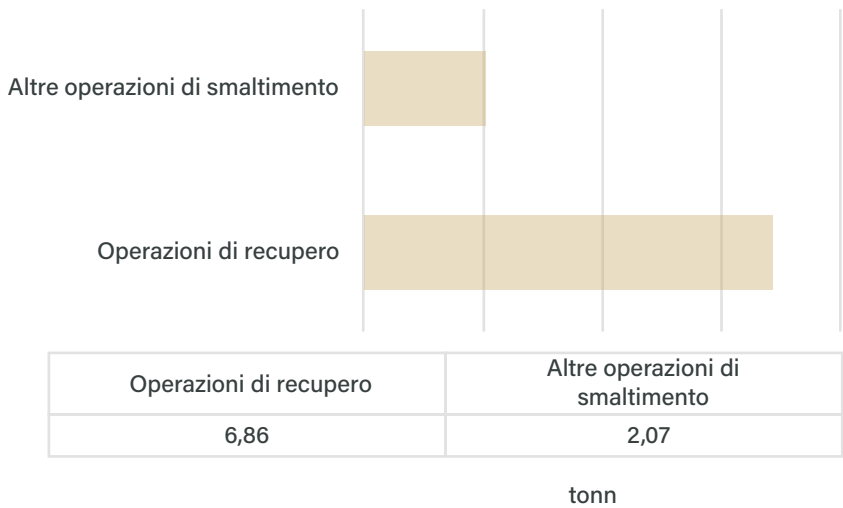
L'intero quantitativo di rifiuti pericolosi e non pericolosi viene trasportato da ditte specializzate autorizzate per gli specifici codici EER.

Nei grafici sottostanti vengono illustrate le operazioni a cui vengono destinati i rifiuti pericolosi e non pericolosi prodotti nel 2025 in OPAS Alimentare Srl.

DESTINAZIONE RIFIUTI NON PERICOLOSI



DESTINAZIONE RIFIUTI PERICOLOSI



I fornitori sono partner fondamentali, Opas li valuta anche utilizzando criteri ambientali, ad esempio per i rifiuti è stata scelta la ditta GARC Ambiente S.p.A. SB.

FOCUS FORNITORI: GARC AMBIENTE S.P.A. SB E I TEMI ESG

GARC Ambiente S.p.A. SB opera nella gestione dell'intero ciclo dei rifiuti speciali, pericolosi e non, con un approccio orientato a qualità, sicurezza e tutela ambientale. L'azienda ha adottato un Sistema di Gestione Integrato strutturato e documentato, conforme agli standard UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI ISO 45001, al Regolamento (UE) 2015/2067 e alla UNI/PdR 125.

La governance è rafforzata dall'adozione del Modello 231 e dalla nomina di un Organismo di Vigilanza autonomo e indipendente rispetto alle altre società del Gruppo Industriale GARC, a conferma della vocazione alla legalità e della prevenzione dei rischi.

In qualità di Società Benefit, GARC Ambiente aderisce ai principi delle Benefit Corporation, misura il proprio impatto tramite il Benefit Impact Assessment (BIA) e ha ottenuto la certificazione B Corp.

Sul fronte ambientale, l'azienda ha scelto di misurare in modo sistematico la propria impronta attraverso l'inventario dei Gas a Effetto Serra (GHG), considerandolo una leva fondamentale per guidare il miglioramento continuo. In ottica di Carbon Neutrality, l'inventario è stato certificato secondo UNI EN ISO 14064-1:2019; inoltre, è stata introdotta la misurazione della circolarità secondo UNI/TS 11820:2022, per rendere le performance sempre più misurabili e trasparenti verso mercato e stakeholder.

Le novità 2025 confermano questo percorso: presso l'impianto di Sala Bolognese è stato installato un impianto fotovoltaico da circa 599,85 kWp, con valutazioni in corso per la gestione dell'energia eccedente e per un'ipotesi di comunità energetica. Nello stesso sito è stata attivata una nuova linea per il trattamento dei RAEE, dedicata al disassemblaggio selettivo e/o triturazione meccanica, seguita da processi di selezione (magnetica, granulometrica e densimetrica) e successiva commercializzazione delle materie recuperate.

Accanto agli investimenti impiantistici, GARC Ambiente promuove anche la crescita culturale e la diffusione di competenze sulla transizione ecologica. In questo quadro si inserisce "Pensare sostenibile, agire circolare", un ciclo di conferenze avviato nel maggio 2024 e proseguito anche nel 2025, concepito come percorso formativo per promuovere la rigenerazione attraverso l'ecosistema industriale. L'iniziativa, ideata da GARC Ambiente e organizzata da Fondazione REI presso il Tecnopolo di Reggio Emilia, mira a sviluppare una consapevolezza più profonda e a stimolare un impegno attivo, trasformando i principi della rigenerazione in azioni concrete. I temi affrontati hanno incluso, tra gli altri: recupero e gestione delle Materie Prime Critiche, efficienza energetica nel servizio idrico integrato, misurazione della circolarità con introduzione agli standard UNI di riferimento, efficientamento energetico, e materie plastiche e riciclo.

Infine, per consolidare ulteriormente gli impegni ESG, GARC Ambiente ha avviato l'adozione di due ulteriori standard: il Sistema di Gestione dell'Energia (ISO 50001) e il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale (SA 8000).

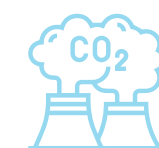
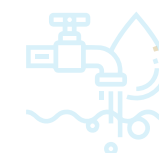
I RIFIUTI : OBIETTIVI D'INDIRIZZO:

- Implementare un monitoraggio costante della produzione di rifiuti, al fine di migliorarne la gestione e individuare opportunità concrete per la loro riduzione.
- Coinvolgere e formare il personale addetto alla gestione dei rifiuti, promuovendo una maggiore consapevolezza e responsabilità nelle pratiche quotidiane

GARC AMBIENTE



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE L'ARIA



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

L'ARIA

Tutte le emissioni convogliate di OPAS sono monitorate e analizzate periodicamente (semestralmente ed annualmente) e rispettano i limiti autorizzativi.

Nel 2025 Opas ha realizzato il progetto "oasi naturalistica", una nuova area boscata, richiesto in compensazione alle emissioni. L'area del bosco è di circa 10.800 mq, si compone di 335 alberi e 236 arbusti, gli alberi sono stati scelti tra le specie aventi migliori caratteristiche in termini di assorbimento di CO₂ e abbattimento di polveri sottili e azoto.

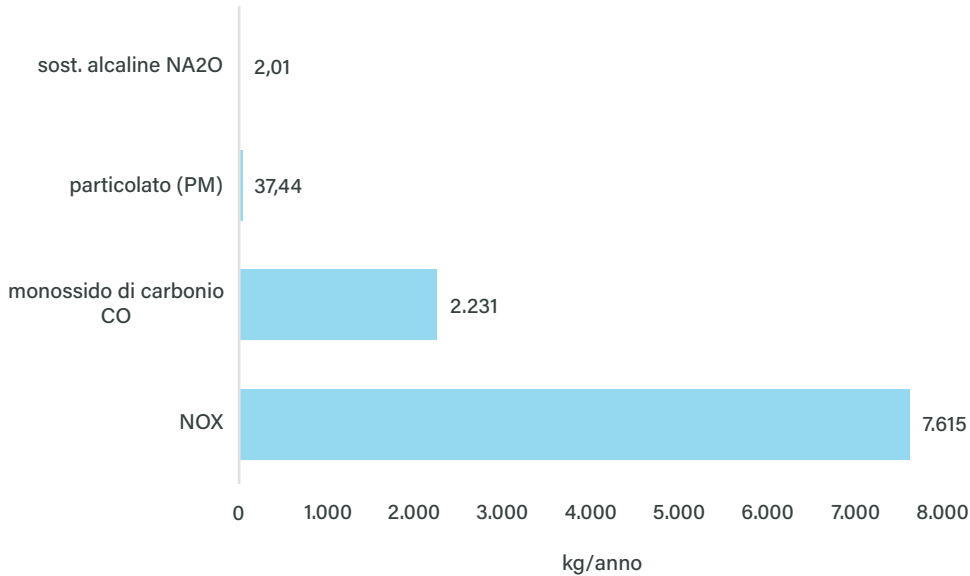
L'intervento avrà inoltre, a maturità delle piante messa a dimora, valenze dal punto di vista paesaggistico, naturalistico, ambientale (miglioramento del microclima locale) e per la capacità di assorbimento gas inquinanti.

Si stima un assorbimento in un anno di 78,71 kg/anno di NO₂; 40,08 kg/anno di PM10 e 33.769 kg/anno di CO₂



Oltre alle emissioni in aria convogliate, sono state calcolate le emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette «Scope 1», indirette «Scope 2» e «Scope 3».

INQUINANTI EMESSI 2025



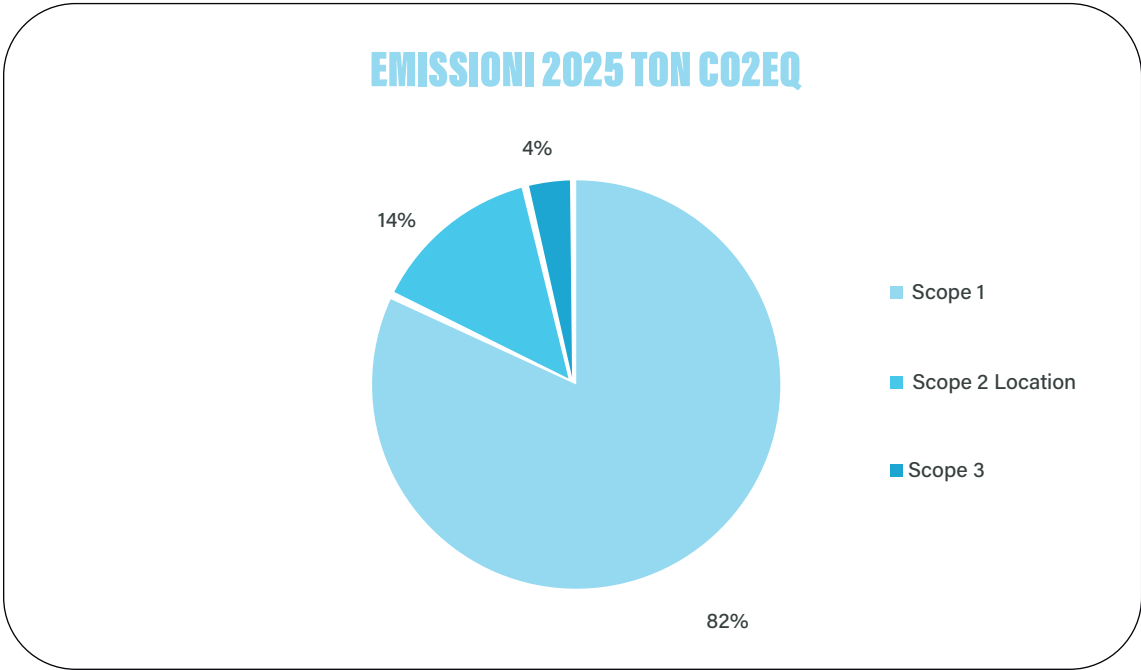
Nelle emissioni Scope 1 sono comprese le emissioni dirette di gas a effetto serra derivanti dalla combustione di gas naturale e dal rilascio accidentale di HFC da impianti di condizionamento dell'aria e di refrigerazione, nel 2025 si è verificata una perdita di 3 kg di gas refrigerante R407c.

Le emissioni di gas a effetto serra 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.

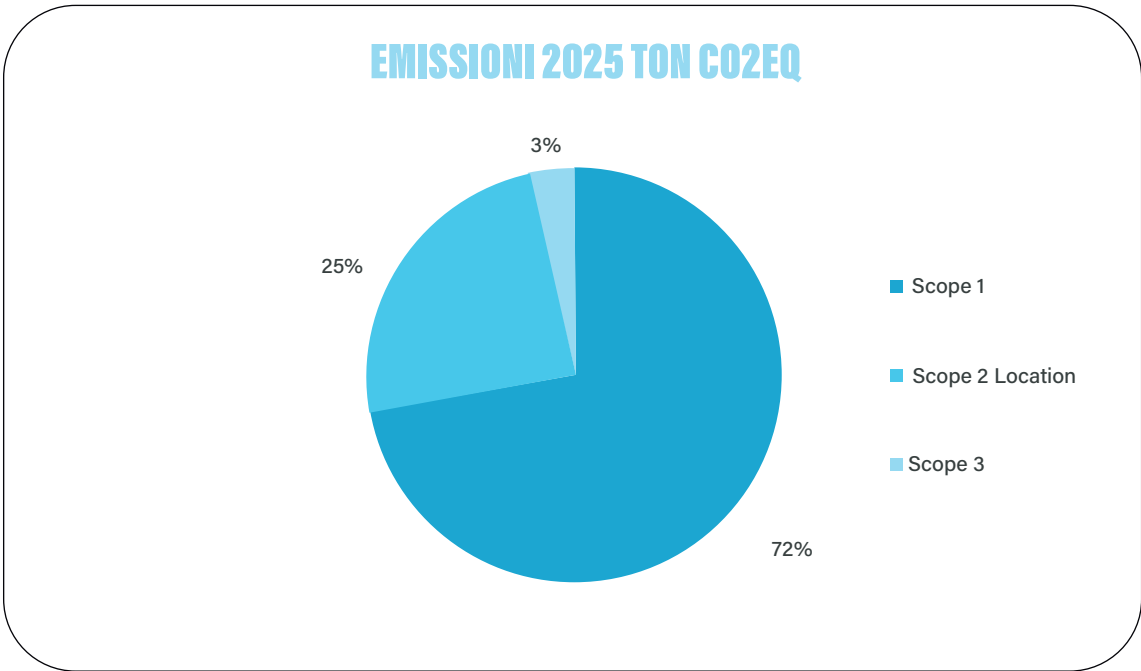
Nelle emissioni Scope 2 sono comprese le emissioni indirette di gas a effetto serra derivanti dall'energia elettrica acquistata, calcolate attraverso il coefficiente presente nella "Tabella 2.31" del Rapporto ISPRA 363/2022 (Location based) e attraverso il coefficiente presente nel "European Residual Mixes AIB 2020" (Market based).

Per il presente bilancio di sostenibilità sono state inserite anche le emissioni Scope 3 in cui sono comprese le emissioni indirette di gas a effetto serra derivanti dalla pendolarità dei dipendenti, calcolate nel 2025 nel Piano Spostamenti Casa-Lavoro. Il documento è stato redatto in conformità alle Linee guida per la redazione e l'implementazione dei Piani degli Spostamenti Casa-Lavoro approvate con Decreto n. 209 del 04 agosto 2021. Nel presente documento, cautelativamente, si è lasciato come valore di scope 3 quello del precedente anno, in quanto il valore di Co₂eq indicato nel Pscl risente del numero di persone che hanno risposto al questionario, siccome nel 2024 hanno risposto molte più persone il dato è maggiormente rappresentativo e cautelativo.

Di seguito sono rappresentate le emissioni in tonnellate di CO2 eq. per l'anno 2025, sia con emissioni "Scope 2 Location" che "Scope 2 Market-based".

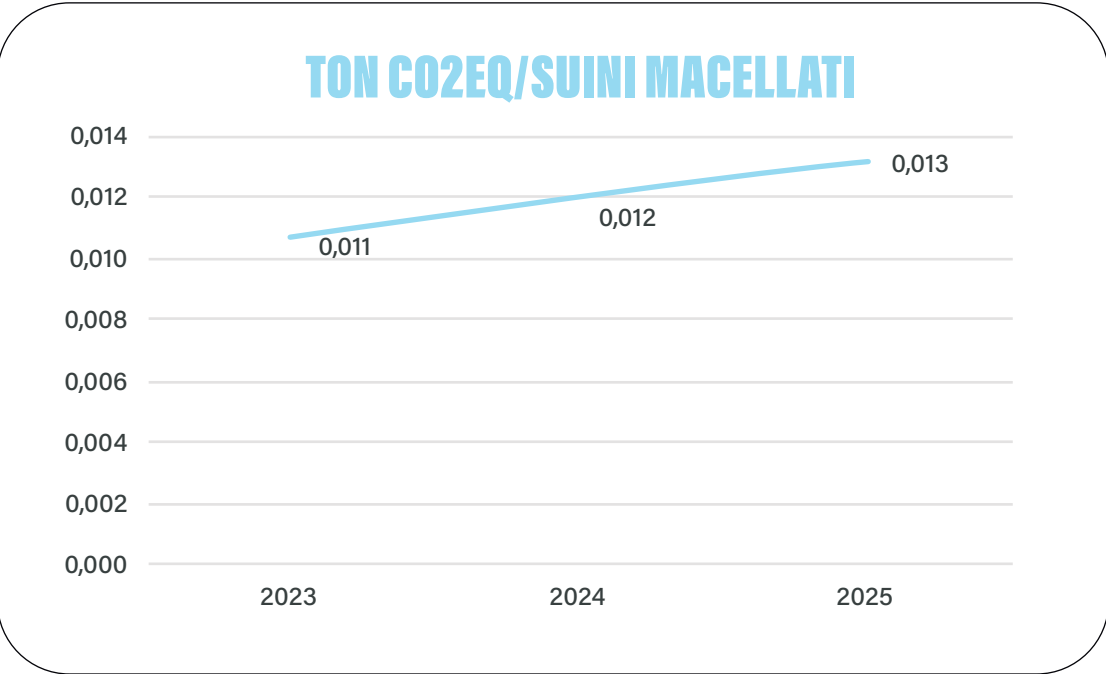
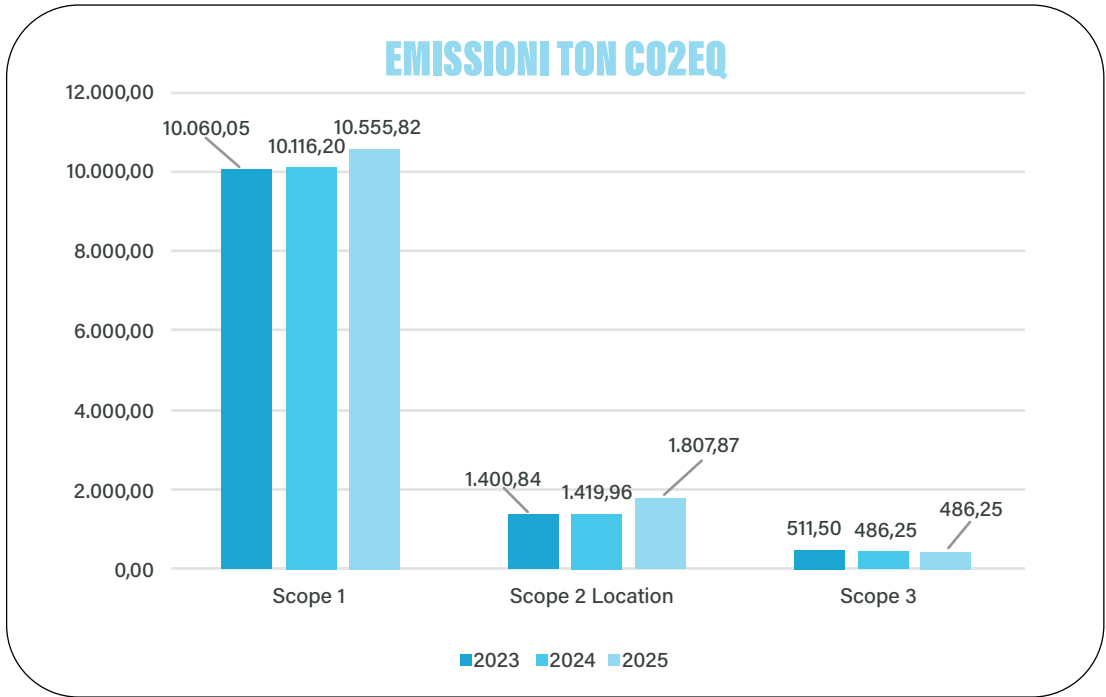


Scope 1	Scope 2 Location	Scope 3
10.556	1.808	486,25



Scope 1	Scope 2 Market	Scope 3
10.556	3.574	486,25

Nell'anno 2025 l'azienda ha ottenuto un risparmio pari a 1.644 TEP grazie ai T.E.E. generati dal funzionamento del cogeneratore.



Nel grafico viene mostrata anche l'intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG) calcolata dividendo le tonnellate di CO2 eq. per i suini macellati, il valore rimane in linea con gli anni precedenti, anche se sempre in leggero aumento. Alla luce di quanto riportato per ridurre le emissioni di gas a effetto serra nei prossimi anni verranno implementati nuovi progetti, come:

- L'impianto fotovoltaico sul tetto delle stalle che sarà attivato nel 2026, permetterà la diminuzione di acquisto di energia elettrica e conseguentemente emissioni indirette Scope 2
- L'impianto agri-voltaico, che permetterà la diminuzione di acquisto di energia elettrica e conseguentemente emissioni indirette Scope 2



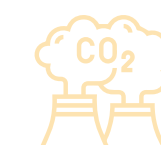
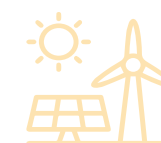
L'ARIA: OBIETTIVI D'INDIRIZZO

- Effettuare un monitoraggio sistematico delle emissioni di gas serra (GHG), con l'obiettivo di individuare trend significativi e attuare misure concrete per la loro progressiva diminuzione.
- Avviare un'analisi strutturata delle emissioni indirette (Scope 3), coinvolgendo attivamente il maggior numero possibile di clienti e fornitori che interagiscono quotidianamente con l'azienda, al fine di calcolare l'impatto ambientale lungo tutta la catena del valore.





ATTENZIONE ALL'AMBIENTE VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI



FOCUS FORNITORI:
AUTOTRASPORTI FAVA LUIGI & FIGLIO E I TEMI ESG :



Autotrasporti Fava nasce nel 1972 di strada ne è stata percorsa dai primi mezzi utilizzati in tempi lontani e oggi ci avvaliamo di autotreni e trattori di ultima generazione per ridurre gli impatti ambientali, sociali ed economici dell' attività, delle risorse, della sicurezza sul lavoro e in materia di diritti umani. Un dato significativo è legato al risparmio di carburante e quindi alle emissioni di CO2 di ogni singolo mezzo. Come si evince dalla tabella sotto indicata prendendo ad esempio Marzo 2025 e 2026.

MARZO 2025	MARZO 2026
N° 10 mezzi	N° 11 mezzi
Km percorsi 63.480	Km percorsi 88,349
Emissione CO2 +2 g/km	Emissione CO2 -20 g/km

I nostri obiettivi sono ambiziosi e misurabili per migliorare l'attività in materia di sostenibilità, in particolare per quanto concerne il trasporto animali vivi abbiamo allestito i mezzi con una furgonatura di ultima generazione, in quanto ogni mezzo è dotato di satellitari rilevabile tramite un'app per ogni autista proprio per porre attenzione al benessere animale durante la nostra attività di trasporto, carico e scarico.

Il Legale Rappresentante

Fava Gianluca



LE PERSONE DI OPAS ALIMENTARE SRL

Oltre 622 persone hanno lavorato in OPAS ALIMENTARE SRL nel 2025 di 29 diverse nazionalità .

OPAS Alimentare Srl pone al centro le persone che ogni giorno con passione e dedizione contribuiscono allo sviluppo delle attività dell’azienda. Perciò è forte la necessità di creare un ambiente di lavoro sano e armonioso che consenta a tutti di esprimersi al meglio e secondo le proprie attitudini.

Al 31 dicembre 2025 hanno lavorato per il gruppo OPAS Alimentare Srl 622 persone: 89 dipendenti e 533 lavoratori indiretti 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.

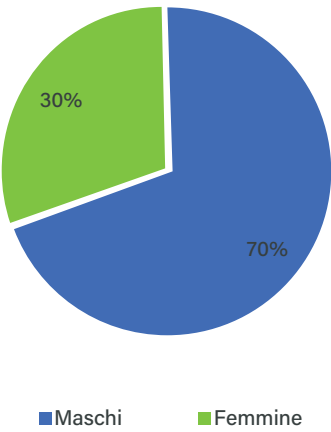
È importante sottolineare l’importanza della integrazione e la non discriminazione all’interno dell’azienda. Nel 2025, in OPAS Alimentare Srl, infatti, hanno lavorato in armonia persone di 29 diverse nazionalità con un obiettivo primario e comune di garantire il miglior prodotto possibile.

In OPAS Alimentare Srl 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.

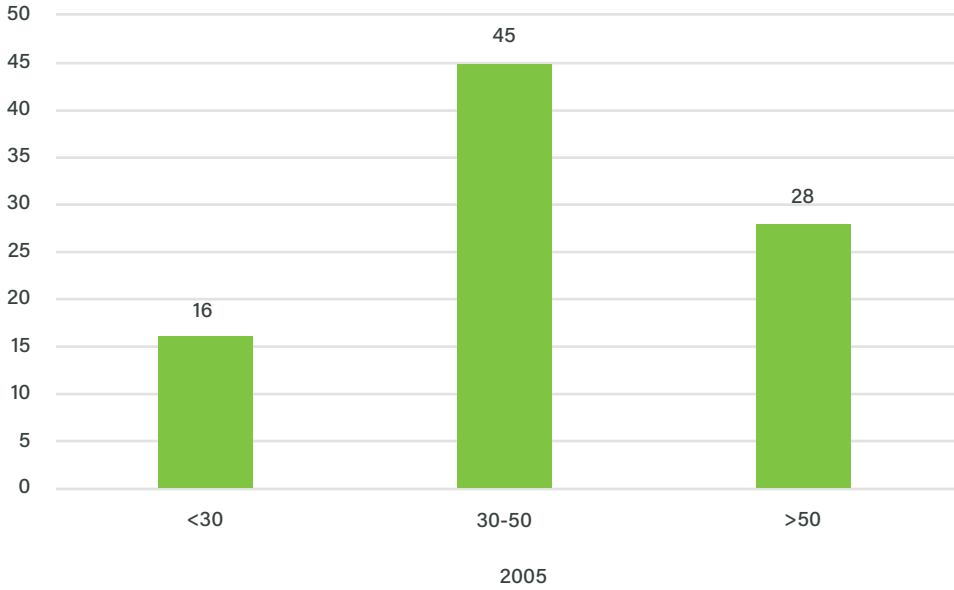
I DIPENDENTI DI OPAS ALIMENTARE SRL

I dipendenti del gruppo OPAS Alimentare Srl nel 2025 sono stati 89 di cui il 70% uomini e il 30% donne, e la maggior parte si colloca nella fascia 30-50 anni (45 lavoratori), seguiti da 28 lavoratori nella fascia over 50 anni e 16 lavoratori under 30 anni.

COMPOSIZIONE DIPENDENTI 2025



FASCE D’ETA’ DELLE PERSONE ALL’INTERNO DELL’ORGANIZZAZIONE



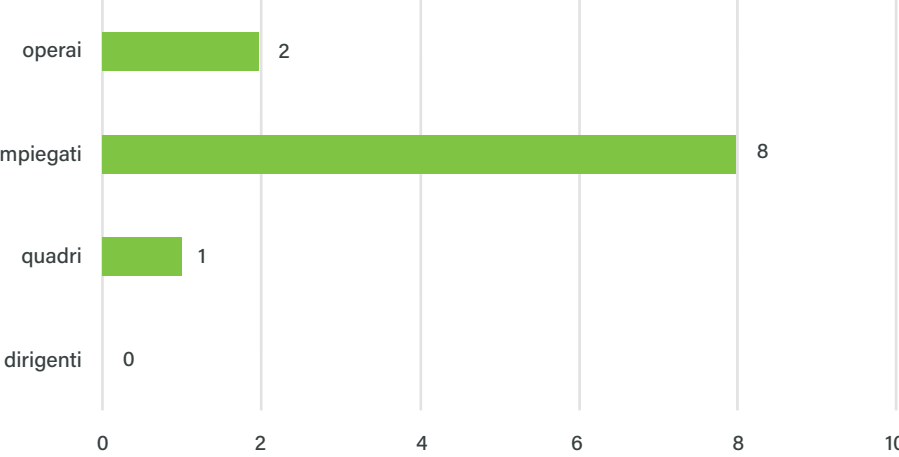
Tutti i nostri dipendenti sono coperti da accordi di contrattazione collettiva e nello specifico: contratto collettivo nazionale di lavoro per i lavoratori per operai e impiegati e contratto nazionale per i dirigenti delle imprese cooperative per i dirigenti.

Per tutti i dipendenti, sia a tempo pieno che part-time, valgono gli stessi benefici come copertura assicurativa, congedi parentali e contributi pensionistici.

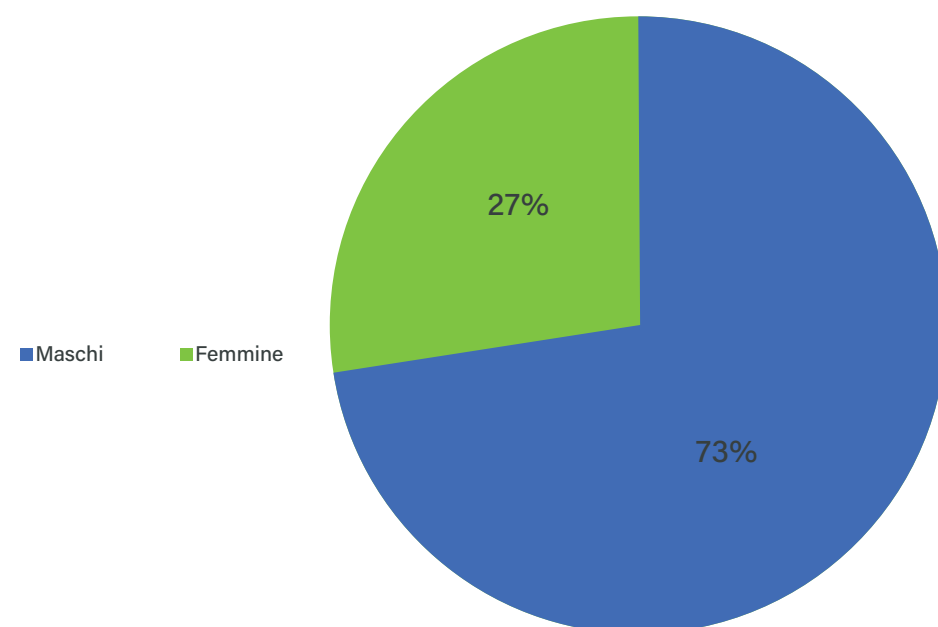
Nel 2025 3 lavoratrici e 1 lavoratore hanno usufruito del congedo parentale, mentre 2 lavoratrici e 1 lavoratore sono rientrati nell’anno al termine del periodo di congedo parentale.

Nel 2025 il tasso di assunzioni in OPAS Alimentare Srl è stato circa del 16%, corrispondente a 14 persone, la maggior parte dei nuovi entrati si collocano nella fascia 30-50 e <30 (rispettivamente 6 e 7), il restante 1 dipendente della fascia over 50, mentre il tasso di uscite è stato pari al 17%.

NUOVI DIPENDENTI



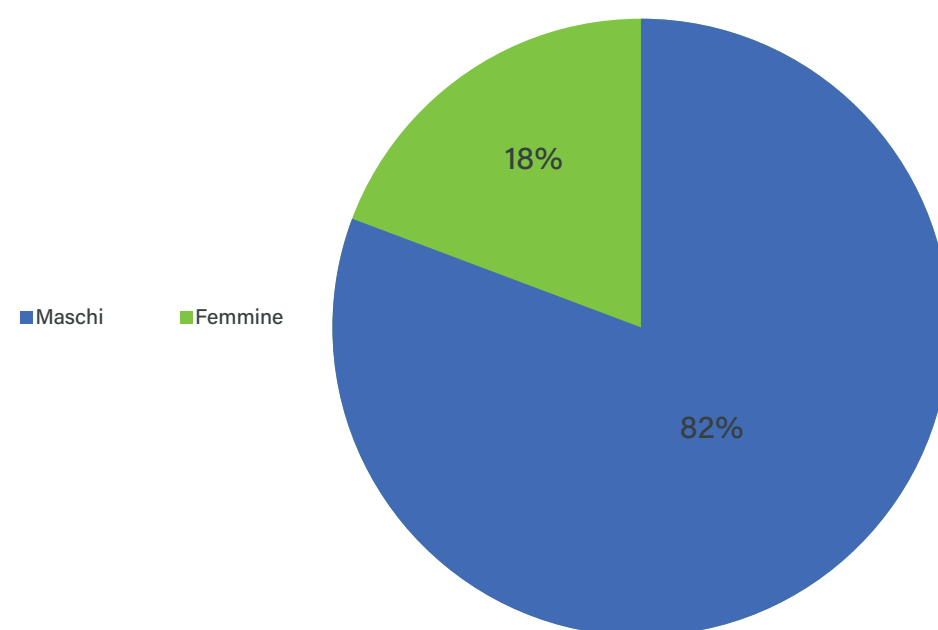
NUOVI DIPENDENTI



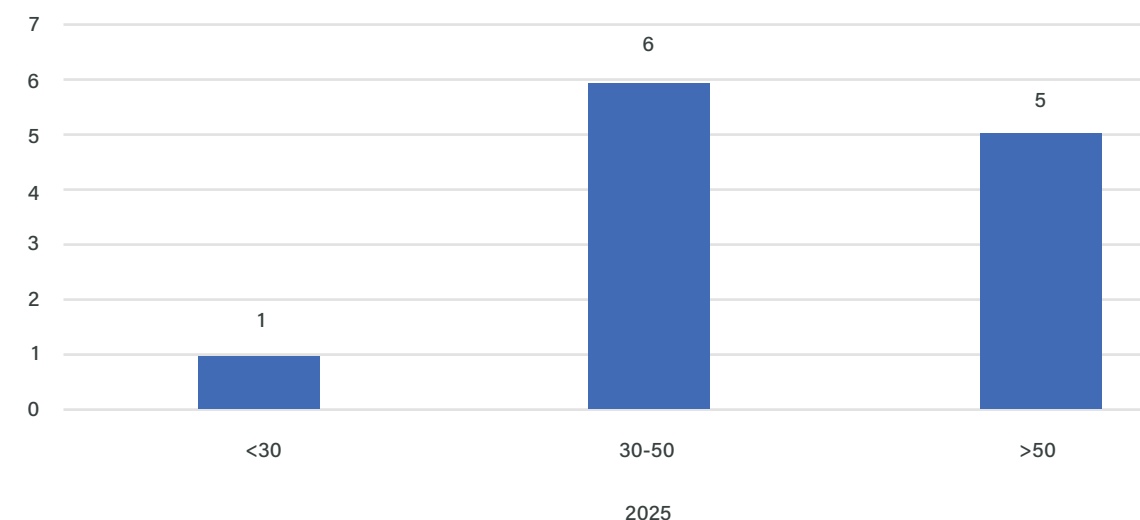
DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI

L'organo di governance di OPAS Alimentare Srl, ovvero il personale direttivo aziendale, è composto da 12 persone, 10 maschi e 2 femmine, e nel 2025 vi è stata una suddivisione per fasce di età come nel grafico sottostante.

PERCENTUALE DI PERSONE ALL'INTERNO DEGLI ORGANI DI GOVERNANCE DELL'ORGANIZZAZIONE



FASCE D'ETA' DELLE PERSONE ALL'INTERNO DEGLI ORGANI DI GOVERNANCE DELL'ORGANIZZAZIONE



La società ha intrapreso un processo di internalizzazione del personale che ha visto l'assunzione diretta di oltre 60 unità, attive nell'ambito delle attività di macellazione, a partire dal 01.01.2026.

1.454 ORE DI FORMAZIONE NEL 2025

Per OPAS Alimentare Srl ha un'importanza strategica la formazione dei propri lavoratori, in ottica di valorizzazione e crescita delle loro professionalità, e in base all'evoluzione delle normative vigenti.

Ogni anno OPAS valuta le esigenze formative in modo pianificare ed erogare la formazione necessaria.

Nel 2025 sono state effettuate 1.454 ore di formazione divise tra corsi obbligatori e i corsi per l'arricchimento delle competenze dei dipendenti, un numero molto maggiore rispetto a quelle del 2024, ovvero 542. I corsi sostenuti hanno riguardato i seguenti aspetti:

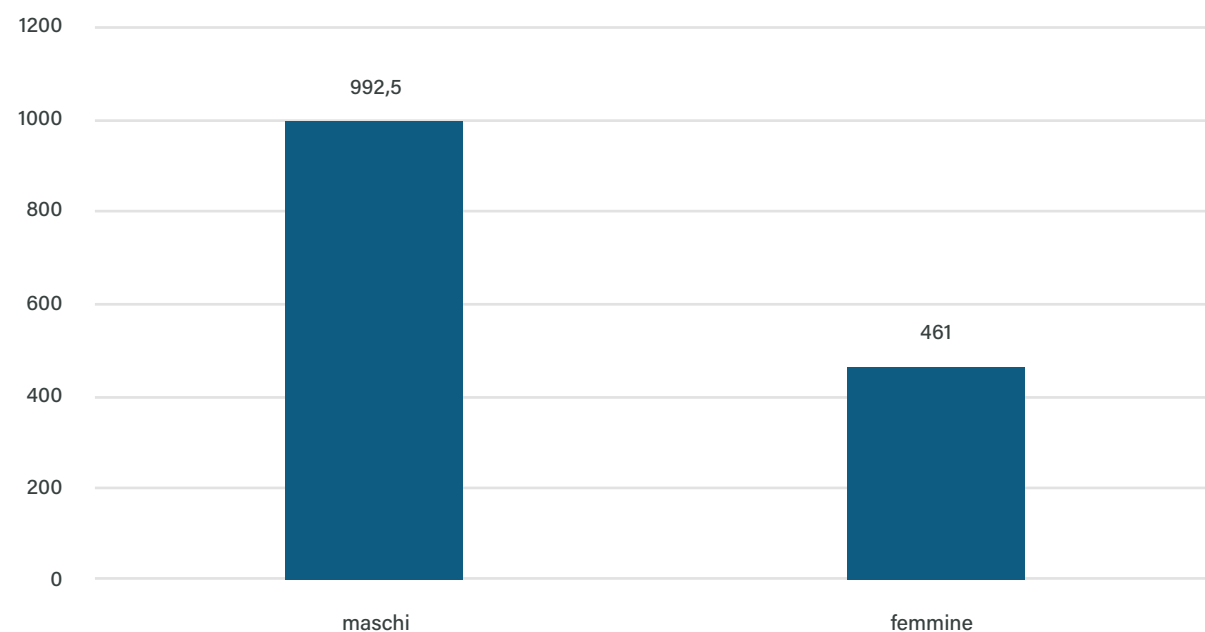
- aggiornamento formazione lavoratori
- aggiornamento RLS
- antincendio
- alimentarista
- excel
- filiere
- generale
- formazione responsabili e preposti reparto produttività
- ricevimento prosciutti freschi (Granterre)
- Qlick
- benessere animale
- Green Logistic
- intelligenza artificiale

- primo soccorso
- security awareness
- sensibilizzazione sicurezza
- alto/basso rischio
- autorespiratori
- controllo attività pulizie stabilimento

Le ore medie di formazione per ogni dipendente sono state 16,3, nello specifico circa 16 per gli uomini e 17 per le donne.

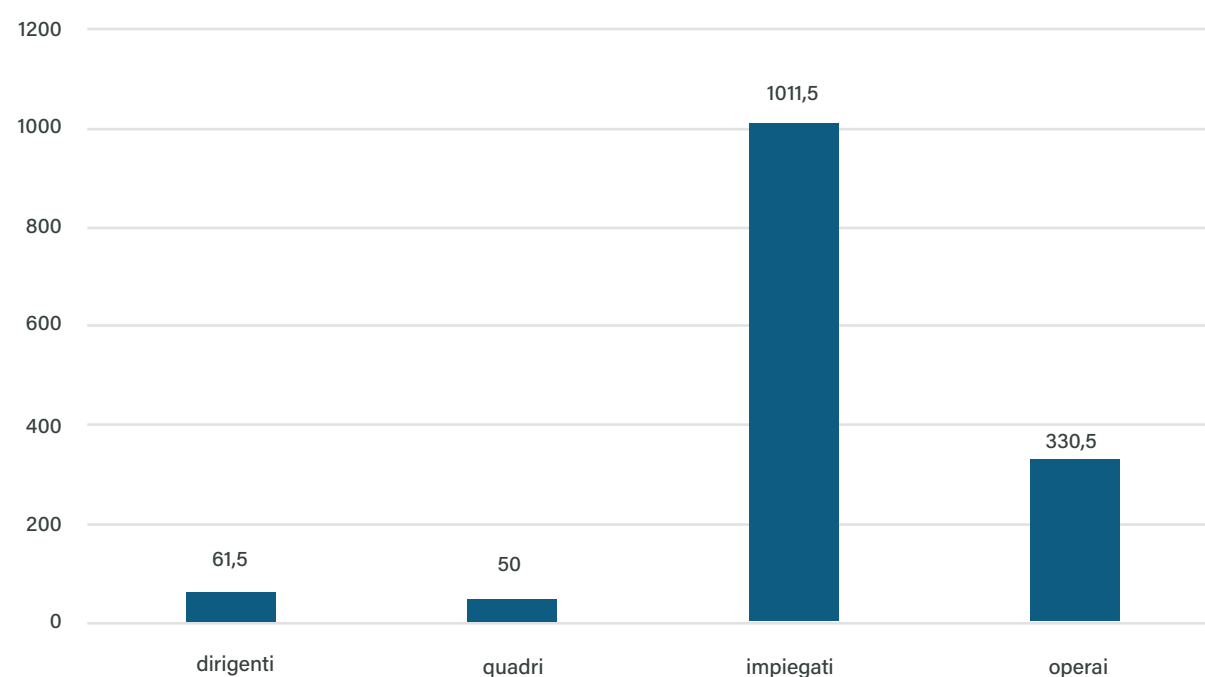


ORE DI FORMAZIONE 2025



Di seguito viene dettagliata la formazione per categoria di dipendenti: i quadri hanno mediamente seguito 99,5 ore di formazione, gli impiegati 244,75, gli operai 167,5 e 30 i dirigenti.

FORMAZIONE 2025



SALUTE E SICUREZZA IN OPAS

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

In OPAS Alimentare Srl è presente un sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (SGSSL) implementato ai sensi della norma UNI EN ISO 45001:2023 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 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 collaborazione di competenti figure, in parte interne ed in parte esterne, così da avere un efficiente miscela di competenza. 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 "PRO6-identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi-Gestione infortuni e incidenti_ed7 del 17/03/2026". 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.

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 OPAS Alimentare Srl sono rappresentati in ambito di salute e sicurezza sul lavoro dall' R.L.S. (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) che partecipa alla riunione periodica e al riesame della direzione.

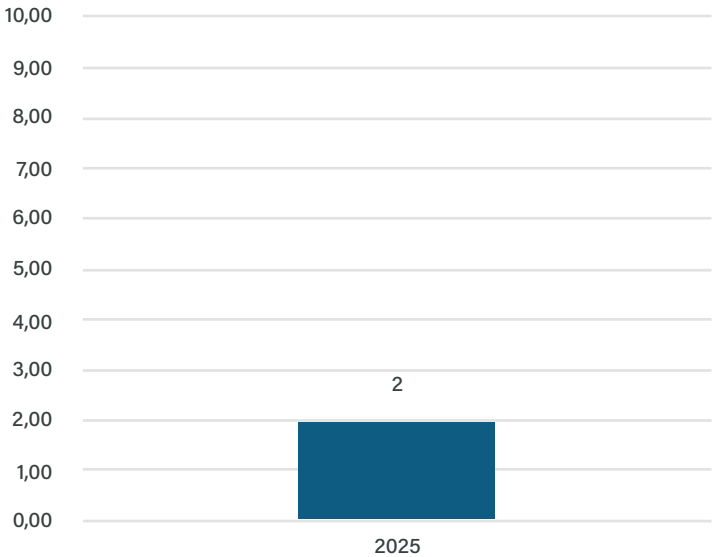
La formazione riveste un ruolo fondamentale nel garantire una corretta applicazione di procedure e prassi di salute e sicurezza, quindi ogni dipendente OPAS Alimentare Srl, sia all'assunzione che a eventuali cambi di mansione, viene informato sulle politiche aziendali del SGSSL, la gestione delle emergenze, 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 procedure del SGSSL "PR03- competenze e formazione del personale_ed4 del 12/03/2026" 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 2025 in OPAS Alimentare Srl vi sono stati 2 infortuni senza conseguenze mortali. Dividendo il numero totale degli infortuni per le ore lavorate, e utilizzando un fattore di normalizzazione di 200.000, si ottiene l'indice di frequenza, pari a 2,86. Tra i 533 lavoratori indiretti vi sono stati 34 infortuni. Le tipologie d'infortunio più rilevanti rientrano nelle casistiche di danni fisici quali: traumi, contusioni o ferite legati alle lavorazioni interne nei reparti, senza conseguenze di decesso. L'indice di frequenza [(nr. Infortuni/nr. Ore lavorate) x 200.000] per i lavoratori indiretti per l'anno 2025 è stato pari a 4,83.

NR. INFORTUNI OPAS ALIMENTARE SRL



SICUREZZA SUL LAVORO: OBIETTIVI D'INDIRIZZO

- Infortuni 0, con un impegno costante per garantire un ambiente di lavoro sicuro e protetto.
- Formazione continua dei lavoratori, favorendo aggiornamenti regolari delle competenze dei lavoratori in materia di salute e sicurezza
- Miglioramento continuo per la riduzione dei pericoli e rischi, con l'adozione di misure efficaci per la riduzione progressiva di pericoli e rischi.
- Partecipazione e condivisione al processo della sicurezza di tutti i lavoratori, con l'obbiettivo di coinvolgere tutti i lavoratori nel processo di prevenzione e gestione della sicurezza, attraverso condivisione e collaborazione.

L'impatto economico di OPAS ALIMENTARE SRL

La strategia economica di OPAS Alimentare Srl si è focalizzata su come migliorare l'efficienza dello stabilimento sia dal punto di vista produttivo, organizzativo, e in termini di impatto ambientale mettendo a regime gli investimenti realizzati e pianificandone ulteriori nell'ottica del miglioramento continuo;

L'obiettivo di OPAS Alimentare Srl per il futuro è coerente con la propria mission aziendale, vale a dire integrare la filiera, dal suino vivo al prodotto finito per il consumatore. Per raggiungere questo obiettivo si è realizzata l'operazione di conferimento di ramo d'azienda, completata nel mese di gennaio con l'ulteriore aumento di capitale e l'ingresso di nuovi attori.

Nell'esercizio 2025 OPAS Alimentare Srl ha generato ricavi per 385 milioni di euro. Il valore economico direttamente generato e distribuito è frutto di una riclassificazione del conto economico che mostra un valore superiore di quest'ultimo rispetto a quello relativo all'attività caratteristica.

La maggior parte di questo valore viene trasferito ai fornitori e in particolare ai soci allevatori per il tramite della Opas Soc. Coop che rappresenta il primo fornitore. La remunerazione del personale e dei collaboratori costituisce il 1,7% del valore economico generato.

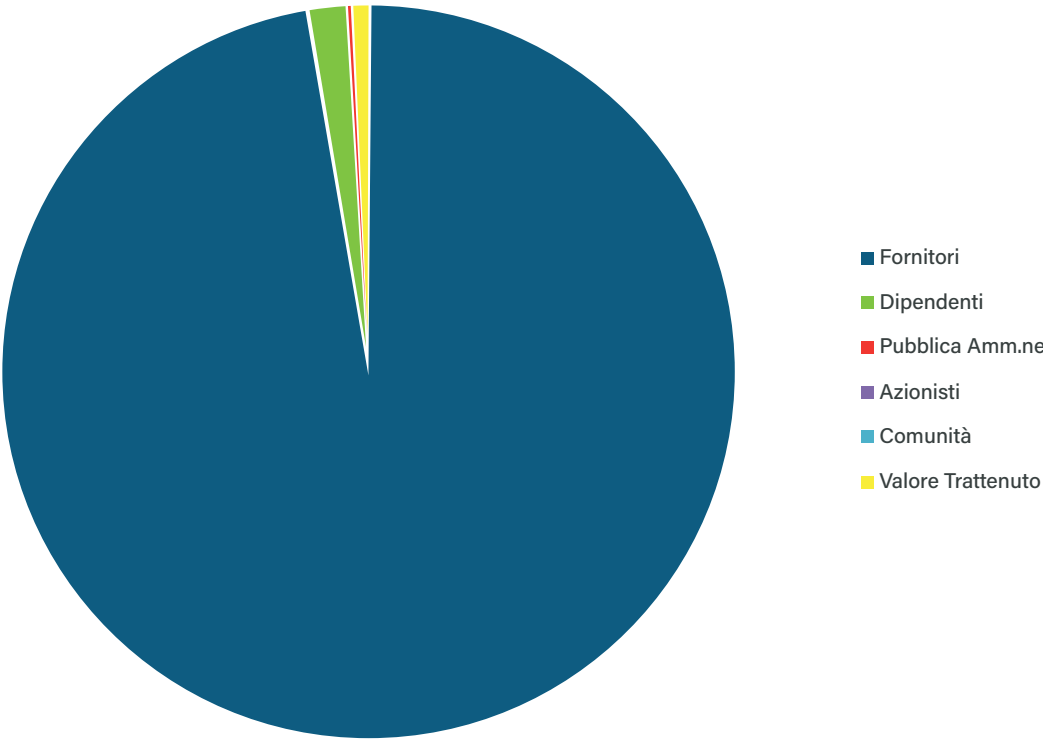
VOCE	Anno N	% su VEG
A- VALORE ECONOMICO GENERATO (VEG)		
Ricavi netti di vendita	384.984.396	99,3%
Variazioni Rimanenze prodotti in corso, semil e finiti	(1.049.988)	
Proventi finanziari	7.886	0,0%
Altri ricavi e proventi	3.749.188	1,0%
TOTALE VALORE ECONOMICO GENERATO (A)	387.691.482	100,0%

B- VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO (VED)		
B1 - Fornitori e altri costi operativi		
Acquisti mat. prime, semilavorati, merci	324.284.867	
Costi per servizi	49.704.279	
Costi per godimento beni di terzi	687.491	
Variazione rimanenze mat. prime (segno algebrico)	65.330	
Oneri finanziari (interessi passivi)	2.587.253	
Subtotale Fornitori	377.329.220	97,3%
B2 - Dipendenti		
Salari e stipendi	4.653.046	
Oneri sociali	1.649.229	
TFR e altri costi del personale	381.719	
Subtotale Dipendenti	6.683.994	1,7%
B3 - Pubblica Amministrazione		
Imposte sul reddito (correnti e differite)	279.665	
Altre imposte e tasse (IMU, IRAP ecc.)	317.284	
Subtotale Pubblica Amministrazione	596.949	0,2%
B4 - Azionisti e finanziatori		
Dividendi distribuiti		
Subtotale Azionisti	-	-
B5 - Comunità e territorio		
Donazioni e liberalità		
Sponsorizzazioni e investimenti sociali		
Subtotale Comunità	-	-
TOTALE VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO (B)	384.610.163	99,2%

C- VALORE ECONOMICO TRATTENUTO (VET=A -B)		
TOTALE VALORE ECONOMICO TRATTENUTO (C)	3.081.319	0,8%

Dettaglio VET - Riconciliazione con il Risultato d'esercizio civilistico		
Ammortamenti e svalutazioni	4.388.402	
Accantonamenri a fondi rischi e oneri		
Utile (perdita) calcolato [VET - Amm - Acc]	(1.307.083)	
Risultato d'esercizio civilistico	(1.307.083)	

DISTRIBUZIONE DEL VALORE ECONOMICO (ANNO 2025)



OPAS Alimentare Srl, come macello di suini più grande d'Italia, ha un impatto economico diretto e indiretto che si stima superiore al milione di euro. In termini di personale occupato si evidenziano: 89 dipendenti diretti;

- Oltre 400 lavoratori esterni che si occupano di effettuare le lavorazioni, la logistica interna e le attività di sanificazione presso lo stabilimento;
- Oltre 24.000 persone nell'ambito del settore logistica, in considerazione di tutte le tipologie di trasporto attive (animali vivi dagli allevamenti allo stabilimento, carni verso le diverse tipologie di clientela)

I PROGETTI FUTURI DI OPAS ALIMENTARE SRL

Opas Alimentare Srl, in un'ottica di continua evoluzione e miglioramento delle performance, sta programmando nuovi progetti ed investimenti. Il principale è rappresentato da un impianto agri-voltaico di 2.102 Kwh per la produzione di energia elettrica (2,9 Mln di kWh prodotti attesi annuali) in un lotto di terreno adiacente al sito produttivo, oltre ad un ciclabile che collegherà il sito produttivo alla città di Carpi garantendo un più sicuro e tranquillo spostamento dei lavoratori.

Nota metodologica

Il presente documento rappresenta gli aspetti ambientali, economici e sociali di OPAS Alimentare Srl riferiti al 2025.

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione sono stati selezionati a partire dall'analisi di materialità, che ha permesso di individuare le tematiche ritenute significative per OPAS e per i suoi stakeholder, tramite la somministrazione di 14 questionari. L'analisi di materialità utilizzata è stata quella del 2022 in quanto ritenuta ancora attuale e valida. Il report è stato redatto nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività di Opas Alimentare, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto sugli aspetti ambientali. In particolare, il perimetro dei dati risulta essere quello dell'anno 2025 (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.

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.

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. Da segnalare che i dati delle informative numeriche, per quanto attiene gli aspetti ambientali, manterranno una storicità triennale, mentre le informative numeriche sociali ed economiche, sono state riportate solo per l'anno di pertinenza.

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. 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.

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 Alimentare Srl.

Per qualsiasi informazione relativa al presente bilancio di sostenibilità è possibile scrivere all'indirizzo mail info@opasalimentare.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. Nel presente documento, per esigenze di sintesi e leggibilità, la società Opas Alimentare SRL viene indicata anche come "Opas" o "Azienda".

Indice dei contenuti GRI

GRI Standard	Informative	Pag.	Note
GRI 2: Informativa Generale	2-1 Dettagli organizzativi	3	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	78-79	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	3	
	2-7 Dipendenti	64-65-66-67	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	64	
	2-9 Struttura e composizione della governance	18-19-20-21	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	18-19-20-21	
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impianti	18-19-20-21	
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	-	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	2	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	-	
	2-28 Appartenenza ad associazioni	15-16	
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	26-27	
GRI 3: Temi materiali	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	26-27	
	3-2 Elenco di temi materiali	26-27	
	3-3 Gestione dei temi materiali	-	Descrizione nei capitoli dedicati
GRI 201: Performance economiche	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	74-75-76	
GRI 202: Presenza sul mercato	202-2 Percentuale di alta dirigenza Assunta attingendo dalla comunità locale	74	
GRI 203: Impatti economici indiretti	203-1 Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	75	
	203-2 Impatti economici indiretti significativi	75	
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	30-31	
	301-2 Materiali di ingresso riciclati utilizzati	32	
GRI 302: Energia	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	35-36	
	302-3 Intensità energetica	37	
GRI 303: Acqua ed effluenti	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	-	Det. - AMB - 2025-630 del 04/02/2025
	303-3 Prelievo idrico	43	
	303-4 Scarico di acqua	44	
	303-5 Consumo idrico	44	
GRI 305: Emissioni	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	55-56	

GRI Standard	Informative	Pag.	Note
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	56-57	
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	56-57	
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	57	
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	55	
GRI 306: Rifiuti	306-3 Rifiuti generati	47	
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	48-49	
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	48-49	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1 Novi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	62-63	
	308-2 Impianti ambientali negativi nella catena di fornitura e misure adottate	-	
GRI 401: Occupazione	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	65-66	
	401-3 Congedo parentale	65	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	71	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	71-72	
	403-3 Servizi per la salute professionale	71-72	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	71-72	
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	70	
	403-9 Infortuni sul lavoro	73	
GRI 404: Formazione e istruzione	403-10 Malattia professionale	-	
	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	69-70	
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	-	
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	66	
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	64	
GRI 408: Lavoro minorile	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	-	Non vi sono attività a fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	-	Non vi sono attività a fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio

GRI Standard	Informative	Pag.	Note
GRI 413: Comunità locali	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	74-75-76	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	-	
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	14	
GRI 418: Privacy dei clienti	418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita dei loro dati	-	In merito alla Privacy dei clienti, OPAS non ha ricevuto reclami e non ha subito furti di dati

