
A hand for the future

LA NOSTRA NATURA

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ
2023



MONINI



Monini è una Società per azioni italiana che produce, imbottiglia e commercializza olio extravergine di oliva con sede a Spoleto, in Umbria. Forte di un'esperienza maturata da tre generazioni e di una costante ricerca nella selezione delle materie prime dalle migliori aree olivicole Italiane e dei Paesi mediterranei, da sempre l'Azienda offre prodotti di alta qualità, conosciuti e apprezzati in Italia e all'estero.

Il Bilancio di Sostenibilità 2023

prosegue nel percorso di trasparenza e ascolto dei propri stakeholder avviato da Monini rispetto alla gestione dei temi ambientali, economici e sociali più rilevati per l'Azienda.

A partire dagli obiettivi del Piano 2030 **"A Hand For the Future"**, il documento riporta volontariamente i risultati ottenuti da Monini nella creazione di un business sostenibile che ambisce ad esportare, oggi e domani, il buono dell'Italia nel mondo.

Lettera di apertura

Il 2023 di Monini, in sintesi

Innovazione e intelligenza artificiale:
la sfida per il settore agroalimentare

UNA SPREMUTA DI OLIVE

Chi siamo

Le nostre persone

La sostenibilità in Monini

1. IN CAMPO

Le sfide dello scenario

1.1 Olivicoltura biologica e integrata

1.2 Adattamento al cambiamento
climatico

1.3 Consumi idrici e irrigazione

1.4 Buone pratiche ambientali
e sociali nei frantoi

2. DENTRO LA BOTTIGLIA

Le sfide dello scenario

2.1 Qualità e sicurezza alimentare

2.2 Packaging e imballaggi sostenibili

2.3 Tracciabilità e trasparenza

2.4 Consumi energetici
ed emissioni in atmosfera

3. SULLA TUA TAVOLA

Le sfide dello scenario

3.1 Ricerca ed educazione alimentare

3.2 Spreco alimentare e circolarità

3.3 Radici nel territorio e
valorizzazione del paesaggio

Come nasce questo documento

Nota metodologica

Indice dei contenuti GRI



Knowledge partner



The European House - Ambrosetti

Progetto grafico a cura di

Giant Step

Scopri di più sul sito:

ahandforthefuture.monini.com

LETTERA DI APERTURA

Care lettrici e cari lettori,

Il 2023 è stato un anno di grandi sfide per il settore olivicolo-oleario, segnato dagli effetti del cambiamento climatico e dall'aumento dell'inflazione. Fattori che hanno contribuito al calo nella produzione di olio extravergine d'oliva, calata di oltre il 25%, mentre i prezzi delle materie prime e dell'energia hanno continuato ad aumentare. Queste tendenze si stanno affermando come veri e propri trend di medio periodo, con cui tutta la filiera è chiamata a fare i conti.

Ma è proprio in questa epoca caratterizzata da difficoltà e insidie che tocchiamo con mano i frutti della strategia di sostenibilità che abbiamo avviato cinque anni

fa, in occasione del nostro centenario.

La passione, la dedizione e un pizzico di lungimiranza ci hanno portato nel 2023 a raggiungere risultati importanti, non solo nella sfera economica.

Anche quest'anno, la direzione è stata indicata da Monini 2030, il Piano di Sostenibilità che racchiude tutte le iniziative intraprese dalle Aziende del Gruppo per contribuire alla transizione sostenibile.

Nel 2023 abbiamo intensificato il nostro impegno nell'ambito del Piano "A Hand for the Future" anticipando al 2025 il raggiungimento di alcuni obiettivi, aggiornando quelli già raggiunti e definendone di nuovi – per continuare ad ampliare la nostra azione per rispondere in modo sempre più effi-

cace alle sfide ambientali, economiche e sociali che interessano il nostro settore.

Anno dopo anno, rinnoviamo la nostra fiducia nel futuro, lavorando per sviluppare una filiera responsabile, equa e sostenibile, capace di portare l'olio della più alta qualità dal campo alla tavola dei consumatori. Per dimostrare la nostra attenzione verso la filiera e promuovere il suo cambiamento, nel 2023 abbiamo conferito lo **Zefferino D'Oro, riconoscimento dedicato a nostro nonno, assegnato ai frantoiani che si distinguono per la qualità delle materie prime e per le buone pratiche applicate nel processo di frangitura.** Con entusiasmo, abbiamo rinnovato questo appuntamento anche per la seconda edizione, con l'avvio

della campagna olearia 2023-2024. La nostra dedizione è stata riconosciuta anche a livello internazionale: secondo la classifica del World's Best Olive Oils, **il Frantoio del Poggiolo è risultato il miglior frantoio biologico al mondo.**

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è un altro passo verso il futuro di Monini e di una filiera olivicolo-olearia capace di contribuire attivamente all'equilibrio degli ecosistemi e al benessere dei consumatori. Siamo entusiasti di condividere con voi i risultati raggiunti quest'anno e, attraverso il racconto di questo percorso, desideriamo trasmettervi la nostra profonda passione per l'olio extravergine d'oliva, nonché la nostra visione per la filiera del domani.

Continueremo a coltivare questo spirito perché Monini possa essere, prima che una grande azienda agroalimentare, anche e soprattutto la famiglia italiana dell'olio.



Zefferino Monini
Presidente e Amministratore Delegato



Maria Flora Monini
Direzione Immagine,
Comunicazioni e Relazioni Esterne



IL 2023 DI MONINI, IN SINTESI

MONINI

>23 milioni

i litri di olio extravergine commercializzati

€195 milioni

di fatturato

97%

del valore economico generato distribuito lungo la catena del valore

61

i Paesi in cui vengono commercializzati i prodotti Monini

149

le persone del Gruppo Monini

IN CAMPO

624

gli ettari olivicoli di Bosco Monini

100%

di Bosco Monini coltivato a regime di agricoltura biologica

100%

degli ettari olivicoli del Gruppo sono trattati con inerbimento interfilare

99,9%

gli ettari di Bosco Monini dotati di sistemi di irrigazione di precisione

2^a edizione

dello Zefferino d'Oro per la campagna olearia 2023-2024

DENTRO LA BOTTIGLIA

0

episodi di non conformità relativi agli impatti su salute e sicurezza dei prodotti Monini

1^o frantoio biologico del mondo

il premio assegnato al Frantoio del Poggiolo da World's Best Olive Oils

96%

di capsule PET con 35% di materiale riciclato

-34,7%

le emissioni di anidride carbonica prodotte lungo la nostra catena del valore (Scopo 3) rispetto al 2022

60%

la media di mezzi Euro 6 e LNG in ingresso

SULLA TUA TAVOLA

3

le borse di studio a supporto della ricerca nutraceutica erogate da Monini dal 2021

>24.700

gli studenti coinvolti dal progetto Monini per la Scuola nel 2023

20%

i consumatori che pensano a Monini come primo marchio di olio extravergine

90%

i rifiuti non pericolosi di Monini avviati a recupero

66^a edizione

del Festival dei Due Mondi di Spoleto organizzato da Fondazione Monini

INNOVAZIONE E INTELLIGENZA ARTIFICIALE: LA SFIDA PER IL SETTORE AGRO- ALIMENTARE

Ne parliamo con Peter Kruger



Peter Kruger | *Managing Partner di AgriFood-Tech Italia e AG Food Ventures, CEO di Startupbootcamp. Laureato in fisica presso l'Università La Sapienza di Roma, è esperto di digitalizzazione, connettività e telecomunicazioni. Ha ricoperto ruoli istituzionali al Ministero delle Comunicazioni durante l'ultimo Governo Prodi e alla Commissione Europea presso l'Agenzia Esecutiva per la Ricerca. Oggi è imprenditore, consulente ed investitore nel panorama delle startup, Managing Partner di AgriFood-Tech Italia e AG Food Ventures, nonché CEO di Startupbootcamp.*

“Dal contrasto ai cambiamenti climatici, all’ottimizzazione delle risorse in campo, fino all’efficientamento dei processi di trasformazione e distribuzione: come può l’intelligenza artificiale (IA) supportare la transizione sostenibile del settore agroalimentare e quanto si è diffusa ad oggi in Europa e in Italia?”

L’intelligenza artificiale è una tecnologia abilitante che si sta gradualmente integrando in tutti i settori, un po’ come è avvenuto con il digitale che, nell’arco di venticinque anni, ha rivoluzionato l’intero sistema economico globale. Anche se i tempi di integrazione sono di difficile previsione e dipendono dalle peculiarità di ciascun comparto, ci si aspetta un percorso analogo per l’intelligenza artificiale. **Nel settore agroalimentare avrà effetti significativi su tutta la filiera: dal campo alla tavola.**

In ambito produttivo, stiamo già assistendo all’utilizzo dell’IA come evoluzione delle tecnologie digitali esistenti. Ad oggi sono ormai diffusi algoritmi agronomici

che ottimizzano l’impiego di risorse come acqua, pesticidi e fertilizzanti, e che si stanno aggiornando con l’integrazione di funzionalità adattive, tipiche dell’IA. Questi aggiornamenti consentono di adeguare le metodologie agricole e l’utilizzo delle risorse alle specifiche esigenze di diverse colture e microclimi. **Gli algoritmi di nuova generazione raccolgono dati sul contesto esterno e, tramite moltissime iterazioni, consigliano una selezione ottimale di metodi agricoli e risorse, contribuendo all’aumento della produttività.** Inoltre, gli algoritmi migliorano la qualità delle previsioni sulla resa del terreno, portando a previsioni più accurate e trasparenti sui prezzi di mercato e su possibili eventi climatici estremi.

L’IA può anche accelerare l’introduzione della robotica nelle operazioni agricole, che fino ad oggi ha incontrato resistenze a causa di una minore efficienza rispetto alla manodopera umana. Tuttavia, se dotate di algoritmi adattivi le macchine agricole automatizzate possono raggiungere prestazioni sorprendenti.

Un esempio concreto è il processo di weeding – la rimozione delle erbacce – un’operazione lunga e laboriosa che tradizionalmente richiede l’intervento dell’uomo poiché i robot non sono in grado di distinguere le piante indesiderate da quelle coltivate. Tuttavia, grazie al machine learning, le macchine possono apprendere nel tempo a riconoscere le erbacce e a rimuoverle in modo efficiente. A valle della catena del valore, invece, l’IA può essere impiegata per sviluppare profili di nutrizione personalizzati, incoraggiando abitudini alimentari sane e su misura per i consumatori.

La tecnologia, quindi, non manca. La sua implementazione, però, si scontra con resistenze dovute alla mancanza di incentivi e alla scarsa fiducia, in alcuni casi legittima, sulla sicurezza e sulla privacy, nonché sulla qualità dei dati utilizzati dagli algoritmi.

“Cresce il dibattito attorno alle implicazioni etiche e sociali che possono derivare dalla diffusione dell’IA: quali potrebbero essere gli impatti potenziali generati su qualità e sicurezza occupazionale nelle filiere agroalimentari e le giuste modalità per favorirne la diffusione?”

L’idea ampiamente diffusa che l’avvento dell’intelligenza Artificiale possa rappresentare un’apocalisse del mercato del lavoro è fuorviante. Soprattutto in Italia, invece, può contribuire in modo sostanziale al superamento di alcune delle sfide del Paese, su tutte la crisi demografica. L’economia italiana, infatti, rischia di perdere sempre più competitività a causa del calo della popolazione e di politiche che, negli ultimi anni, si sono rivelate inefficaci nel sopperire a questa mancanza attraverso l’immigrazione. **Dal punto di vista occupazionale, l’IA e l’automazione non rappresentano un rischio ma un’importantissima opportunità**

per rimediare alla carenza di manodopera qualificata.

Tuttavia, l’adozione di tecnologie innovative non può essere incentivata solo attraverso sovvenzioni: queste, oltre a creare inefficienze sul mercato, rischiano di causare ulteriori disuguaglianze nel mondo del lavoro. È necessario implementare misure che tengano conto delle effettive necessità del Paese, supportando uno sviluppo equo del nostro sistema economico. Così come la digitalizzazione, **l’introduzione dell’Intelligenza Artificiale ha la potenzialità di favorire la democratizzazione di tutti i settori, è però fondamentale che la risposta pubblica sia efficace e su misura.**

“Quali sono i fattori chiave a cui guardare per innescare processi innovativi trasformativi? Come selezionare e integrare tecnologie tenendo conto non solo delle sfide che consentono di affrontare, ma anche

delle implicazioni organizzative che derivano dalla loro adozione?”

È bene precisare che il mondo delle startup è diverso rispetto a come lo era vent’anni fa: quando nel dormitorio di Harvard nasceva Facebook gli investimenti iniziali nelle aziende neonate erano bassissimi. Oggi, invece, non è raro leggere di investimenti in startup molto elevati, nell’ordine dei milioni di dollari. Anche se l’intelligenza artificiale ha il potenziale per generare alti ritorni con capitali iniziali contenuti, gli investimenti nell’innovazione non possono più essere esigui.

Nel settore agroalimentare, proprio le aziende hanno più di chiunque altro la capacità di valutare gli impatti, i problemi e le opportunità legate alla propria attività, siano essi il cambiamento climatico, le crisi di approvvigionamento o la situazione economica. **È quindi evidente che nel mondo aziendale risiedono le**

competenze più efficaci per selezionare i migliori investimenti per innovare il settore. Servono però allocazioni massicce, mirate e responsabili, e uno strumento utile in questo senso è il *pooling*, ovvero l’aggregazione di risorse da parte di più aziende che intendono investire in una tecnologia comune. Grazie a questo strumento le aziende possono così raggiungere i volumi necessari a investire in tecnologie capaci di affrontare le sfide della transizione sostenibile. **Solo collaborando, condividendo competenze, obiettivi e risorse economiche, le aziende possono muoversi sul mercato dell’innovazione in modo proficuo, ottenendo benefici reali.**

Una spremuta di olive

Chi siamo

Le nostre persone

La sostenibilità in Monini



CHI SIAMO

100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro

1920

Nasce la Zefferino Monini Olio di Oliva quando Zefferino Monini, ispirato dalle colline umbre, decide di intraprendere la strada della produzione e commercializzazione di olio extravergine di oliva.

1988

Per supportare l'evoluzione e lo sviluppo dell'Azienda, Monini decide di cedere parte delle azioni societarie alla Holding della famiglia Fossati, proprietaria della Brianzola Star.

1940

L'olio extravergine Monini raggiunge sempre più regioni d'Italia, ma con l'inizio della Seconda Guerra Mondiale l'attività di Zefferino si interrompe.

2002

Monini amplia le proprie attività in Stati Uniti, Polonia e Australia, esportano l'olio extravergine italiano nel mondo. Zefferino e Maria Flora Monini tornano ad essere proprietari del 100% del Gruppo.

1950

La ripresa dopo la guerra è un successo: l'introduzione delle bottiglie di vetro come imballaggio principale per la distribuzione porta l'olio extravergine per la prima volta sulle tavole degli italiani.

2020

In occasione del suo centenario, l'Azienda decide di guardare al futuro definendo il proprio impegno in una serie di obiettivi al 2030 racchiusi all'interno del Piano di Sostenibilità "A Hand for the Future".

1960

Monini si fa conoscere con nuove forme di comunicazione pubblicitaria e con miglioramenti tecnologici nel processo produttivo. Con Monini, cresce anche il numero di persone impiegate in Azienda.



CHI SIAMO

Identità e struttura del Gruppo

Monini è un Gruppo industriale che produce, confeziona e commercializza olio extravergine e altri prodotti derivanti dalle olive con sede a Spoleto, in Umbria. **La missione di Monini è condividere l'amore e la passione per l'olio extravergine di oliva**, un percorso che inizia dalla selezione delle materie prime provenienti dalle migliori aree produttive del territorio nazionale e dei Paesi del Mediterraneo e che arriva a offrire un prodotto di qualità superiore e dal gusto inconfondibile, costante e sempre riconoscibile nel tempo.

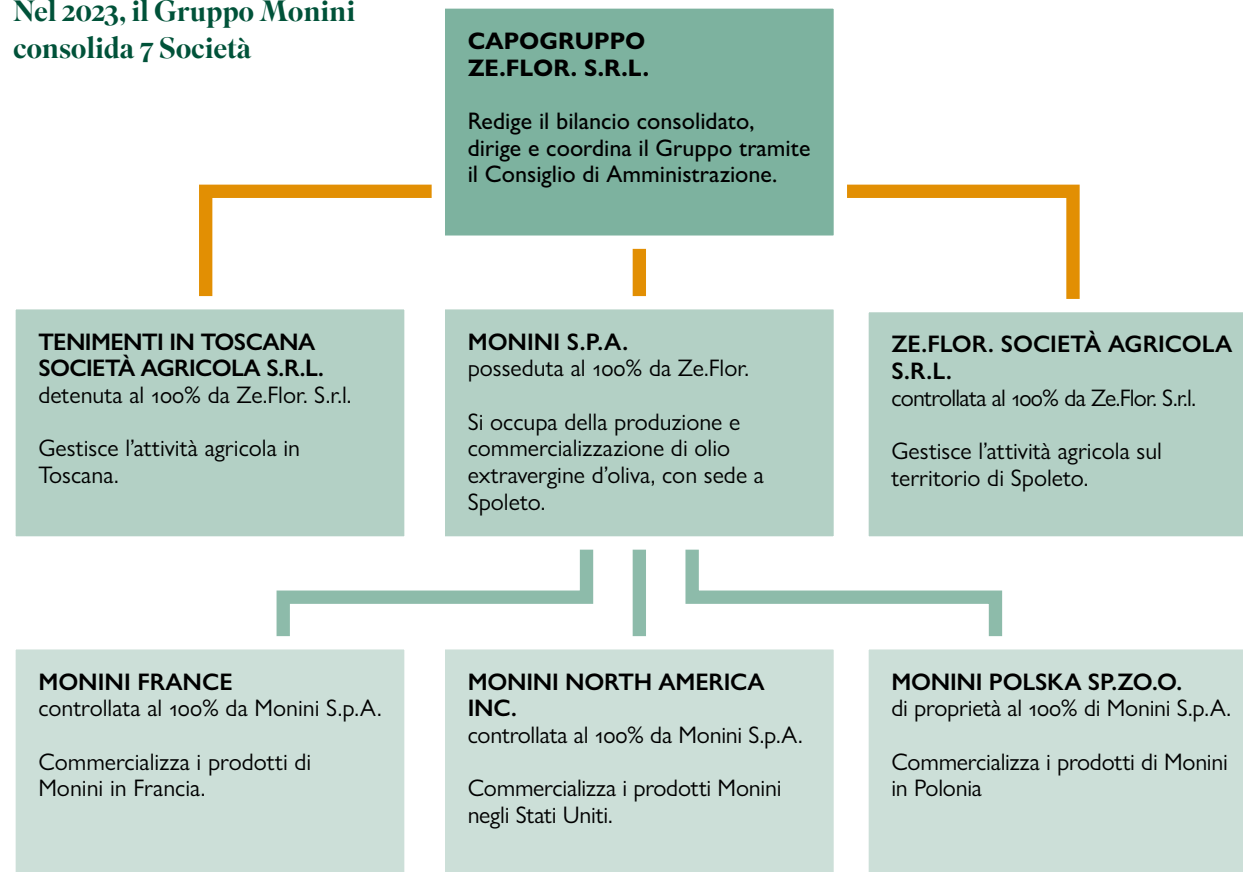
Il Frantoio del Poggiolo è il cuore pulsante di Monini, circondato da 40 ettari di terreno agricolo piantumato con olivi nelle colline attorno alla città di Spoleto. Il Poggiolo è un centro polifunzionale dove l'Azienda, a partire

dalla selezione delle cultivar, si occupa di produzione, ottimizzazione dei metodi di raccolta e lavorazione, frangitura e ricerca di blend di olio extravergine di qualità superiore.

Nella campagna 2022-23 di *Worlds Best Olive Oil Awards*¹, il **Frantoio del Poggiolo è stato premiato come miglior frantoio biologico al mondo**, e terzo miglior frantoio nella classifica generale.

Nel 2023, Monini France, la nuova entità commerciale costituita nel 2022, è entrata in attività. La Società, con sede a Levallois Perret (Parigi), ha l'obiettivo di agevolare i rapporti con i distributori e i consumatori francesi, promuovendo la diffusione delle referenze Monini sul mercato.

Nel 2023, il Gruppo Monini consolida 7 Società



[GRI 2-1] [GRI 2-2] [GRI 2-6] [GRI 2-9] [GRI 2-23]

1: "The World Best Olive Oil Mills 2022/2023",
Worlds Best Olives, <https://www.wboo.org/worlds-best-olive-oil-mills.html>

CHI SIAMO

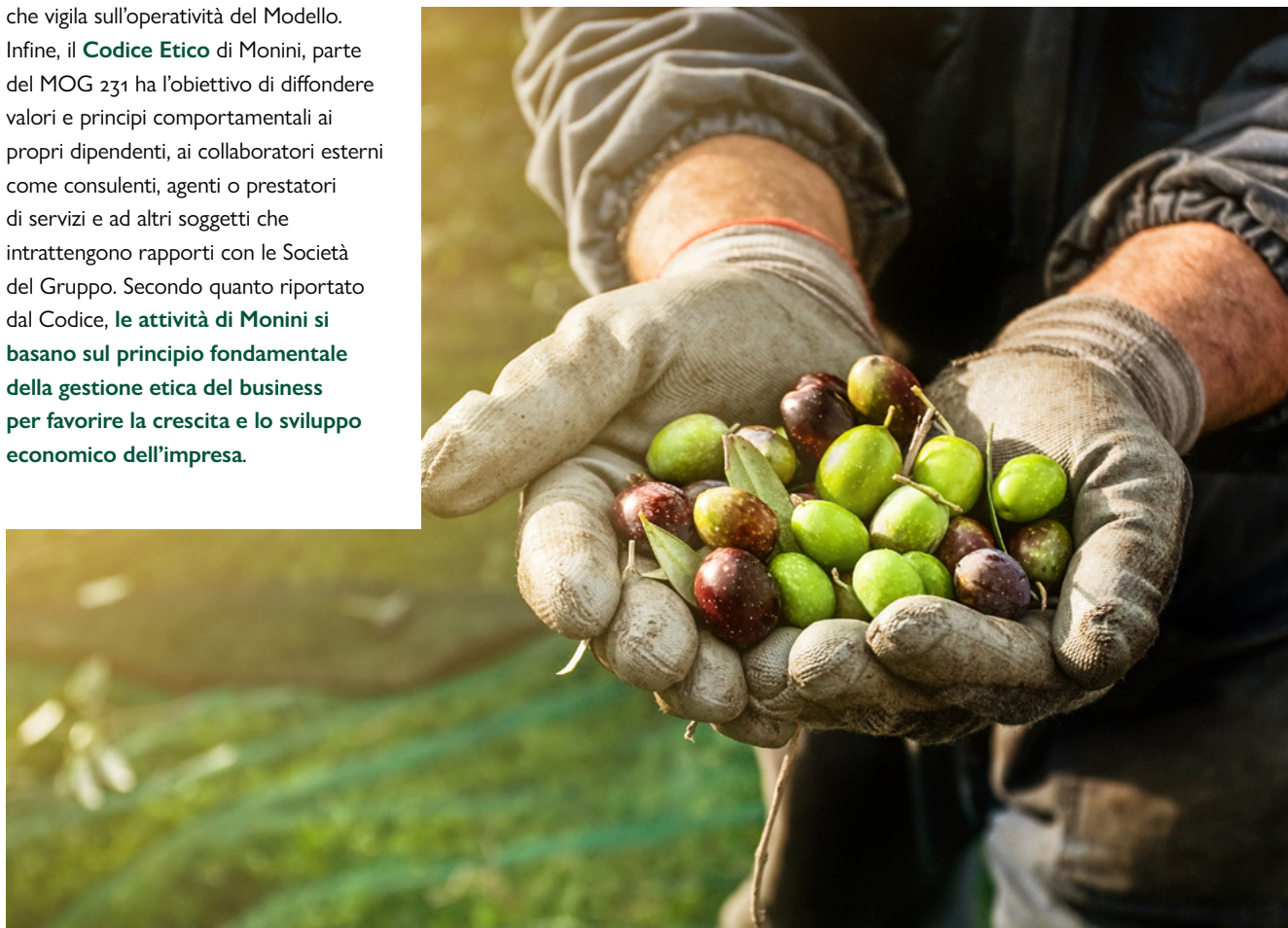
Monini ha definito un sistema di governo societario volto a garantire che l'operatività di tutte le Società del Gruppo sia gestita secondo i principi di **trasparenza e responsabilità**. L'obiettivo dell'Azienda è contribuire quanto più possibile alla creazione di valore condiviso nel tempo, per i propri portatori d'interesse, attraverso una **conduzione del business seria, affidabile e professionale**.

Fra gli organi sociali di Monini S.p.A., la guida dell'indirizzo strategico del business è affidata al **Consiglio di Amministrazione**, che definisce gli assetti organizzativi in coerenza con la gestione e il controllo delle attività aziendali. Il secondo organo di maggior rilievo è il **Collegio Sindacale**, che svolge le funzioni interne di controllo e vigilanza sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo

e contabile. A questi si aggiunge la **Società di Revisione** che ha il compito di controllare la regolarità della contabilità sociale, della corrispondenza del Bilancio di Esercizio alle risultanze delle scritture contabili, dell'osservanza delle norme stabilite dal Codice Civile per la valutazione del patrimonio sociale e di sottoscrizione e controllo delle dichiarazioni fiscali.

Monini S.p.A. adotta il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ex D. Lgs. 231/2001, strumento volto ad assicurare la correttezza e la trasparenza nei comportamenti interni all'Azienda e a prevenire il compimento di reati attraverso misure che favoriscono comportamenti virtuosi. In ottemperanza alla normativa è stato istituito l'**Organismo di Vigilanza**, composto da un membro esterno all'Azienda, dotato di poteri autonomi di iniziativa e controllo conferiti dal CdA,

che vigila sull'operatività del Modello. Infine, il **Codice Etico** di Monini, parte del MOG 231 ha l'obiettivo di diffondere valori e principi comportamentali ai propri dipendenti, ai collaboratori esterni come consulenti, agenti o prestatori di servizi e ad altri soggetti che intrattengono rapporti con le Società del Gruppo. Secondo quanto riportato dal Codice, **le attività di Monini si basano sul principio fondamentale della gestione etica del business per favorire la crescita e lo sviluppo economico dell'impresa**.



CHI SIAMO

I risultati economico-finanziari

La capacità di adattarsi alle evoluzioni economiche e di mercato inattese sta diventando un aspetto sempre più cruciale nella gestione aziendale, specialmente nel settore olivicolo-oleario.

Nel 2023 il conflitto Russo-Ucraino, le nuove tensioni geopolitiche in Medio Oriente e l'inflazione hanno caratterizzato le attività del Gruppo, influenzandone l'andamento. Gli impatti più significativi sono riconducibili all'aumento dei costi e alle difficoltà logistiche, oltre a una serie di implicazioni che riguardano i consumatori, da una diminuzione della fiducia nel futuro ad abitudini di consumo caratterizzate da una maggiore propensione verso beni e servizi non essenziali, fino alla perdita di potere d'acquisto causata dall'inflazione.

A questi si aggiungono gli impatti del cambiamento climatico che stanno condizionando il settore agricolo e, in particolare, quello della produzione olivicola. Storicamente, infatti, oltre il 70% della produzione di olio d'oliva si concentra nel bacino del Mediterraneo, in particolare nella penisola iberica che, da sola, rappresenta il 50% della produzione globale. Tuttavia, nelle ultime due campagne olearie del 2022 e del 2023, la siccità ha causato un crollo della produzione in Spagna del 50-60%, raddoppiando il costo dell'olio e di conseguenza portando a una riduzione dei consumi del 10%-30%, a seconda dei paesi e delle diverse abitudini alimentari. Questo fenomeno, già evidente nel 2022, si sta affermando come trend di medio periodo con cui le aziende devono confrontarsi, sia a livello economico-finanziario che strategico, riservando sempre maggiore importanza alla sostenibilità degli investimenti.

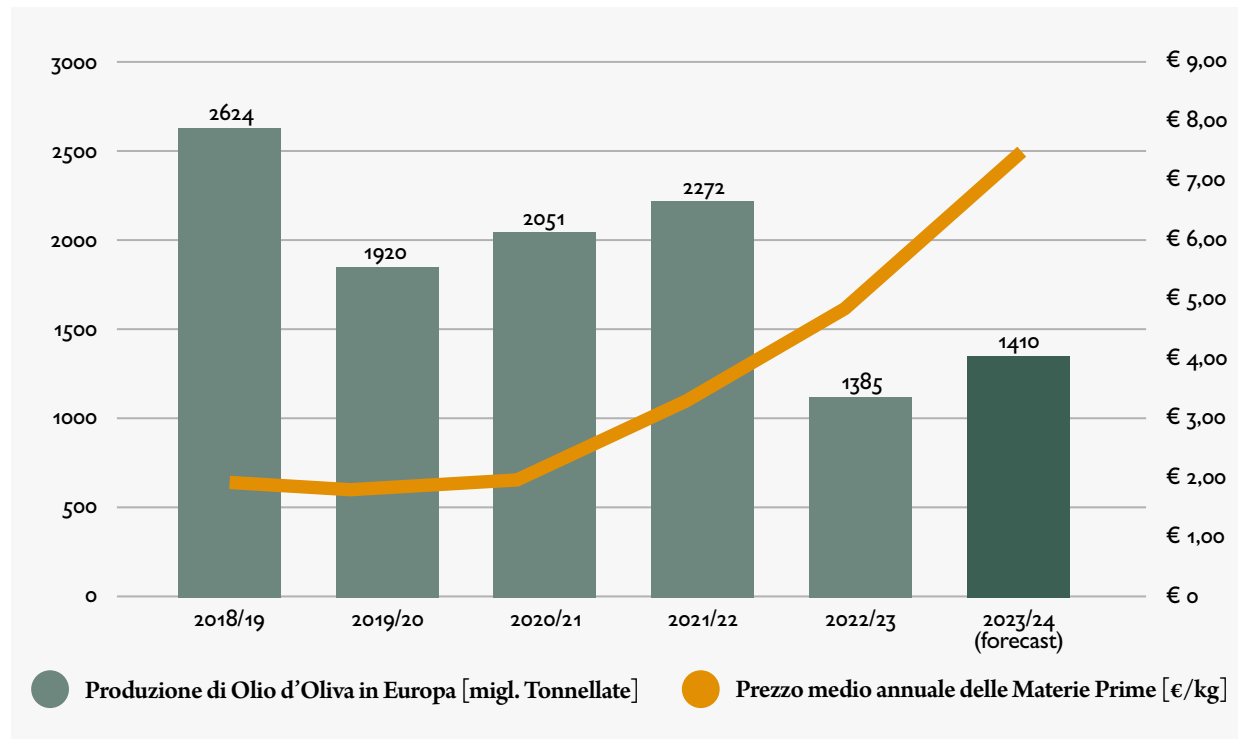
Nonostante un calo dei volumi di vendita di circa il 20%, nel 2023 i ricavi del Gruppo sono cresciuti dell'13%

rispetto all'anno precedente, attestandosi a un valore consolidato di 193 milioni di euro.

In particolare, sul totale delle attività di Gruppo, oltre il 95% del fatturato è riconducibile alla vendita di prodotti

a marchio Monini, di cui l'86% da olio extravergine di oliva. La gamma dei prodotti Monini è composta dai Grandi Classici, dalla selezione di olio Biologico e di olio 100% italiano, da oli ottenuti da decantazione tradizionale, dagli aromatiz-

zati, dalle DOP e IGP, dalle olive da tavola, dagli aceti e dai pesti. Inoltre, nel corso del 2023 si è registrata una buona performance dei prodotti premium e 100% italiani, le cui vendite hanno risentito in misura minore dell'incremento dei prezzi.



CHI SIAMO



24.400.000

i litri di olio commercializzati
(-23% vs 2022)

61

i paesi in cui sono
commercializzati i prodotti
Monini

193.000.000€

i ricavi consolidati di
Gruppo (+13% vs 2022)

La vendita di olio di oliva nel 2023 ha subito con un calo superiore al 20% rispetto al 2022, in linea con il calo delle produzioni di olio registrato a livello globale. Le esportazioni hanno contribuito al 45,7% del fatturato totale, e i prodotti Monini hanno raggiunto **61 paesi fuori dall'Italia**. Il **valore economico distribuito dal Gruppo per l'anno 2023 è stato di €189.938.904**, in crescita dell'11% rispetto al 2022.

La gestione finanziaria ha presentato alcune criticità a causa delle consistenti risorse necessarie per finanziare il capitale circolante, comprendente scorte e crediti. Tuttavia, **la solida base patrimoniale** del Gruppo ha permesso di ottenere, anche per il 2023, un **risultato positivo delle attività**. **Ed è proprio in questo scenario, caratterizzato da un così elevato livello di complessità, che Monini riconosce**

il valore del percorso intrapreso negli ultimi anni che ha posto la sostenibilità ambientale, economica e sociale al centro della strategia di investimento del Gruppo e dei comportamenti aziendali. Da qui la volontà di dedicare sempre maggiori energie nel perseguire gli obiettivi di sostenibilità definiti all'interno di Monini 2030 che, dal 2019 ad oggi, conta investimenti pari a circa **13 milioni di euro**.

Valori in € consolidati al 31.12	2021	2022	2023
Valore economico direttamente generato (Ricavi)	161.587.182	173.254.605	195.533.269
Valore economico distribuito	157.606.583	168.840.117	189.938.904
Costi operativi	146.553.780	158.606.436	178.718.947
Salari e benefit dei dipendenti	8.984.173	9.012.646	9.105.606
Pagamenti a fornitori di capitale	57.747	179.979	1.035.178
Pagamenti alla PA e investimenti nella comunità	2.587.174	1.712.802	1.702.058
Valore economico trattenuto	3.980.599	4.414.488	5.594.365

GRI 201-1 | Valore economico direttamente generato e distribuito

CHI SIAMO

La partecipazione di Monini in Startupbootcamp

Per rafforzare il suo impegno nell'innovazione del settore agro-alimentare, nel 2016 Monini ha acquisito una partecipazione del 10% in Startupbootcamp Italia, parte di una rete globale di incubatori che ha contribuito all'accelerazione di oltre 1.600 startup, per un valore totale di 5 miliardi di dollari.

Grazie a una rete di oltre 5.000 mentori, il Network si è affermato come uno dei più autorevoli a livello globale.

Startupbootcamp focalizza le sue attività sull'accelerazione di imprese innovative in vari settori, inclusi quelli agroalimentare e olivicolo.

Tra le startup supportate figurano [Evja](#), che ha sviluppato tecnologie avanzate per digitalizzare i processi agricoli, migliorando l'efficienza dalla gestione dell'irrigazione, dell'applicazione dei pesticidi e riducendo gli sprechi nei cicli produttivi agricoli.

Un altro esempio è [Wallfarm](#), che ha introdotto un sistema avanzato di sensoristica per monitorare in tempo reale lo stato delle colture. La piattaforma user-friendly di Wallfarm permette agli agricoltori di ottenere dati precisi e tempestivi, facilitando decisioni rapide ed efficaci per la salute delle piante. Infine, [Cricketone](#) si distingue per il suo approccio innovativo nell'allevamento di grilli, proponendoli come una fonte di nutrimento sostenibile e a basso impatto ambientale.



LE NOSTRE PERSONE

Nel 2023, Monini ha potuto contare sull'impegno di **148 persone**, di cui **128 in Italia, 14 in Polonia, 4 negli Stati Uniti e 2 negli uffici della nuova filiale francese**. Il 93% dei dipendenti è assunto con un contratto a tempo indeterminato e a tempo pieno.

I contratti part-time corrispondono al 7% e sono stati implementati per rispondere alle esigenze espresse da alcuni dipendenti sulla base di necessità individuali. Il 65% dell'organico aziendale è di genere maschile, mentre le donne rappresentano circa il 35%.

Il nostro impegno: adottare nel tempo gli strumenti necessari per accrescere le competenze, il coinvolgimento e il benessere delle nostre persone.



LE NOSTRE PERSONE

GRI 2-7
Dipendenti

Dipendenti per genere e regione (numero)	Donne	Uomini	Totale
2021			
Italia ²	42	77	119
Stati Uniti	2	1	3
Polonia	7	7	14
Francia	n.a.	n.a.	n.a.
Totale	51	85	136
2022			
Italia	41	83	124
Stati Uniti	3	1	4
Polonia	8	7	15
Francia	n.a.	n.a.	n.a.
Totale	52	91	143
2023			
Italia	41	87	128
Stati Uniti	3	1	4
Polonia	8	7	15
Francia	1	1	2
Totale	52	96	149

Dipendenti per contratto, genere e regione (numero)	Italia			Stati Uniti			Polonia			Francia		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
2021												
Indeterminato	39	74	113	2	1	3	7	7	14	n.a.	n.a.	-
Determinato	3	3	6	0	0	0	0	0	0	n.a.	n.a.	-
Tempo pieno	33	75	108	2	1	3	7	7	14	n.a.	n.a.	-
Tempo parziale	9	2	11	0	0	0	0	0	0	n.a.	n.a.	-
2022												
Indeterminato	40	78	118	3	1	4	7	7	14	n.a.	n.a.	-
Determinato	1	5	6	0	0	0	1	0	1	n.a.	n.a.	-
Tempo pieno	32	81	113	3	1	4	8	7	15	n.a.	n.a.	-
Tempo parziale	9	2	11	0	0	0	0	0	0	n.a.	n.a.	-
2023												
Indeterminato	37	81	118	3	1	4	7	7	15	1	1	2
Determinato	4	6	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tempo pieno	33	84	117	3	1	4	7	7	15	1	1	2
Tempo parziale	8	3	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0

2: Per Italia si consolidano i dati relativi a Monini S.p.A., Tenimenti in Toscana Società Agricola e Ze.flor Società Agricola.

LE NOSTRE PERSONE

Per sostenere la crescita aziendale e abilitare l'integrazione di nuove competenze in Azienda nel corso dell'anno sono state inserite 22 nuove persone, il 36% con età inferiore a 30 anni e il 40% di genere femminile, quota leggermente superiore all'attuale composizione dell'organico. Al contempo, le cessazioni si sono ridotte a 15 – a fronte delle 20 registrate nel 2022 – registrando così un **tasso di turnover del 25%**.

Per garantire il benessere e favorire la soddisfazione interna, Monini mette a disposizione dei dipendenti una serie di soluzioni, tra cui premi di risultato, servizi di welfare, counselling e smart working. In linea con gli anni precedenti, nel 2023 è stata data la possibilità di partecipare alla redditività aziendale con un programma che prevede la distribuzione di premi economici in funzione dei risultati annuali raggiunti dal Gruppo, a cui si aggiunge un premio di rendimento individuale che ciascuno può ottenere a fine anno a fronte del raggiungimento dei propri obiettivi di crescita.

Assunzioni per genere ed età	2021	2022	2023
Uomo < 30 anni	2	6	5
Uomo 30 - 50 anni	4	6	3
Uomo > 50 anni	5	6	5
Totale uomini	11	18	13
Donna < 30 anni	0	1	3
Donna 30 – 50 anni	5	3	6
Donna > 50 anni	1	3	0
Totale donne	6	7	9
Totale assunzioni	17	25	22
Totale dipendenti	136	143	148
Tasso di assunzioni	13%	18%	15%
Cessazioni per genere ed età	2021	2022	2023
Uomo < 30 anni	2	3	3
Uomo 30 - 50 anni	3	2	1
Uomo > 50 anni	6	8	3
Totale uomini	11	13	7
Donna < 30 anni	0	0	0
Donna 30 - 50 anni	3	2	6
Donna > 50 anni	3	5	2
Totale donne	6	7	8
Totale cessazioni	17	20	15
Totale dipendenti	136	143	148
Tasso di cessazioni	13%	14%	10%
Tasso di turnover	25%	31%	25%

Oltre ai benefit più convenzionali, come l'assicurazione sulla vita e l'assistenza sanitaria, il Gruppo offre ai propri dipendenti la **possibilità di destinare volontariamente parte o l'intero importo del premio di risultato a iniziative di welfare** proposte tramite una piattaforma dedicata, mettendo a disposizione diversi servizi. Tra questi sono inclusi buoni pasto, buoni spesa e buoni benzina, acquisto di materiale scolastico, prenotazione di visite mediche, abbonamento ai mezzi pubblici, nonché servizi di formazione e ricreazione che puntano a promuovere attività sportive e stili di vita sani. All'interno del programma di welfa-

re, anche nel 2023 si è tenuto il **servizio di counselling aziendale per fornire sostegno ai dipendenti nelle questioni legate alla crescita professionale e al bilanciamento tra vita lavorativa e privata**. Gestito da un gruppo di consulenti esterni, il servizio prevede incontri trimestrali di una giornata intera, dove i dipendenti possono beneficiare di un ambiente sicuro in cui condividere eventuali difficoltà o conflitti sul lavoro così da migliorare le proprie relazioni interpersonali.

“Lavoriamo ogni giorno per creare un ambiente di lavoro sicuro e stimolante, in cui sia possibile bilanciare vita privata e lavorativa. L'Azienda intende supportare la crescita professionale anche grazie a iniziative che puntano su competenze e soddisfazione personale.”

Laura Masciotti, Risorse Umane

LE NOSTRE PERSONE

I dipendenti corporate inoltre possono usufruire volontariamente dello smart-working per un giorno a settimana. Nel corso dell'anno, il 22% delle persone potenzialmente interessate hanno aderito a questa soluzione, a dimostrazione di quanto un giusto equilibrio tra lavoro in presenza e flessibilità sia un fattore essenziale per favorire un'interazione umana e professionale appagante e orientata ai risultati.

L'Azienda organizza percorsi di formazione per favorire il consolidamento e l'aggiornamento continuo delle competenze interne, momenti cruciali per aumentare la capacità dell'organizzazione di adattarsi a un mercato in continua evoluzione.

Nel 2023, Monini ha erogato 873 ore di formazione, per un valore medio di 5,9 ore a persona, di cui la maggior parte in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Inoltre, consapevole della recente accelerazione normativa eseguita dall'Europa per sostenere il raggiungimento degli obiettivi dell'EU Green Deal, Monini ha organizzato un corso di formazione dedicato ai requisiti in materia di sostenibilità che, nei prossimi anni, interesseranno il Gruppo. Il corso, articolato in **2 moduli da 4 ore ciascuno**, ha approfondito la rendicontazione non finanziaria, considerata sempre più cruciale in previsione dell'applicazione della futura **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)** e della **Tassonomia Europea per la Finanza Sostenibile** (Regolamento 2020/852/EU). Al corso hanno partecipato figure di diversi profili e livelli professionali, coinvolte da diversi anni nei processi di integrazione della sostenibilità del Gruppo.

Benefit standard*	Monini SpA	Ze.flor SA	Tenimenti in Toscana SA	M. Polska	M. North America	M. France
Assicurazione sulla vita	Si	No	No	No	No	No
Assistenza sanitaria	Si	Si	Si	No	Si	Si
Copertura assicurativa in caso di disabilità e invalidità	Si	No	No	No	Si	No
Congedo parentale	Si	Si	Si	No	Si	Si
Contributi pensionistici	Si	Si	Si	No	Si	Si
Partecipazione azionaria	No	No	No	No	No	No
Altro	Si	No	No	Si	No	No

GRI 401-2 | Benefit previsti per i dipendenti

Ore medie	2021			2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	145	0	145	0	0	0	178	0	178
Quadri	48	96	144	8	0	8	141	132	273
Impiegati	186	248	434	35	0	35	8	64	72
Operai	77	0	77	354	18	372	300	50	350
Totale	456	344	800	397	18	415	627	246	873

GRI 404-1 | Ore medie di formazione annua per dipendente

LE NOSTRE PERSONE

Monini, tra passato e futuro

L'esperienza di Michele Labarile



Michele Labarile | Laureato in biologia, ha iniziato il suo percorso professionale in Monini nel 1998, maturando un'esperienza trentennale come Responsabile dell'ufficio Controllo Qualità. Durante la sua carriera, ha approfondito le qualità chimico-fisiche e le caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine, sviluppando una conoscenza completa del prodotto.

“Quali sono le tre parole che sintetizzano al meglio il tuo percorso lavorativo in Monini?”

La prima è senza dubbio accoglienza: quando sono entrato in Monini mi sono sentito accolto come in un gruppo di amici. Questo ha permesso di sviluppare nel tempo relazioni significative con tutti i colleghi, anche con quelli con cui non interagivo quotidianamente. La seconda è cortesia: le mie idee e proposte sono sempre state accolte con rispetto. Anche di fronte agli errori, inevitabili in ogni percorso, ho percepito che il mio contributo fosse in qualche modo valorizzato e messo in condizione di arricchire sia me che l'Azienda. La terza è lealtà: durante gli anni spesi in Monini, ho vissuto un ambiente di lavoro caratterizzato da grande trasparenza nelle relazioni, senza conflitti o malintesi; al contrario, eventuali problemi venivano sempre affrontati apertamente e risolti in maniera costruttiva.

Quali sono i cambiamenti più significativi che hanno contribuito a costruire la Monini di oggi?

Quando sono arrivato nel 1998, l'Azienda possedeva solo un piccolo laboratorio con un ruolo marginale. Negli anni a seguire ho avuto l'opportunità di partecipare alla progettazione di un laboratorio d'analisi sempre più ampio e avanzato, un punto di svolta determinante per l'Azienda che, da quel momento, ha dedicato le proprie risorse più preziose alla ricerca di oli extravergini della migliore qualità.

Ho potuto così immergermi completamente nel processo produttivo, applicando le mie conoscenze per elevare la qualità del prodotto finale. Questa evoluzione non si è limitata solo alla produzione, **abbiamo lavorato per promuovere la cultura dell'olio** anche ai nostri clienti, partner e consumatori. Questo approccio, aperto alla condivisione delle conoscenze, ha contribuito a

creare un ambiente di **lavoro stimolante** per lo sviluppo tanto aziendale quanto personale.

Quali cambiamenti auspichi nei prossimi anni per l'Azienda e le sue persone?

Monini è di fronte ad uno dei periodi più complessi per il settore olivicolo-oleario. Tuttavia, è nei momenti di difficoltà che emergono le opportunità più significative. Sono convinto che l'Azienda disponga di tutte le risorse necessarie per sfruttarle e gli obiettivi e le azioni definite nel Piano di Sostenibilità al 2030 ne sono una prova tangibile. **Spero che Monini continui su questa strada, abbracciando innovazione e progresso, mantenendo sempre intatta la cultura e la tradizione che la caratterizzano.**

Spesso ripenso alle parole di Zefferino, con cui ho collaborato da vicino per molti anni. Quando si trattava di rilascia-

re dichiarazioni, ero solito concentrarmi sui dati e risultati e lui, invece, con molta calma diceva: **“Michele, diciamo quello in cui crediamo”**, una frase pacata e sincera che riflette l'essenza di Monini.

Quali consigli daresti ad un giovane che entra oggi in Azienda?

Innanzitutto, di **essere curiosi, di porsi molte domande** e di **non esitare a proporre idee o condividere la propria visione**, anche quando questa sembra minoritaria rispetto alle opinioni altrui. Monini è un ambiente in cui le idee di tutti sono ascoltate e valorizzate. Suggestivo anche di **lasciarsi ispirare dalla passione dei colleghi**, inclusi quelli di altre funzioni o con competenze diverse. In Azienda, non ci sono barriere tra i vari settori: le conoscenze fluiscono liberamente, e questo rappresenta una risorsa preziosissima, soprattutto per chi sta muovendo i primi passi nel mondo del lavoro.

LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

Nel 2023 Monini ha aggiornato l'analisi di materialità di Gruppo, in linea con la metodologia proposta dall'edizione 2021 dei GRI Standard della Global Reporting Initiative, i più diffusi standard per la rendicontazione non finanziaria a livello internazionale. Questo esercizio consente di anticipare il percorso che porterà Monini all'analisi di "doppia materialità", secondo quanto disciplinato dal nuovo standard unico europeo, gli European Sustainability Reporting Standards (ESRS).

La materialità consente di identificare gli impatti positivi e negativi, attuali e potenziali, generati e subiti riconducibili ai temi ambientali, economici e sociali materiali e su cui Monini ha deciso di concentrare la rendicontazione, la pianificazione e il monitoraggio della propria strategia di sostenibilità. Inoltre, gli impatti identificati sono stati associati ai diversi segmenti della catena del valore dell'organizzazione³.

Nel corso dell'anno Monini ha aggiornato l'analisi di materialità, riflettendo sulla rilevanza e la coerenza degli impatti rilevanti già identificati. **Questo processo ha confermato la rilevanza dei 12 temi materiali su cui Monini già oggi concentra il proprio impegno e le proprie azioni, in sinergia con il Piano di Sostenibilità 2030.**

3: In linea con le richieste dei GRI Standard 2021, i risultati dell'analisi di materialità nel 2022 sono stati oggetto della valutazione di 3 esperti esterni – Francesco Visioli, Franco Famiani, Luigi Caricato – oltre che dal management del Gruppo.

La nostra catena del valore



LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

I nostri temi chiave

I temi **rilevanti ma non materiali** sono: “Fiducia, credibilità e reputazione”, “Competenze, artigianalità e tradizione olearia”, “Benessere delle nostre persone”, “Tutela dei diritti umani nella catena del valore”, “Salute e sicurezza sul lavoro”, “Ascolto e soddisfazione del cliente”, “Diversità e inclusione” e “Digitalizzazione e tutela dei dati”.

1	Olivicoltura biologica e integrata	●					
2	Ricerca ed educazione alimentare			●			
3	Qualità e sicurezza alimentare	●	●	●	●		●
4	Tracciabilità e trasparenza	●	●	●	●	●	●
5	Buone pratiche ambientali e sociali nei frantoi		●				
6	Attrazione, sviluppo talenti e passaggio generazionale	●	●	●	●		
7	Consumi energetici ed emissioni in atmosfera	●	●	●		●	
8	Consumi idrici e irrigazione	●	●	●			
9	Packaging e imballaggi sostenibili			●	●	●	●
10	Spreco alimentare e circolarità	●	●	●			
11	Adattamento al cambiamento climatico	●	●	●	●		
12	Radici nel territorio e valorizzazione del paesaggio	●		●	●		

- Olivicoltura
- Frangitura
- Imbottigliamento
- Commercializzazione
- Distribuzione
- Consumo

LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

Monini 2030: A Hand for the Future

La transizione sostenibile è la principale sfida che i nostri sistemi economici sono chiamati ad affrontare. La mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici impongono di ripensare gli attuali modelli produttivi per conservare il patrimonio naturale del pianeta, tenendo conto delle implicazioni economiche e sociali che ne derivano. In particolare, il settore agroalimentare deve fare i conti con una popolazione mondiale in costante crescita che, per far fronte ai propri fabbisogni, aumenta la propria pressione su ambiente e biodiversità.

In occasione del proprio centenario, nel 2020 Monini ha definito un Piano di obiettivi di sostenibilità al 2030: **A Hand for the Future**. Una strategia che, secondo la filosofia di non togliere nulla alla natura e al territorio, si basa su obiettivi concreti e misurabili a 10 anni per concretizzare l'impegno del Gruppo nel ridurre gli impatti della propria filiera e contribuire a un settore olivicolo più moderno e resiliente.

Per rispondere a un contesto interno ed esterno in rapida evoluzione nel 2023 il Gruppo ha intrapreso un processo di aggiornamento degli obiettivi della propria strategia di sostenibilità. Gli obiettivi già raggiunti, i progetti completati e la revisione dell'analisi di materialità hanno reso necessario un aggiornamento dei target e delle iniziative del piano Monini 2030, per garantire una strategia sostenibile, concreta e credibile.

Per assicurare l'allineamento tra le priorità delineate dal management, i processi interni e le opportunità offerte dal contesto esterno, nell'aggiornamento del Piano sono stati coinvolti circa 20 rappresentanti delle diverse funzioni aziendali in 3 tavoli di lavoro tematici. Per ciascun tema materiale, il Gruppo ha valutato l'attualità degli obiettivi e delle iniziative esistenti, aggiornandoli o integrandoli ove necessario. Monini ha così definito target chiari e misurabili, scomposti a loro volta in traguardi intermedi al 2025 – un aspetto fondamentale per garantirne il raggiungimento. In linea con gli anni precedenti, a ciascun obiettivo sono stati associati progetti da realizzare o completare, nonché ruoli e responsabilità definiti per assicurarne la realizzazione nel tempo.

Monini 2030 definisce 3 aree di intervento per la transizione sostenibile: **“In Campo”**, **“Dentro la bottiglia”**, **“Sulla tua tavola”**, a loro volta declinate in 20 obiettivi da raggiungere entro il 2030.

“In Campo” mira a sviluppare e a diffondere pratiche agricole sempre più rispettose dell'ambiente, **“Dentro la bottiglia”** riguarda il prodotto nella sua interezza, qualità, tracciabilità e packaging, infine, **“Sulla tua tavola”** racchiude l'impegno di Monini per diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva.



LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

In campo

Tema materiale

Olivicoltura biologica e integrata

Il nostro impegno

Dare vita a un'area produttiva dove sperimentare iniziative e pratiche olivicole sostenibili che consentano di tutelare la biodiversità naturale

Obiettivo 2030

1 milione di olivi messi a dimora

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

1.150.000 di api nelle nostre aree olivicole

100% degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare

100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

> 30 riconoscimenti Zefferino d'Oro ai nostri frantoiani

Obiettivo 2025

800.000 olivi messi a dimora

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

1.150.000 api nelle nostre aree olivicole

50% degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare

100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

15 riconoscimenti Zefferino d'Oro ai nostri frantoiani

Risultato 2023

760.992 olivi messi a dimora



100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

●●●●● **target 2025 raggiunto** ✓

1.650.000 api nelle nostre aree olivicole

●●●●● **target 2025 raggiunto** ✓

100% degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare

●●●●● **target 2030 raggiunto** ✓

99% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione



Adattamento al cambiamento climatico

Anticipare gli impatti negativi dei cambiamenti climatici, sperimentando e adottando soluzioni che consentano di tutelare l'attività olivicola

Consumi idrici e irrigazione

Ridurre i consumi idrici delle nostre attività adottando soluzioni e tecnologia all'avanguardia che consentano di efficientare l'utilizzo dell'acqua

Buone pratiche ambientali e sociali nei frantoi

Approfondire, diffondere e trasferire attivamente buone pratiche di gestione per la transizione sostenibile della filiera olivicolo-olearia

LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

Dentro la bottiglia

Tema materiale

Qualità e sicurezza alimentare

Packaging e imballaggi sostenibili

Tracciabilità e trasparenza

Consumi energetici ed emissioni in atmosfera

Il nostro impegno

Garantire ai consumatori i più elevati livelli di qualità, sicurezza e sostenibilità

Rendere le nostre bottiglie e imballaggi sempre più sostenibili attraverso l'utilizzo di materiali riciclati, compostabili e alternative a ridotto impatto ambientale

Offrire la possibilità di ripercorrere passo passo la storia e i luoghi dei nostri prodotti grazie a sistemi di trasparenza e tracciabilità

Contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici attraverso la misurazione e la riduzione dei consumi e delle emissioni lungo la nostra catena del valore

Obiettivo 2030

100% dei prodotti Monini di origine italiana certificati CEQ

100% di vetro riciclato in tutte le bottiglie Monini

100% di capsule PET nelle bottiglie Monini con 100% di materiale riciclato

100% di PET riciclato in tutte le bottiglie di plastica a marchio Monini

100% di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati

70% di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l

100% dei prodotti Monini italiani tracciati con tecnologia blockchain

80% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

Obiettivo 2025

Ampliare la gamma di prodotti Monini di origine italiana certificati CEQ

80% di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG da 1l e 750ml (valore medio post consumo)

70% di capsule PET con 50% di materiale riciclato

100% di PET riciclato nelle bottiglie Squeeze

60% di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati

30% materiale riciclato nel film neutro

100% dei prodotti della linea 100% Italiana tracciati con tecnologia blockchain

60% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

Risultato 2023

Extravergini GranFruttato e BIOS certificati CEQ

56% di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG da 1l e 750 ml (valore medio post consumo)



96% di capsule PET con 35% di materiale riciclato



50% di PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post consumo)



47% di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati



50% di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l



100% delle olive da tavola "L'Oliva" di Monini tracciate con tecnologia blockchain



60% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6



LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

Sulla tua tavola

Tema materiale

Ricerca ed educazione alimentare

Il nostro impegno

Promuovere le proprietà nutraceutiche e nutrigenomiche dell'olio extravergine d'oliva attraverso la ricerca scientifica e attività di educazione e comunicazione dedicate

Obiettivo 2030

10 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico

10.000 scuole e **1 milione** di studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione

1 milione di persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano

100% dei sottoprodotti di trasformazione delle olive utilizzati per la formulazione di prodotti alternativi

100% di pallet acquistati nuovi 80x120 PEFC

250 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini - NEW

Obiettivo 2025

4 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico

2.500 scuole e **80.000** studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione

500.000 persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano

20% dei sottoprodotti di trasformazione delle olive utilizzati per la formulazione di prodotti alternativi

70% dei pallet acquistati nuovi EPAL 80x120 conformi ISPM15 certificati PEFC

90 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini

Risultato 2023

3 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico

2.001 scuole e **54.475** studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione

100.000 persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano

In corso di sviluppo: ottenuto il brevetto per la prima crema di olive prodotta a partire dalla sansa

54% dei pallet 80x120 PEFC
100% dei pallet 100x120 PEFC

43 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini

Spredo alimentare e circolarità

Favorire la transizione verso un'economia circolare ricercando soluzioni per valorizzare gli scarti di lavorazione e i sottoprodotti, evitando ogni forma di spreco lungo la catena del valore

Radici nel territorio e valorizzazione del paesaggio

Sostenere il nostro territorio attraverso la tutela del paesaggio naturale, la promozione culturale e il supporto alle associazioni locali che favoriscono l'inclusione sociale

LA SOSTENIBILITÀ IN MONINI

Una governance dedicata alla sostenibilità

Dal 2020 Monini si è dotata di un **Modello di Governance della Sostenibilità in cui sono stati definiti ruoli e responsabilità multilivello per assicurare il presidio di tutti i processi necessari per favorire l'integrazione della sostenibilità nel business**. Inoltre, questo esercizio ha consentito di mappare le competenze necessarie all'implementazione e al monitoraggio della strategia di sostenibilità del Gruppo.

Il presidio di un'efficace implementazione del Modello è affidata al più alto organo di governo della Società e, in particolare, ad un **membro del CdA** che ha il compito di prendere le decisioni strategiche sulla gestione della sostenibilità nel Gruppo.

Monini è dotata anche di un **Comitato di Sostenibilità**, a supporto del CdA, responsabile di formulare e integrare gli obiettivi della strategia di sostenibilità, definendo e supervisionando lo svolgimento di progetti e iniziative specifiche connesse ai temi chiave in un'ottica di lungo periodo. I componenti del Comitato sono nominati dal CdA e includono un **Presidente**, un **Segretario** e i **Responsabili di Piano**, tre figure a capo dei pilastri della strategia di Monini e che hanno il compito di coordinare l'avanzamento degli obiettivi del Piano 2030 e delle azioni definite per raggiungerli.

Infine, per ciascun pilastro, e quindi a diretto riporto dei Responsabili di Piano, il Modello ha istituito i Sustainability Leaders, quelle figure che hanno assunto la responsabilità di concretizzare, insieme ai Team di progetto, le azioni del Piano e gli strumenti previsti dai processi di integrazione della sostenibilità, tra cui la rendicontazione non finanziaria.



01.

In campo

Nata in terre generose, la nostra spremuta d'olive è buona per natura



1.1 **Olivicoltura biologica e integrata**

1.2 **Adattamento al cambiamento climatico**

1.3 **Consumi idrici e irrigazione**

1.4 **Buone pratiche ambientali e sociali nei frantoi**

LE SFIDE DELLO SCENARIO

+1,48°C

la temperatura media globale nel 2023 rispetto al periodo preindustriale (1850-1900)

Copernicus, 2023

22%

delle emissioni globali di gas a effetto serra provengono dal settore agricolo

IPCC, 2022

27%

il calo della produzione di olio d'oliva registrato in Italia nel 2022 rispetto al 2021

WWF, 2023

Il 2023 è stato l'anno più caldo mai registrato sulla Terra: quasi il 50% dei giorni ha superato di oltre 1,5°C la media del periodo 1850-1900 e, per la prima volta, due giorni di novembre hanno visto temperature superiori di oltre 2°C⁴. Dati che allarmano le imprese, che vedono negli eventi meteorologici estremi la principale minaccia per il prossimo decennio, pur essendo poco preparate per affrontarli⁵.

L'agroalimentare, pur generando impatti ambientali rilevanti, è allo stesso tempo uno dei settori più colpiti dagli effetti negativi delle alterazioni climatiche. Le filiere contribuiscono al 22% delle emissioni globali di CO₂, a causa della deforestazione, degli allevamenti intensivi e dell'uso massiccio di fertilizzanti. Inoltre, sono responsabili del 70% dei consumi idrici e costituiscono il principale fattore di perdita alla biodiversità, minacciando ben 24.000 delle 28.000 specie a rischio di estinzione⁶. Allo stesso tempo, il settore è sempre più vulnerabile agli effetti dei cambiamenti climatici. Se le temperature medie globali dovessero

superare la soglia di 1,5°C, l'8% dei terreni del mondo diventerebbe inadatto all'agricoltura, con una sostanziale perdita di produzione in Europa nei prossimi 80 anni⁷. In Italia il 2022 ha segnato il picco assoluto della combinazione di anomalie termiche e pluviometriche, con una variazione di +2,7°C rispetto alla media del periodo 1981-2010 e una diminuzione massima delle precipitazioni di -48 mm, oltre il doppio rispetto al 1990⁸. In questo contesto, l'ulivo è un bioindicatore delle condizioni di salute ambientale del bacino mediterraneo: l'instabilità climatica si riflette su fenologia e produttività della pianta e, di conseguenza, su produzione e qualità dell'olio d'oliva⁹. Lo dimostra il calo della resa di olio registrato nella campagna olearia 2022/23, pari al 27% della produzione. Per la campagna 2023/24, si stima che il centro Italia, compresa l'Umbria, potrebbe registrare un calo di oltre il 50%, con l'eccezione della Toscana dove, come al sud, si attende un calo più contenuto tra il 10 e il 20%¹⁰.

Affrontare queste sfide richiede l'impegno sinergico di istituzioni, imprese e cittadini. Con l'adozione del Green Deal, l'Europa si è posta l'obiettivo di diventare il primo continente carbon neutral entro il 2050, riducendo le emissioni del 55% già entro il 2030. Per quanto le filiere agroalimentari, la **Strategia Farm To Fork** mira a ottenere un migliore equilibrio tra natura, sistemi alimentari e biodiversità. Inoltre, l'adozione della nuova **Politica Agricola Comune**, in corso di revisione da parte della Commissione Europea, porterà ad un sistema agricolo europeo più verde, equo e flessibile. In questo scenario, anche le imprese giocano una partita importante, soprattutto se saranno in grado di adottare una prospettiva capace di guardare all'intera filiera¹¹. Per abilitare la transizione sarà necessario promuovere un impegno collettivo, affinché le imprese siano preparate a fronteggiare le sfide ambientali, economiche e sociali che derivano dai cambiamenti climatici¹².

4: Copernicus, 2023

5: World Economic Forum, 2024

6: UNEP, 2021

7: IPCC, Sixth Assessment Report, Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability

8: The European House-Ambrosetti, 2023

9: CREA, 2023

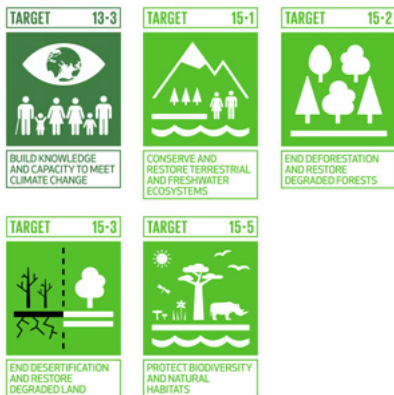
10: WWF, 2023

11: Commissione Europea, 2021

12: CDP (Carbon Disclosure Project), 2022

1.1 OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA

Il nostro impegno: Dare vita a un'area produttiva dove sperimentare iniziative e pratiche olivicole sostenibili che consentano di tutelare la biodiversità naturale.



Obiettivo 2030
1 milione di olivi messi a dimora

Obiettivo 2025
800.000

Risultato 2023
760.992

● ● ● ● ●

Bosco Monini

L'olivo, grazie a longevità ed elevata massa legnosa, è fra gli alberi con la maggiore capacità di sequestro e stoccaggio di CO₂, inoltre, contribuisce a contrastare la desertificazione grazie alla sua adattabilità a terreni aridi e all'alto apporto di materia organica nel suolo.

NELL'AMBITO DEL PIANO 2030, IL GRUPPO SI È POSTO L'OBIETTIVO DI METTERE A DIMORA 1 MILIONE DI OLIVI, CREANDO UN BOSCO MONINI CHE CONTRIBUIRÀ ALL'ASSORBIMENTO DI ANIDRIDE CARBONICA, SOSTENENDO GLI SFORZI DI MITIGAZIONE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI.

Oltre ad essere un'importante risorsa per la mitigazione dei cambiamenti climatici, il Bosco Monini sarà un ecosistema ricco di biodiversità, ospitando piante, animali e insetti e tutelando il suolo, prevenendo la desertificazione.

La storia delle attività agricole di Monini ha inizio nel 2001, con l'acquisto di un terreno in Australia, nella regione del New South Wales a circa 600 km da Sydney. Un progetto nato con l'intento di esportare l'eccellenza olivicola italiana con l'invio di giovani piantine selezionate dalle migliori varietà e che, nel 2010, hanno raggiunto una produzione pari a circa 450.000 kg di olio extravergine per il consumo locale. Nel 2019, tuttavia, la difficile gestione a distanza dei terreni la ha portato alla cessione dell'oliveto ad un investitore locale. Nonostante ciò, il Gruppo è riuscito a valorizzare l'esperienza e australiana, integrando le tecniche apprese per aumentare la resilienza e l'efficienza delle proprie coltivazioni. Da qui, **Monini decide di trasferire il progetto in Italia nelle zone di Spoleto, Carpino, e Perolla, rispettivamente in Umbria, Puglia e Toscana.** Oggi il Bosco Monini adotta tecniche avanzate per il risparmio idrico e il recupero di terreni incolti o

abbandonati, contribuendo alla conservazione del patrimonio olivicolo e del paesaggio locale. I terreni coltivati da Monini, un tempo incolti, sono stati trasformati in sistemi produttivi biologici e sostenibili, rispettosi dell'ambiente naturale.

Nel 2023, con la piantumazione di quasi 74 mila olivi a Perolla, Bosco Monini ha raggiunto oltre 760 mila piante, l'11% in più rispetto al 2022, su una superficie di 1.673 ettari, di cui 624 dedicati all'olivicoltura di 19 cultivar diverse.

I terreni olivicoli del Bosco Monini sono caratterizzati da un ambiente pedoclimatico unico, dove i sistemi produttivi sono integrati nell'ecosistema circostante, anche grazie a modelli di coltivazione che valorizzano terreno e paesaggio circostante. **Particolare attenzione viene anche posta alla selezione delle varietà di ulivo,** valutando le caratteristiche di ciascun appezzamen-

1.1 OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA

to, dalla biodiversità dell'area alla scelta delle cultivar più adatte per ottenere gli aromi desiderati nel prodotto finale.

Il patrimonio naturale del progetto include anche i **boschi che circondano gli oliveti** – aree caratterizzate da una elevata varietà di flora e fauna tipiche delle regioni e che contribuiscono significativamente alla conservazione della biodiversità locale. Questo ambiente è essenziale per l'olivicoltura di Monini e crea le condizioni ideali per produrre un olio extravergine di oliva di alta qualità, autentico e sostenibile.

I terreni del bosco Monini

Spoletto

Umbria

Ettari di superficie: **55,7 ha**
 Ettari di oliveto: **37 ha**
 Ettari a bosco: **13,0 ha**
 Olivi a dimora: **14.293**
 Densità: da **150 a 1.200 olivi/ha**
 Oli prodotti: **100%ITA, DOP Umbria, Monoc., 100% Italiano BIO**

Sismano

Umbria

Ettari di superficie: **580,0 ha**
 Ettari di oliveto: **320,0 ha**
 Ettari a bosco: **280,0 ha**
 Olivi a dimora: **453.382**
 Densità: **1.440 olivi/ha**
 Oli prodotti: **100% italiano e Dop Umbria 84 ha**

Perolla

Toscana

Ettari di superficie: **983,0 ha**
 Ettari di oliveto: **230,0 ha**
 Ettari a bosco: **683,0 ha**
 Olivi a dimora: **282.238**
 Densità: **1000-1200 olivi/ha**
 Oli prodotti: **Olio Amabile, IGP Toscana**

Carpino

Puglia

Ettari di superficie: **54,4 ha**
 Ettari di oliveto: **36,9 ha**
 Ettari a bosco: **-**
 Olivi a dimora: **11.079**
 Densità: **300 olivi/ha**
 Oli prodotti: **Extravergine biologico, DOP E IGP**

1673

ettari di superficie totale

760.992

olivi messi a dimora

19

cultivar diverse

624

ettari di oliveto

976

ettari a bosco

“Monini prosegue nel suo impegno nel creare un grande Bosco di olivi per contribuire a rilanciare l'olivicoltura italiana, instaurando un sistema virtuoso di assorbimento dell'anidride carbonica e di tutela del suolo e della biodiversità.”

Riccardo Cereda,
 Direttore Generale

1.1 OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA

Coltivare nel rispetto della Natura

Obiettivo 2030

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

Obiettivo 2025

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

Risultato 2023

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

●●●●● target 2025 raggiunto ✓

L'agricoltura intensiva, dipendente dall'uso di coadiuvanti chimici, rischia di compromettere la resilienza degli ecosistemi e, di conseguenza, di diminuire la produttività del sistema alimentare nel lungo termine: tecniche di agricoltura biologica e integrata consentono di contrastare questi effetti negativi. **L'agricoltura biologica esclude l'uso di sostanze chimiche** come concimi sintetici, diserbanti e pesticidi, ammettendo solo sostanze naturali, proteggendo la biodiversità, mantenendo la fertilità del suolo e preservando la qualità dell'acqua. **L'agricoltura integrata riduce al minimo l'uso di chimica in campo**, intervenendo solo quando necessario e riducendo, così, l'impatto ambientale della produzione.

OGGI IL 100% DEGLI ETTARI OLIVICOLI DEL BOSCO MONINI È COLTIVATO SECONDO I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA, CONFERMANDO ANCHE QUEST'ANNO IL RAGGIUNGIMENTO DELL'OBIETTIVO PREVISTO DAL PIANO 2030. TRA LE PRATICHE DI AGRICOLTURA BIOLOGICA APPLICATE DA MONINI SPICCANO IL SOVESCIO E L'INERBIMENTO INTERFILARE, O COVER CROPS.

Queste pratiche sono finalizzate a incrementare il contenuto organico e la fertilità del suolo, migliorandone al contempo la struttura e la capacità di trattenere l'acqua. L'adozione di queste tecniche elimina la necessità di fertilizzanti sintetici, mantenendo un regime di coltivazione ad alta intensità che non necessita di coadiuvanti chimici.

Nel 2023, il Gruppo ha implementato nuove misure per proteggere le coltivazioni da malattie e parassiti.

Un problema significativo negli uliveti è rappresentato dalla **Mosca dell'olivo (Bactocera Oleae)**, che danneggia i frutti pungendo le olive per deporre le uova e far crescere le proprie larve, che si nutriranno del frutto. A luglio, Monini ha installato trappole a feromoni nei suoi terreni olivicoli e, a partire da agosto, ha iniziato a monitorare le punture sulle olive, alimentando una banca dati sulla presenza stagionale di mosche e altri parassiti. Inoltre, il Gruppo ha adottato un

test all'idrossido di sodio sulle foglie per rilevare precocemente i sintomi dell'**occhio di pavone (spilocaea oleaginea)**, un fungo che compromette la qualità delle olive rendendole inadatte alla spremitura. **Questi strumenti si integrano con i sistemi digitali di monitoraggio degli uliveti** che, uniti al Bollettino del Servizio Fitosanitario Regionale, consentono di individuare in tempo reale potenziali rischi fitopatologici.

“Per poter offrire ogni giorno un olio extravergine di oliva buono, sano e di qualità, dedichiamo le nostre risorse per impostare un'olivicoltura che sia moderna e sostenibile, capace di integrare la tradizione agricola con l'innovazione tecnologica e di salvaguardare l'ambiente naturale.”

Marco Scanu, Società Tenimenti in Toscana

1.1 OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA

Al Poggiolo è stato introdotto un sistema di monitoraggio intelligente in partnership con Elaisian, startup che offre servizi di sensoristica e software utili per la produzione agricola. Oltre a fornire dati climatici essenziali per l'irrigazione, Elaisian è in grado di inviare allerte sulla probabilità di infezione da parte delle principali patologie dell'olivo, come la mosca dell'olivo, la margaronia, l'occhio di pavone e la lebbra. Questi allarmi rappresentano un valido complemento per supportare le decisioni relative al controllo delle malattie in campo. Parallelamente, il Gruppo ha lanciato il progetto **Precisolivo**, finanziato dalla

Regione Umbria, per ottimizzare la gestione dell'oliveto tradizionale attraverso raccolta, monitoraggio e modellazione dei dati. Le osservazioni vengono acquisite sul campo con immagini satellitari o riprese da droni e poi elaborate con tecnologie di ultima generazione. La loro integrazione con il sistema di monitoraggio Elaisian permette di affinare le tecniche colturali, applicando pesticidi solo quando strettamente necessario. Questo approccio aiuta a controllare le popolazioni di insetti fitofagi, tutelando l'equilibrio ecologico.

Infine, l'efficacia del monitoraggio in

campo è stata analizzata nel 2023 in uno studio in collaborazione con ricercatori della **Cooperativa Terre dell'Etruria** e della **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**. Questa ricerca ha evidenziato le potenzialità del monitoraggio nel controllo degli insetti fitofagi, una delle principali minacce per la salute dei giovani ulivi. In particolare, **lo studio è stato focalizzato sulla gestione della tignola verde**, un insetto nocivo che attacca foglie e frutti compromettendo la produzione olivicola. L'impiego di sensori per rilevare la presenza di questi insetti consente di applicare trattamenti insetticidi solo quando il numero degli individui supera una soglia critica, indispensabile per mantenere l'equilibrio dell'ecosistema produttivo¹³.

L'aumento dell'uso di pesticidi leggermente pericolosi nel 2023 rispetto al 2022 si deve principalmente alle pratiche fitosanitarie adottate a Tenimenti, effettuate in ogni caso con sostanze naturali ammesse dal regime di agricoltura biologica. Fino al 2022, in questa regione il consumo di pesticidi

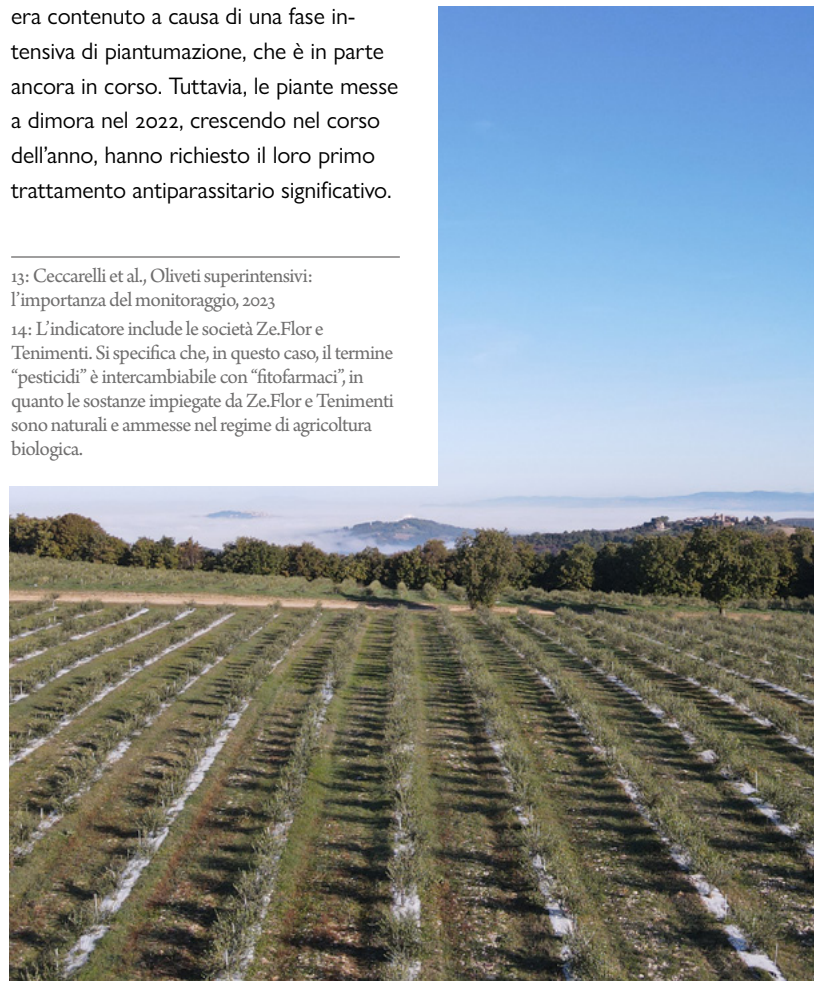
era contenuto a causa di una fase intensiva di piantumazione, che è in parte ancora in corso. Tuttavia, le piante messe a dimora nel 2022, crescendo nel corso dell'anno, hanno richiesto il loro primo trattamento antiparassitario significativo.

13: Ceccarelli et al., Oliveti superintensivi: l'importanza del monitoraggio, 2023

14: L'indicatore include le società Ze.Flor e Tenimenti. Si specifica che, in questo caso, il termine "pesticidi" è intercambiabile con "fitofarmaci", in quanto le sostanze impiegate da Ze.Flor e Tenimenti sono naturali e ammesse nel regime di agricoltura biologica.

Volume e intensità dei pesticidi utilizzati (litri)	2021		2022		2023	
	Valore	%	Valore	%	Valore	%
Estremamente pericoloso	0	0%	0	0%	0	0%
Molto pericoloso	0	0%	0	0%	0	0%
Moderatamente pericoloso	121	99%	60	92%	48	7%
Leggermente pericoloso	1	1%	5	8%	645	93%
Improbabile che presenti un pericolo acuto	0	0%	0	0%	0	0%
Totale pesticidi utilizzati	122	100%	65	100%	692	100%

GRI 13.6.2 | Utilizzo di pesticidi¹⁴



1.1 OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA

L'extravergine Monini per le api e la biodiversità

Obiettivo 2030

1.150.000 di api nelle nostre aree olivicole

Obiettivo 2025

1.150.000 di api nelle nostre aree olivicole

Risultato 2023

1.650.000 di api nelle nostre aree olivicole

●●●●● target 2025 raggiunto ✓

Le api, responsabili dell'impollinazione del 75% delle colture alimentari a livello mondiale, sono estremamente vulnerabili agli inquinanti chimici. Attualmente, il loro declino è allarmante: in Europa un'ape su dieci sta scomparendo, negli Stati Uniti una su quattro. La scomparsa di questi insetti avrebbe effetti devastanti, compromettendo fino al 90% dei prodotti alimentari, compreso l'olio di oliva.

CONSAPEVOLE DELL'IMPORTANZA DELLE API NEL NOSTRO ECOSISTEMA, NEL 2020 MONINI SI È POSTA L'OBIETTIVO DI ARRIVARE, ENTRO IL 2030, A PROTEGGERE 1.150.000 API NEI PROPRI OLIVETI E, GRAZIE AL BIOMONITORAGGIO, DI STUDIARE L'IMPATTO POSITIVO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN TERMINI DI SOPRAVVIVENZA E SVILUPPO DELLE STESSE.

Il percorso, iniziato nel 2018 in collaborazione con LifeGate presso l'uliveto di Carpino in Puglia, è proseguito nel 2022 con l'avvio di un progetto di ricerca quinquennale condotto con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari dell'Università di Bologna per monitorare il grado di biodiversità nei terreni di Perolla.

Nel 2023, il progetto ha visto l'implementazione di una rete di tre hotspot per lo studio approfondito degli impollinatori, inclusi api mellifere, osmie selvatiche e altri insetti impollinatori selvatici.

Per le api mellifere sono stati raccolti mensilmente campioni di polline per analizzare le varietà vegetali visitate e i residui chimici presenti. Sono stati inoltre installati 5 nidi di *osmie bicornis*, per-

mettendo un monitoraggio dettagliato della popolazione tramite estrazioni di polline a un mese dal loro insediamento. Per gli altri impollinatori, invece, si è proceduto con un monitoraggio visivo per valutare il livello di colonizzazione nei due "bee hotel" presenti nella tenuta. I campioni di polline raccolti sono stati sottoposti ad analisi di laboratorio, eseguite da enti esterni, che hanno messo in luce l'assenza di pesticidi e un numero di varietà vegetali visitate in linea con la biologia delle specie analizzate.

Grazie alle iniziative realizzate, anche **nel 2023 il Gruppo ha contribuito a tutelare 1.650.000 api, superando con 8 anni di anticipo l'obiettivo al 2030 di 1 milione di api protette.**



1.2 ADATTAMENTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il nostro impegno:
Anticipare gli impatti
negativi dei cambiamenti
climatici, sperimentando
e adottando soluzioni che
consentano di tutelare
l'attività olivicola

Obiettivo 2030

100% degli ettari di Bosco Monini
con inerbimento interfilare

Obiettivo 2025

50% degli ettari di Bosco Monini
con inerbimento interfilare

Risultato 2023

100% degli ettari di Bosco Monini
con inerbimento interfilare

●●●●● target 2025 raggiunto ✓

Fra le attività svolte dal gruppo, l'olivicoltura è la più vulnerabile agli effetti dei cambiamenti climatici. Gli impatti principali derivano da eventi meteorologici estremi, che alternano periodi di piogge torrenziali a prolungate siccità, provocando una progressiva degradazione del suolo e rendendo gli ulivi vulnerabili a condizioni ambientali sempre più mutevoli e instabili. l'aumento delle temperature medie, inoltre, acce-

lera il processo di decomposizione della materia organica nel terreno, minacciando la fertilità del suolo.

Per questo, oltre all'impegno per ridurre le proprie emissioni contribuendo alla mitigazione dei cambiamenti climatici, è cruciale per il Gruppo adottare strategie di adattamento. In questo contesto, **Monini si impegna a sviluppare e approfondire diverse soluzioni di adattamento, dedicando risorse alla ricerca delle azioni più idonee per ridurre la propria esposizione ai rischi climatici.**

**PER DIFENDERE GLI OLIVETI DA
PRECIPITAZIONI ESTREME, MONINI SI
È POSTA L'OBBIETTIVO DI APPLICARE
L'INERBIMENTO INTERFILARE
AL 100% DEGLI ETTARI DEL GRUPPO
ENTRO IL 2030.**

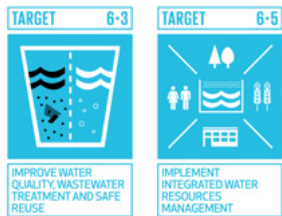
L'inerbimento interfilare, o cover crops, prevede la crescita controllata di piante di copertura o erbe tra le file delle colture principali di un campo coltivato. Il metodo non solo arricchisce la sostanza

organica del terreno, ma favorisce il fissaggio della CO₂ e migliora la stabilità del suolo, riducendo così il rischio di erosione durante i periodi di pioggia.

Nel 2023, Monini ha adottato l'inerbimento interfilare sul 100% degli ettari olivicoli di Tenimenti e di Ze.flor, pari a una media del 100% della superficie olivicola del Gruppo.

Inoltre, il Gruppo ha implementato sistemi progettati per trattenere l'acqua nel terreno, permettendo agli eccessi di defluire in modo da ridurre il rischio di erosione. Questi sistemi, già in uso in diverse aree degli oliveti, comprendono la creazione di piccoli canali, noti come scoline, che raccolgono sia le acque superficiali che quelle sottostanti, permettendo il deflusso controllato delle quantità in eccesso.

1.3 CONSUMI IDRICI E IRRIGAZIONE



Il nostro impegno: Ridurre i consumi idrici delle nostre attività adottando soluzioni e tecnologia all'avanguardia che consentano di efficientare l'utilizzo dell'acqua.

15: L'indicatore include le società Monini S.p.A., Ze.flor. S.A., Tenimenti. Per Tenimenti, i dati si rilevano a partire dal mese di marzo 2023.

16: Il 100% dell'acqua prelevata è acqua dolce e proviene da aree categorizzate dal Aqueduct water risk atlas come ad elevato stress idrico, come per tutte le regioni in Italia

17: L'indicatore include le società Monini S.p.A., Ze.flor. S.A., Tenimenti. Non è stato possibile risalire ai dati sul consumo idrico delle Società commerciali - Stati Uniti, Polonia e Francia - tuttavia da considerare marginale rispetto alle attività del Gruppo, trattandosi esclusivamente di uffici.

L'attività olivicola è la principale fonte di consumo idrico all'interno del Gruppo mentre le fasi di imbotigliamento e commercializzazione, in proporzione, richiedono un fabbisogno d'acqua significativamente inferiore. L'approvvigionamento di acqua deriva per la maggior parte da acquedotto e la risorsa idrica viene utilizzata principalmente per la produzione delle olive da tavola, per le utenze degli uffici e per l'irrigazione delle aree verdi. A quest'ultimo scopo oltre che per i serbatoi antincendio e il lavaggio degli impianti, il prelievo da acquedotto viene integrato attingendo ai pozzi locali.

Nel 2023, Monini ha registrato un prelievo idrico pari a 210.955 Megalitri di acqua, di cui il 97% proveniente da

acque superficiali e il 2% da acque sotterranee, principalmente per l'irrigazione degli oliveti. Il restante 1%, proveniente dall'acquedotto comunale, è stato utilizzato per soddisfare le esigenze del frantoio e della foresteria.

Monini riceve periodicamente una licenza di attingimento dalla Regione Umbria, che indica il valore massimo di acqua che un'azienda può consumare durante l'anno. Rispetto al limite consentito, **il Gruppo utilizza solo l'acqua necessaria per soddisfare il fabbisogno idrico degli oliveti**, tenendo conto di variabili rilevanti come l'evapotraspirazione, le precipitazioni e le caratteristiche di ciascun terreno.

La quasi totalità dell'acqua utilizzata nel 2023 dalle società agricole del Gruppo è riconducibile al fabbisogno dell'oliveto di Tenimenti in Toscana.

Fino al 2022 il prelievo idrico era limitato o addirittura inesistente poiché il terreno si trovava in una fase di piantumazione, in parte ancora in corso. Le piante messe a dimora hanno richiesto, nel corso

dell'anno, un maggiore apporto d'acqua e poiché la piantumazione a Tenimenti è proseguita nel 2023 ci si attendono consumi idrici in aumento anche per il 2024. **Inoltre, nessuna delle attività svolte da Monini prevede accumulo idrico e, pertanto, il dato di prelievo coincide con quello relativo al consumo per l'irrigazione.**

In linea con la disponibilità di acqua in tutte le Regioni italiane stimata dall'edi-

zione 2023 del Water Risk Atlas, **i consumi del Gruppo provengono da aree geografiche soggette a stress idrico elevato (>80%)**. Pertanto, la restituzione dell'acqua non utilizzata all'ambiente da cui viene prelevata contribuisce a ridurre l'impatto del Gruppo sulla disponibilità idrica delle aree in cui opera.

Prelievo idrico (Megalitri)	2021		2022		2023		Var. 2021-2023
Da acque di superficie	0	0%	0	0%	0	0%	n.a.
Da acque sotterranee	0	0%	0	0%	0	0%	-21%
Da acquedotto	121	99%	60	92%	48	7%	+4%
Prelievo idrico totale ¹⁶	1	1%	5	8%	645	93%	+2584%

GRI 303-3 | Prelievo idrico da tutte le aree e per fonte¹⁵

Consumi idrici e quota in aree a stress idrico (ML)	2021		2022		2023	
Consumo totale	7.861	100%	11.463	100%	210.947	100%

GRI 303-5 | Consumo di acqua¹⁷

1.3 CONSUMI IDRICI E IRRIGAZIONE

L'irrigazione di precisione

Obiettivo 2030

100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

Obiettivo 2025

100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

Risultato 2023

99% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione



Nella selezione dei terreni destinati al Bosco Monini l'Azienda predilige ecosistemi adatti all'olivicoltura che, per natura, richiedono una minore irrigazione, come zone in prossimità di fonti d'acqua spontanee che riducono i prelievi da falda. Inoltre, **il Gruppo mira a preservare ogni goccia di acqua attraverso sistemi di irrigazione di precisione** che rilasciano la giusta quantità di acqua per il fabbisogno idrico delle piante. Con il **sistema di irrigazione goccia a goccia**, infatti, l'acqua viene erogata ad un flusso lento e regolare in modo capillare sulla superficie degli oliveti che, così, possono beneficiare di uno spazio di coltivazione più ampio e di una maggiore capacità di assorbimento dei nutrienti contenuti nel suolo. Inoltre, la microirrigazione consente di preservare la struttura del suolo, prevenendone l'erosione.

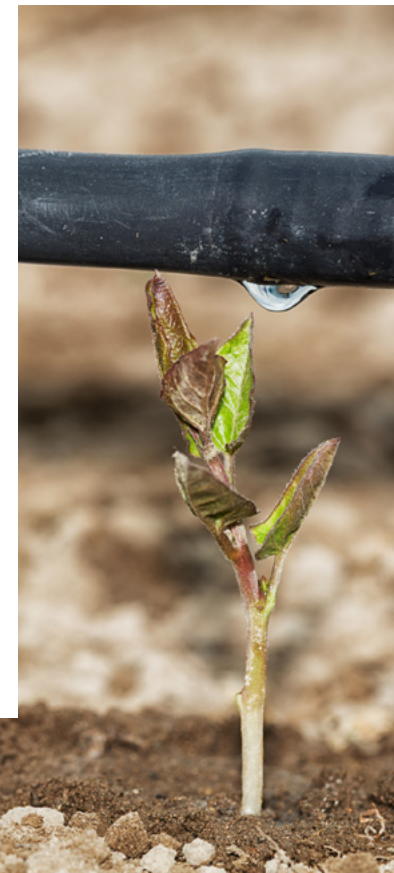
18: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2012) R. Gucci - "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale"

L'irrigazione di precisione può portare benefici anche in termini produttivi, aumentando la quantità di olio ottenuta per albero o per ettaro e la sua qualità. Un consumo mirato di acqua durante le fasi cruciali di crescita e maturazione dell'oliva può infatti influenzare positivamente sia la resa produttiva della pianta che le proprietà dell'olio extravergine, promuovendo un aumento del contenuto di polifenoli, sostanze benefiche per l'organismo umano¹⁸.

L'implementazione del sistema goccia a goccia permette una **distribuzione di acqua localizzata capace di ottimizzare l'efficienza di irrigazione di oltre il 90% rispetto ai sistemi di irrigazione convenzionale**, che tipicamente non raggiungono il 60% di efficienza irrigua.

MONINI HA GIÀ RAGGIUNTO UN TRAGUARDO SIGNIFICATIVO NELLA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE IDRICHE: ATTUALMENTE, IL 99% DEGLI ETTARI OLIVICOLI DI BOSCO MONINI È DOTATO DI SISTEMI DI IRRIGAZIONE GOCCIA A GOCCIA, DATO CHE COMPRENDE IL 100% DELL'ULIVETO DI TENIMENTI.

L'obiettivo del Gruppo per il 2030 è di consolidare a mantenere questo risultato, dotando di sistemi di irrigazione di precisione il 100% della superficie olivicola del Gruppo. Inoltre, per le coltivazioni ad alta densità, si punta a una riduzione progressiva del fabbisogno idrico partendo da un valore di base che deve ancora essere definito.



1.3 CONSUMI IDRICI E IRRIGAZIONE

Nell'uliveto del Poggiolo, a Spoleto, Monini ha adottato il “Sistema Elaisian”, un approccio all'avanguardia per il monitoraggio delle esigenze idriche degli ulivi che garantisce un controllo rapido ed efficace. La startup ha sviluppato delle stazioni meteo che monitorano il microclima dell'area attraverso sonde nel terreno e sensori meteorologici. Queste stazioni analizzano e inviano dati cruciali per anticipare condizioni meteorologiche avverse e situazioni di stress idrico, migliorando significativamente la gestione dell'acqua. Grazie a questi strumenti, è possibile irrigare gli ulivi solo quando necessario, riducendo gli sprechi. Inoltre, le stazioni meteo sono capaci di identificare la presenza stagionale di patogeni e parassiti, facilitando un uso più mirato e ottimale dei pesticidi.

Nel 2023, Monini ha condotto uno studio per quantificare il risparmio idrico ottenuto grazie all'implementazione delle stazioni meteo. La ricerca ha esaminato due appezzamenti olivicoli presso il Poggiolo, suddividendoli in due aree ciascuno: un'area di controllo, dove l'irrigazione è stata gestita autonomamente da Monini e un'area in cui l'irrigazione è stata regolata dal sistema Elaisian. L'analisi dei consumi idrici indica che nelle aree trattate con l'irrigazione intelligente Elaisian è stato possibile ottenere un risparmio d'acqua, rispettivamente, del 16% e dell'8% rispetto alle aree di controllo nei due appezzamenti presi in esame.

In Toscana, presso l'uliveto di Perolla, il Gruppo ha introdotto un sistema di monitoraggio fornito da NetSens, azienda innovativa nel campo del monitoraggio dei terreni agricoli. Inoltre, gli ulivi sono coltivati su terreni situati in prossimità del Fiume Carsia, sfruttando così l'irrigazione a gravità, un sistema che utilizza la forza di gravità per trasportare l'acqua direttamente nei campi. Grazie a questa metodologia, l'80% dei terreni olivicoli di Tenimenti è irrigato senza l'utilizzo di energia, mentre il restante 20%, situato nelle zone collinari, ricorre ad un sistema di pompaggio elettrico.

Sistemi di irrigazione Bosco Monini	2021		2022		2023	
	ha	%	ha	%	ha	%
Sistema tradizionale	4	1%	50	8%	4	1%
Sistema goccia a goccia	334	99%	541	92%	612	99%
Consumo totale	338	100%	591	100%	616	100%

I sistemi di irrigazione utilizzati da Monini nel triennio 2021-2023

1.4 BUONE PRATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEI FRANTOI

Il nostro impegno: approfondire, diffondere e trasferire attivamente buone pratiche di gestione per la transizione sostenibile della filiera olivicolo-olearia.

Per garantire la qualità del proprio olio extra vergine d'oliva, Monini da sempre si impegna a creare rapporti di fiducia reciproca con produttori e fornitori di materie prime, per una gestione della filiera trasparente e orientata al miglioramento continuo.

Oggi, per il Gruppo, collaborare con produttori agricoli, frantoiani e imbottigliatori, non significa solo ricercare i più elevati standard di qualità, ma anche favorire la diffusione di pratiche ambientali per creare una filiera più sostenibile e resiliente nel tempo.

I fornitori di materie prime sono selezionati in base a rigorosi criteri di qualità e tracciabilità. I prodotti ritirati dai frantoi sono sottoposti ad analisi di laboratorio che esaminano le caratteristiche sensoriali, aromatiche e chimico-fisiche delle materie prime. Attraverso queste valutazioni, emergono gli oli migliori, riconoscibili per il loro aroma intenso, che può essere fruttato, amaro, piccante, erbaceo, floreale o di mandorla, e per l'assenza di difetti come

muffa/umidità, avvinato, morchia, riscaldo, rancido o metallico.

Nelle fasi di selezione e monitoraggio delle materie prime, Monini verifica diversi parametri per valutare i rischi legati alla sicurezza e all'autenticità del prodotto, così da assicurare la conformità legislativa e la qualità dell'olio acquistato.

In particolare, l'Azienda richiede ai frantoi certificazioni come la BRCGS/IFS – lo standard di riferimento per la Grande Distribuzione Organizzata per la qualità, legalità e sicurezza dei prodotti.

Il Gruppo verifica il rispetto di requisiti ispirati al protocollo HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) per la sicurezza alimentare. Inoltre, i fornitori devono dimostrare il possesso di procedure per la tracciabilità, con la sottoscrizione di una garanzia di provenienza del prodotto, sicurezza, idoneità e conformità alle normative igienico-sanitarie ed etiche vigenti. Inoltre, per i fornitori italiani di materia prima di primo livello, Monini richiede la conformità alla norma ISO 22005, per l'adozione di un "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

“Il risultato di generazioni di ricerca della qualità fa sì che Monini possa contare su un'ampia rosa di fornitori storici, attivi sia in Italia che all'estero, tutti selezionati in base alla loro forte dedizione per la qualità e la responsabilità verso la filiera, principi cardine del nostro modo di operare.”

L. Ciani, Acquisti materie prime

1.4 BUONE PRATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEI FRANTOI

Zeffერino d'Oro

Obiettivo 2030

> **30** riconoscimenti Zeffерino d'Oro ai nostri frantoiani

Obiettivo 2025

15 riconoscimenti Zeffерino d'Oro ai nostri frantoiani

Risultato 2023

3 riconoscimenti Zeffерino d'Oro ai nostri frantoiani



IN NOME DEL PROPRIO FONDATORE, NEL 2022 È STATA LANCIATA LA PRIMA EDIZIONE DELLO ZEFFERINO D'ORO, LA CELEBRAZIONE DEDICATA AI FRANTOIANI FORNITORI DI OLIO EXTRAVERGINE 100% ITALIANO PER IL MARCHIO MONINI.

Un riconoscimento che vuole celebrare la dedizione, la professionalità e la passione dei frantoiani italiani e che ha l'obiettivo di coinvolgere e sensibilizzare l'intera filiera olearia verso un sistema sempre più orientato alla qualità, all'etica

e a una visione di lungo periodo. È un omaggio e un sostegno concreto alla filiera che intende portare un messaggio a tutta l'Italia dell'olio: investire nella qualità, rafforzando i rapporti tra i diversi attori e puntando su trasparenza e miglioramento continuo.

La prima edizione ha visto la partecipazione di 24 frantoiani e di 46 diverse partite di olio, coinvolte successivamente nella cerimonia di premiazione a maggio 2023. Il 50% dei frantoi selezionati lavora con Monini da

più di 10 anni, e il restante da oltre 15, 20 o addirittura 30 anni. Il premio per la campagna olearia 2022-2023, pari a un valore complessivo di €16.500, è stato assegnato a **3 categorie: fruttato leggero, medio e intenso**. Gli oli dei frantoiani sono stati campionati, sottoposti ad analisi chimica e organolettica, per un totale di oli analizzati pari a **1.350.000 kg**. Gli oli vengono esaminati da un gruppo di assaggio interno e giudicati sulla base delle sensazioni olfattive e gustative, valutando l'armonia o la disarmonia, la freschezza o l'acidità, nonché il profumo di mela, banana, mandorla, frutti rossi, agrumi, frutta esotica e molti altri. Inoltre, **per poter partecipare all'iniziativa gli oli presentati devono superare soglia di qualità ben superiori ai criteri minimi richiesti dalla legge.**

Nel 2023, è stata lanciata la seconda edizione dello Zeffерino d'Oro, in concomitanza con l'avvio della campagna olearia 2023/2024, che ha visto la partecipazione di 30 frantoiani con 140 diverse partite di olio. Oltre alle tre categorie già presenti, per questa

nuova edizione, il Gruppo ha introdotto una quarta categoria: il miglior olio Biologico.

Monini intende proseguire il proprio impegno e, per farlo, si è posta l'obiettivo di **rendere lo Zeffерino d'Oro un appuntamento annuale, arrivando a conferire oltre 30 riconoscimenti ai propri frantoiani entro il 2030, arrivando a 14 entro il 2025.**



Soglie di partecipazione allo Zeffерino d'Oro

Parametro Quantitativo	Soglia
Rapporto 1,2 trigliceridi / 1,3 trigliceridi	≥90%
Tenore massimo di acidità libera	<0,4% (50% in meno rispetto alla soglia massima consentita dalla legge sugli oli extravergine)
Tenore di etil esteri	<15 mg/kg
Concentrazione di polifenoli	≥250 mg/kg
Numero massimo di residui di antiparassitari	≤4

1.4 BUONE PRATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEI FRANTOI

“Il nostro auspicio è che questo riconoscimento possa rappresentare un primo passo per tutta la filiera verso un olio extravergine italiano sempre più di qualità e verso un sistema che protegga la ricchezza del nostro territorio, dal campo alla tavola. L’olivicoltura italiana non sta vivendo un momento semplice, e per superarlo serve un cambiamento non più demandabile, che richiede uno sforzo congiunto di tutti gli attori della filiera. Noi, come impresa, cerchiamo di dare il buon esempio e siamo orgogliosi di poter contare sulla collaborazione di produttori che condividono i nostri valori e con i quali si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia”.

Zefferino Monini, Presidente e Amministratore Delegato di Monini

“Il nostro oleificio nasce nel 1965 dall’iniziativa dell’Ente Maremma, oggi Arsial, una delle principali realtà cooperative a livello nazionale che conta circa 1.100 soci produttori.

Le nostre olive sono tutelate da attacchi parassitari con la tecnica della lotta integrata e vengono pressate negli impianti dell’Oleificio Sociale entro 24 ore dalla raccolta.

Dal 2019 collaboriamo con Monini, con cui condividiamo la passione per la ricerca della qualità, adottando tutte le tecniche disponibili, prestando attenzione alla scelta delle tecnologie più idonee alle nostre esigenze. Il nostro impegno si estende anche alla ricerca della sostenibilità ambientale, attraverso l’adozione di pratiche agronomiche e di trasformazione che impattino il meno possibile sull’ambiente.”

Oleificio Sociale Cooperativo di Canino

“La storia del mio frantoio è una storia lunga quasi un secolo. Nel 1924 il mio bisnonno Michele decise di aprire appena fuori le mura del centro storico di Bitetto, un piccolo paese in provincia di Bari, un frantoio con una macina a due ruote trainata da un cavallo e 5 presse. Collaboro con Monini almeno dal 2003, anno in cui abbiamo traccia di una prima fornitura, ma non escludo che ci possano essere stati accordi già in precedenza. Monini come noi è un’azienda di famiglia, anche se ha raggiunto l’eccellenza a livello internazionale, fa ancora perno su quei valori di tradizione che il suo nome esprime. Anche a noi piace la nostra storia, ma questo non ci impedisce di essere al passo con la tecnologia, con aggiornamenti frequenti della nostra lavorazione alla ricerca sempre della migliore qualità, ma nel rispetto della sostenibilità e del territorio.”

A. Fazio, Frantoio Oleario Fazio Antonio

O2.

Dentro la bottiglia

Un olio extravergine di qualità certificata, tracciabile e con un packaging sempre più sostenibile

9

INDUSTRY, INNOVATION
AND INFRASTRUCTURE



12

RESPONSIBLE
CONSUMPTION
AND PRODUCTION



17

PARTNERSHIPS
FOR THE GOALS

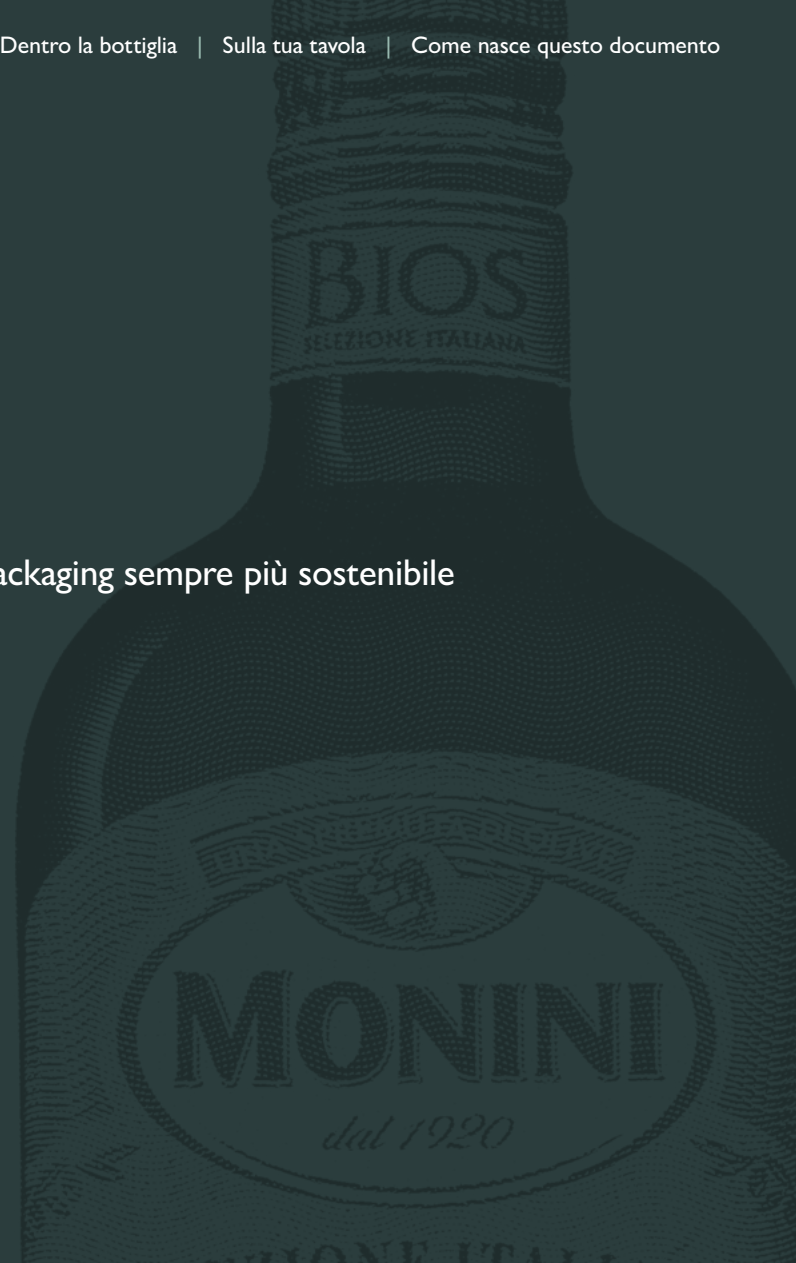


2.1 Qualità e sicurezza alimentare

2.2 Packaging e imballaggi sostenibili

2.3 Tracciabilità e trasparenza

2.4 Consumi energetici ed emissioni in atmosfera



LE SFIDE DELLO SCENARIO

54%

i consumatori italiani che preferiscono un prodotto con imballaggio più sostenibile

Nomisma, 2024

17%

l'aumento delle vendite per i prodotti che indicano sulla confezione informazioni sulla filiera

Osservatorio Immagino, 2023

>80%

il tasso di riciclo del vetro in Italia, materiale riciclabile all'infinito e che conserva le sue qualità

Coreve, 2023

Il packaging è uno strumento di dialogo sempre più rilevante per le aziende. Sempre più consumatori prestano attenzione agli imballaggi ed esaminano le etichette per raccogliere informazioni sui prodotti. Secondo recenti ricerche di mercato, il 44% dei consumatori si interessa all'origine dei prodotti, mentre il 27% verifica regolarmente i valori nutrizionali sull'etichetta. A testimonianza di questo orientamento, nel 2023 i prodotti che offrono informazioni dettagliate sulla loro filiera di provenienza hanno aumentato il valore delle vendite del 17% e quelli che dichiarano di non contenere ingredienti dannosi dell'11,8%¹⁹.

la sostenibilità del packaging è un criterio sempre più decisivo per i consumatori, che privilegiano imballaggi riciclabili, riutilizzabili e a basso impatto ambientale. Nel 2023, il 54% degli italiani dichiara di aver cambiato le proprie abitudini di consumo, scegliendo marchi che offrono confezioni più sostenibili, e il 40% intende aumentare l'acquisto di prodotti con packaging eco-compatibile. Le

caratteristiche più apprezzate sono la riduzione degli imballaggi superflui, l'utilizzo di materiali completamente riciclabili, la produzione a basse emissioni di CO₂ e l'impiego di materiali riciclati o biodegradabili²⁰. Anche l'Unione Europea si è attivata in questa direzione: con la Direttiva sugli Imballaggi e Rifiuti di Imballaggio si è posta l'obiettivo di raggiungere il 100% di packaging riutilizzabile o riciclabile entro il 2030. La Direttiva prevede inoltre specifici obiettivi di riduzione della produzione di rifiuti da imballaggi (il 5% entro il 2030, il 10% entro il 2035 e il 15% entro il 2040, rispetto al 2019)²¹.

La carta e il cartone sono materiali biodegradabili, e insieme al vetro sono facilmente riciclabili. Il vetro, in particolare, è capace di preservare le proprietà organolettiche dell'olio da luce e ossigeno, caratteristica che mantiene anche dopo il riciclo. Le infrastrutture per il riciclo del vetro sono particolarmente efficaci in Italia, garantendo un tasso di riciclo pari all'80,8%²². Inoltre, si stima che dall'inizio al termine del proprio ciclo

di vita ogni tonnellata di vetro riciclato consenta di risparmiare in media 670 kg di CO₂ e, in termini percentuali, la fusione di vetro 100% riciclato comporta una riduzione delle emissioni di CO₂ di circa il 58% rispetto all'uso di vetro non riciclato²³.

La crescente attenzione dei consumatori per il profilo di sostenibilità dei prodotti ha causato una proliferazione delle dichiarazioni ambientali, spesso debolmente supportate e inserite per convenienza commerciale – il cosiddetto fenomeno di *greenwashing*. Per introdurre controlli più intensi sulla loro veridicità, nel 2023 la Commissione Europea ha proposto una **Direttiva sui Green Claims**, recentemente approvata dal Parlamento, con lo scopo di vietare qualsiasi comunicazione promozionale sulla sostenibilità che non sia adeguatamente supportata da prove concrete. Inoltre, la Direttiva regola l'assegnazione di certificazioni, marchi ed etichette affinché siano emessi esclusivamente da organizzazioni riconosciute e competenti²⁴.

19: GS1 Italy, Osservatorio Immagino, 2023

20: Nomisma, Osservatorio del largo consumo, 2024

21: Commissione Europea, Direttiva sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggio

22: Coreve, Comunicato stampa del 28/06/2023

23: European Container Glass Federation, Recycling: why glass always has a happy CO₂ ending

24: Commissione Europea, 2024

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



Il nostro impegno: garantire e certificare ai consumatori i più elevati livelli di qualità, sicurezza e sostenibilità dei nostri prodotti.

Obiettivo 2030

100% dei prodotti Monini di origine italiana certificati CEQ

Obiettivo 2025

Ampliare la gamma di prodotti Monini di origine italiana certificati CEQ

Risultato 2023

Extravergini GranFruttato e BIOS certificati CEQ

Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità

DAL 2021 MONINI SOTTOPONE LA PROPRIA LINEA "SELEZIONE ITALIANA" AL CONTROLLO DEL CONSORZIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ (CEQ), CHE NE CERTIFICA QUALITÀ ORGANOLETTICA E NUTRACEUTICA.

Ad oggi, la certificazione è stata ottenuta per gli Extravergini GranFruttato, caratterizzati dal gusto deciso, e per il BIOS, prodotto da agricoltura biologica, entrambi sottoposti a un campionamento a scaffale, che ha confermato la conformità dei prodotti Monini ai rigorosi parametri analizzati dal CEQ.

Fondato nel 2001, il CEQ è oggi l'unico ente di certificazione riconosciuto nel settore olivicolo in Italia, impegnato nel miglioramento continuo della qualità degli oli extravergini d'oliva e nella promozione delle mi-

"In un mercato internazionale sempre più competitivo, il Made in Italy è chiamato a distinguersi per la qualità e l'eccellenza dei suoi prodotti attraverso azioni tangibili e misure concrete, che passano dalla ricerca degli standard più elevati in ogni fase della filiera, dalla coltivazione delle olive, alla produzione e lavorazione dell'olio."

V. Massari, Sistema Qualità

giori pratiche di conservazione e utilizzo. Il suo obiettivo è valorizzare gli oli extravergini italiani, valutandone il gusto, il profilo nutrizionale e certificando la ricchezza delle varietà olivicole. Nelle sue valutazioni, il CEQ assicura che alcuni parametri, come l'acidità e gli esteri etilici per la categoria extravergine, siano al di sopra delle soglie di legge, così da garantire la massima qualità della materia prima. Il CEQ impone una serie di controlli per analizzare tutte le informazioni necessarie a valutare la qualità del processo, sia nelle fasi di coltivazione che di lavorazione. I controlli includono lo stato

delle olive al momento dell'estrazione, il grado di ossidazione dell'olio nel tempo, il profilo aromatico e gustativo, e l'apporto nutrizionale del prodotto, come stabilito nel Regolamento UE 432/2012 che fornisce le linee guida per valutare l'impatto sulla salute di un prodotto alimentare.

Per Monini, la collaborazione con il CEQ rappresenta un'opportunità per ribadire la diversità dei propri oli extravergini, evidenziando l'importanza degli alti livelli di antiossidanti e fragranze sensoriali.

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Per consolidare la reputazione degli operatori che aderiscono al marchio CEQ ITALIA e, di conseguenza, la fiducia dei consumatori, il CEQ ha istituito un **sistema di certificazione che copre tutte le fasi a valle della filiera**, dal

confezionamento dell'olio fino agli scaffali dei negozi. Per estendere la propria copertura a tutta la filiera olivicolo-olearia, il CEQ sta attivamente ampliando il campo delle proprie attività di controllo della qualità, includendo anche le fasi di trasformazione e coltivazione delle olive.



Le attività del CEQ per la qualità della filiera

Fissa le caratteristiche degli oli al momento del confezionamento presso le aziende confezionatrici e al termine del tempo di preferibile consumo.

Prevede la certificazione della qualità garantita dal Consorzio i cui controlli sono eseguiti da enti indipendenti specializzati.

Richiede l'utilizzo di laboratori di analisi della qualità, indipendenti e accreditati, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Verifica il prodotto finale presso gli stabilimenti e a scaffale controllandone il rispetto dei requisiti qualitativi garantiti dal marchio CEQ ITALIA.

Applica sanzioni all'inosservanza degli impegni fino ad escludere le aziende dal programma di garanzia della qualità.

Un disciplinare di filiera per l'olio extravergine d'oliva Monocultivar

La filosofia di Monini è sempre stata quella di produrre oli extravergini d'oliva ineccepibili, di qualità superiore e costante nel tempo: **da qui nasce l'olio extravergine d'oliva Monocultivar, una linea di prodotti biologici, 100% italiani e certificati lungo tutta la filiera.**

Un risultato frutto di un percorso fatto di ricerca e passione e che ha portato i Monocultivar Monini – **Coratina, Frantoio e Nocellara** – a scalare le classifiche internazionali. Per garantire e mantenere la qualità del prodotto, Monini ha stabilito un disciplinare che tutti gli attori della filiera sono invitati a rispettare, dalla raccolta delle olive alla fase di imbottigliamento e che si articola in 4 fasi.

- **Selezione dei territori coltivati** in regime di agricoltura biologica e vocati alla produzione dei Monocultivar, fornendo alle aziende agricole indicazioni su come curare il terreno, la pianta e i suoi frutti. Per certificare l'appartenenza delle olive a ciascuna cultivar vengono effettuate diverse analisi DNA a cura del CNR.
- **Controllo della temperatura** durante tutte le fasi di raccolta e trasporto delle olive per garantire la migliore conservazione e bloccare i processi di fermentazione, dannosi per la qualità dell'olio.
- **Processi di produzione accurati** che prevedono il lavaggio con successiva asciugatura delle olive, la frangitura con tecnologia specifica, la gramolatura a basso impatto ossidativo e la filtrazione immediata del mosto per evitare la degradazione del prodotto.
- **Miglioramento continuo del prodotto** lungo tutte le fasi del processo – dalla raccolta all'imbottigliamento – che vede coinvolto Zefferino Monini in prima persona, fornendo indicazioni affinché si ottengano prodotti dalle fragranze uniche e con effetti benefici per la salute.

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Il laboratorio di analisi

Le analisi chimico-fisiche dei campioni di olio costituiscono un importante strumento attraverso cui il gruppo seleziona sul mercato le materie prime della migliore qualità. Con questa premessa, sotto la guida di Zefferino e del figlio Giuseppe, **negli anni '60 l'azienda avvia un'importante collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Olivicoltura di Spoleto** per monitorare la qualità dell'olio extravergine Monini.

In quegli anni, l'evoluzione normativa in campo alimentare, unita all'espansione commerciale del Gruppo, rendono necessaria l'introduzione di controlli sempre più capillari sulla qualità del prodotto. Così, **nel 1972 Monini inaugura il primo laboratorio di analisi all'interno dello stabilimento di Spoleto** che, da oltre 50 anni, esegue rigorosi controlli chimici, fisici e organolettici.

Nel corso degli anni, il laboratorio Monini si è affermato come realtà all'avanguardia nel settore, capace di misurare tutti i parametri previsti dalla normativa del tempo. Per superare i confini della normativa e soddisfare le esigenze aziendali, Monini ha sviluppato un gestionale a supporto del laboratorio di analisi in grado di tracciare con precisione la materia prima, i blend, le quantità stoccate e miscelate, elaborando certificati di riferimento. Nel 2002, quando le normative europee ancora non imponevano l'obbligo di tracciabilità fino al fornitore, il gestionale è stato potenziato per risalire fino al singolo fornitore e alla sua quota di olio all'interno di un blend.

Grazie agli strumenti di ultima generazione presenti sin dal 1997, il laboratorio Monini ha svolto un ruolo chiave nello sviluppo e nel perfezionamento dei metodi analitici conformi alle attuali normative. Il laboratorio, con i suoi strumenti all'avanguardia e in

continuo aggiornamento, è un punto di riferimento sia per l'industria olearia che per gli istituti di ricerca universitari che studiano le proprietà dell'olio di oliva. In un'ottica di collaborazione con il mondo della ricerca, il Responsabile del laboratorio Monini, Lorenzo Lunetti è membro della Commissione UNI – Ente nazionale italiano di normazione – per gli oli e grassi vegetali e ha coordinato per 6 anni il gruppo di esperti chimici Assitol, l'Associazione italiana dell'industria olearia, e Federolio, Federazione Nazionale del Commercio Oleario.

Un esempio che testimonia l'impegno di Monini a raggiungere i massimi livelli di qualità attraverso il proprio laboratorio di analisi riguarda i cosiddetti MOH, Mineral Oil Hydrocarbons, oli minerali e grassi lubrificanti che possono avere effetti tossici e potenzialmente cancerogeni sull'uomo. Sia nella loro forma satura (MOSH) che aromatica (MOAH), questi contaminanti possono

entrare in contatto con il prodotto nella fase di estrazione dei grassi vegetali e per questo è importante adottare un sistema di rilevazione efficace. Nel 2019, il Gruppo ha preso parte a uno studio nazionale sull'origine dei contaminanti nelle diverse fasi della filiera olivicolo-olearia, pubblicato nel 2023 sulla rivista Food Chemistry, che ha indicato la raccolta meccanizzata di olive come l'attività più vulnerabile alla contaminazione. Dal 2022 Monini si impegna per eliminare la totalità di questi

composti dannosi dalla propria filiera, sia negli impianti di raccolta proprietari che in quelli dei fornitori effettuando, fino ad oggi, più di 1.400 determinazioni sui propri prodotti, per un olio sempre più sicuro e di qualità.

“La salute dei consumatori e la salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva sono obiettivi su cui Monini pone la massima attenzione monitorando rigorosamente le materie prime e il prodotto finale”.

Lorenzo Lunetti, Controllo Qualità e Ricerca e Sviluppo


2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Il processo di controllo della qualità

Una profonda conoscenza delle materie prime consente di ottenere un blend capace di conservare le caratteristiche di qualità, genuinità e integrità in un'armoniosa combinazione.

Per raggiungere i più elevati standard di mercato, dal 1998 Monini ha adottato un **Sistema di gestione della sicurezza alimentare** che assicura il rispetto dei requisiti necessari ad offrire prodotti in linea con le normative di riferimento in materia di salute e sicurezza. Monini adotta gli standard **BRCGS** (Brand Reputation Compliance Global Standards), certificandosi come “Higher Level”, e **IFS**, due dei maggiori riferimenti per certificare la sicurezza e la qualità di prodotti e processi. Inoltre, nel 2010 il Sistema di gestione dell'Azienda ha ottenuto la **certificazione ISO 22000:2018** e ad oggi il 100% della produzione Monini deriva dallo stabilimento certificato di Spoleto.

Il controllo della qualità in Monini è un processo articolato che inizia dalla selezione delle materie prime e interessa tutti i prodotti commercializzati dall'Azienda, sviluppandosi nei seguenti step:




1 Selezione dei campioni, assaggi, analisi dei principali parametri chimico-fisici (che variano a seconda di periodo di raccolta e provenienza) **e valutazione** in base alle caratteristiche organolettiche della materia prima;




2 Acquisto delle materie prime che rispondono alle caratteristiche desiderate, e relative analisi organolettiche e chimico-fisiche;




3 Analisi previste dal Regolamento di conformità ai parametri della UE e del Consiglio Oleicolo Internazionale (Reg. UE 2022/2104 e succ. mod.) per ogni materia prima, a cui si aggiunge la verifica della freschezza, dell'integrità e della presenza di contaminanti: un corredo analitico di più di 100 parametri per ogni materia prima in ingresso;




4 Inserimento nel sistema gestionale dei parametri chimico-fisici e organolettici che consentono di collegare le valutazioni effettuate con la singola materia prima;



5 Blending secondo la ricetta Monini, per cui il sistema elabora tutte le caratteristiche ottenute dalla miscelazione degli oli utilizzati proporzionalmente alle quantità utilizzate;



6 Campionamento del blend e definizione del profilo organolettico, delle costanti di ossidazione, del contenuto in polifenoli e di altri parametri che nel loro insieme ne restituiscono l'“impronta digitale”;



7 Verifica del livello di sovrapposizione fra le analisi ottenute e il dato teorico calcolato dal sistema che, se superiore o uguale al 98%, assume come reali tutti gli altri parametri calcolati.

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

I parametri più indicativi del sistema di qualità Monini

Nel 2023 il laboratorio ha effettuato più di **12.000** analisi su **15 denominazioni** diverse di prodotto e oltre **125.000 controlli** tra selezione e verifica di materie prime e blend. Nel corso dell'anno, il reparto acquisti e selezione della materia prima ha effettuato **5.546 assaggi**.

Pesticidi, erbicidi e plastificanti

La ricerca di queste sostanze chimiche utilizzate dagli agricoltori consente di identificare i fornitori che utilizzano pratiche agronomiche più evolute e consapevoli.

Esteri Etilici

Si sviluppano dalla fermentazione di olive rovinare o tenute in ambienti umidi, anche questo è un indice del livello di sanità delle olive legato all'integrità del frutto e alle modalità di stoccaggio prima della frangitura.

Idrocarburi Policiclici Aromatici

Indicano l'utilizzo di motori a scoppio per la raccolta e la movimentazione delle olive o di caldaie alimentate a combustione all'interno del frantoio che rischiano di contaminare il prodotto.

Oli minerali

Derivano principalmente dal contatto del frutto con oli lubrificanti rilasciati dai mezzi di raccolta, potatura, movimentazione e frangitura che non sono stati sottoposti a una corretta manutenzione.

Acidità libera

Indica lo stato di sanità delle olive rispetto al tempo intercorso tra la raccolta e la frangitura, più l'acidità è bassa, più il frutto è sano e franto velocemente.

Digliceridi

Restituiscono la "freschezza del prodotto", un olio appena molito nasce con un quantitativo di 1,2-digliceridi molto alto che decresce con il passare del tempo.

Perossidi ed esame spettrofotometrico

Comunicano lo stato di conservazione del prodotto e la sua "vita residua", dalle analisi si può verificare se l'olio è stato conservato correttamente.

Nel triennio 2021-2023, Monini ha valutato gli impatti sulla salute e sicurezza per il 100% dei suoi prodotti,

sia nelle sedi produttive di Monini S.p.A. e Ze.flor Società Agricola che in quelle commerciali in Polonia e Stati Uniti.

Nel 2023, il Gruppo non ha riscontrato casi di non conformità.

L'unico caso di irregolarità si è registrato nel 2021, dovuto alla presenza di un componente nocivo all'interno di un prodotto che, grazie alle analisi condotte da Monini, è stato prontamente ritirato e sostituito.

Nel periodo compreso tra il 2021 e il 2023, nessun prodotto è stato oggetto di richiamo per motivi legati alla sicurezza alimentare.

GRI 13.10.5 | Numero di richiami emessi per motivi di sicurezza alimentare e volume totale dei prodotti richiamati

Richiami per motivi di sicurezza alimentare	2021	2022	2023
Numero dei richiami effettuati per motivi di sicurezza (n)	0	0	0
Volume totale dei prodotti richiamati (%)	0%	0%	0%

GRI 416-2 | Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi

Casi di non conformità (n)	2021	2022	2023
con normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	0	0
con le normative che comportino un avviso	0	0	0
con i codici di autoregolamentazione	1	0	0
Totale	1	0	0

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Frantoio del Poggiolo è il miglior frantoio biologico del mondo

Nel 2023, il Frantoio del Poggiolo di Monini è stato premiato come miglior frantoio biologico al mondo dal **World's Best Olive Oils**, il ranking che somma i punteggi ottenuti negli 8 concorsi più importanti a livello internazionale per gli oli extravergini d'oliva – EVOOLEUM, Expoliva, Mario Solinas Award, Ovibeja, ArgOliva, Leone d'Oro, SIAL Olive D'Or, Sol D'Oro.

Il Frantoio rappresenta il centro sperimentale del Gruppo, dove Monini realizza la propria linea di Monocultivar biologici e mette alla prova i metodi di produzione di olio extravergine più innovativi.

“Il World's Best Olive Oils è una vera e propria autorità nel settore e questo riconoscimento ci riempie di orgoglio e dimostra come la qualità sia un obiettivo verso il quale anche una grande realtà come la nostra può e deve tendere. Sappiamo di essere conosciuti dal grande pubblico come marchio “industriale”, termine che nel sentire comune stride con il concetto di artigianalità: in realtà siamo un'azienda familiare che da tre generazioni crea olio extravergine con competenza e passione, cercando di applicare i migliori standard qualitativi in tutti i segmenti di prodotto.”

Zeffferino Monini, Presidente e Amministratore Delegato
























2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Una qualità certificata

Per garantire prodotti sani e di qualità, il Gruppo è dotato di un insieme di buone pratiche, formalizzate in un **sistema di qualità**, un manuale delle procedure e dei moduli di registrazione messi a disposizione agli Enti di certificazione che ne verificano la conformità in fase di audit.

Le certificazioni di Monini

Nome	Ente	1° rilascio
ORTHODOX UNION Certificazione Kosher		1992
DOP Produzione e confezionamento DOP Umbria		1998
ISO 9001:2015 Certificazione Kosher		1999
REG. UE 2018/848 produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici Produzione e confezionamento prodotti biologici		2001
BRCGS Global Standard Food safety issue 9 Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata		2004
International Food Standard vers. 7 Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata		2006
OHSAS 18001:2007 Certificazione dei sistemi di gestione della Salute e Sicurezza		2009 (sostituita)
ISO 22000:2018 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare		2010
EPD®: Monini Olio Extra Vergine di Oliva "Granfruttato", "Classico", "Delicato" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)		2012
Certificato Conformità prodotti biologici IBD-Brasile Produzione materia prima e confezionamento prodotto biologico		2012
HALAL Standard: HIA-01, MUIS-HC-S001; THS 24000		2013

Nome	Ente	1° rilascio
EPD®: Monini Olio Extra Vergine di Oliva "BIOS" "DOP Umbria" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)		2014
Certificato Conformità prodotti biologici JAS -Giappone Produzione e confezionamento prodotti biologici		2016
Certificato Conformità prodotti biologici OFDC-Cina Produzione e confezionamento prodotti biologici		2016
HALAL Standard: GSO 2055-1 – HAS 23000-I; LPPOM-MUI 2012//MS 15000:2019		2018
ISO 45001:2018 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro		2018
ISO 22005:2008 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		2020
Consorzio Extravergine Di Qualità "CEQ" Specifica Tecnica Di Prodotto "Olio Extravergine Di Oliva Di Qualità CEQ"		2020
BRCGS Global Standard Food Safety Issue 9 Module 13 – FSMA Preventive Controls Preparedness		2021
EPD®: Monini Olio Extra Vergine di Oliva "Il Nettare" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)		2022
"Responsability Award" Gestione responsabile dei valori d'Impresa		2022

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

I premi ottenuti da Monini nel 2023

La dedizione del Gruppo alla qualità è riconosciuta attraverso il conferimento di numerosi premi nelle competizioni più prestigiose a livello internazionale. Dal 2020 a oggi, il Gruppo ha ottenuto 43 riconoscimenti, di cui **16 solo nel 2023**.



World's best organic olive oils 2022/2023

SECOND PRIZE ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

TOP 10 AWARD EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

TOP 10 AWARD ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

TOP 25 BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

FIRST PRIZE ORGANIC OLIVE OIL PRODUCER

Monini "Frantoio del Poggiolo" Olive Oil Mill

SECOND PRIZE OLIVE OIL PRODUCER

Monini "Frantoio del Poggiolo" Olive Oil Mill



Australian International Olive Awards Australia

GOLD

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OIL NORTHERN HEMISPHERE

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

GOLD

Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil

SILVER

Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil

BRONZE

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil



Evooleum Awards Int. Competition Spain

TOP 3 ORGANIC FARMING PRODUCTION

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

TOP 10

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

TOP 100

Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

BEST FRANTOIO

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil



Olive Oil Award 2023 Zurich - Switzerland

BRONZE MEDAL

Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil

BRONZE MEDAL Olio public favourites 2023

Monini Bios 100% Italian Extra Virgin Olive Oil

SILVER MEDAL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

SILVER MEDAL

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

SILVER MEDAL

Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



Milan International Olive Oil Award 2023 Italy

BICCHIERE DI PLATINO **Fruttato leggero**

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

BICCHIERE DI PLATINO **Fruttato leggero**

Monini Bios 100% Italian Extra Virgin
Olive Oil

BICCHIERE DI PLATINO **Fruttato medio**

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

BICCHIERE D'ARGENTO **Fruttato intenso**

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil



China Oil International Olive Oil Competition China

GOLD OLIVE ORGANIC

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD OLIVE ORGANIC

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD OLIVE ORGANIC

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil



Forme Dell'olio 2023 "The olive oil packaging and visual design contest" Italy

FORME D'ARGENTO OLI RETAIL

Monini selezione italiana

FORME D'ORO OLI RETAIL

Extra Virgin Olive Oil
for Van Gogh Museum

FORME D'ORO LATTE

Extra Virgin Olive Oil
for Van Gogh Museum

PREMIO SPECIALE VALORE CULTURALE

Extra Virgin Olive Oil
for Van Gogh Museum



Japan Olive Oil International Competition 2023 Japan

GOLD MEDAL

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD MEDAL

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD MEDAL

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil



NYIOOC World Olive Oil Competition 2023 USA

GOLD AWARD

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD AWARD

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD AWARD

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

2.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



Biol International Prize Italy

GOLD - Medium green fruity

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

SILVER - Intense green fruity

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil



Guida Oli D'Italia 2023 Italy

3 FOGLIE

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil

2 FOGLIE ROSSE

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

2 FOGLIE ROSSE

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil



Concorso Leone D'oro Italy

FINALISTA

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

FINALISTA

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil



Ovibeja International Extra Virgin Olive Oil Competition Portugal

GOLD - Medium green fruity

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

SILVER - Intense green fruity

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil



Liwa Golden Olive Oil Competition Abu Dhabi

TOP 10 EVOO

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil



Sial Olive D'or Competition 2023 Canada

GOUTTE D'OR Light Fruit Flavour

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOUTTE D'OR Light Fruit Flavour

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil



Los Angeles olive oil international competition USA

BEST OF SHOW

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

BEST OF CLASS

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD MEDAL DELICATE

Monini Monocultivar Frantoio Bio
Extra Virgin Olive Oil

GOLD MEDAL ROBUST

Monini Monocultivar Coratina Bio
Extra Virgin Olive Oil

SILVER MEDAL MEDIUM

Monini Monocultivar Nocellara Bio
Extra Virgin Olive Oil

Leader della Sostenibilità 2023

“Leader della sostenibilità” è la lista delle **240 aziende** italiane premiate come più sostenibili. Il premio nasce da una collaborazione tra **Il Sole 24 Ore** e **Statista**, azienda leader delle ricerche di mercato e specializzata in ranking e analisi di dati aziendali.

Per l'edizione 2023 sono state analizzate oltre 500 grandi aziende italiane sulla base del Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità.

Anche nel 2023 Monini è stata riconosciuta come **Azienda Leader della Sostenibilità**. Un riconoscimento confermato per il terzo anno consecutivo e che testimonia la solidità dell'impegno messo in campo dal Gruppo per la transizione sostenibile.

2.2 PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI



Il nostro impegno: rendere le nostre bottiglie e imballaggi sempre più sostenibili attraverso l'utilizzo di materiali riciclati, compostabili e alternative a ridotto impatto ambientale

Monini ha definito una serie di obiettivi e progetti specifici per **minimizzare l'impatto ambientale di ogni componente dei propri imballaggi**, preservandone le funzioni essenziali per proteggere il prodotto. Per farlo, negli ultimi anni il Gruppo ha attivato diverse **partnership con i fornitori di packaging e imballaggi** per trovare, insieme, soluzioni innovative per una gestione sempre più sostenibile dei materiali.

Anche nel 2023 il 100% dei materiali utilizzati da Monini per il packaging dei propri prodotti è riciclabile e include vetro, plastica, acciaio, alluminio, carta e legno. Durante l'anno, il Gruppo ha impiegato circa **12.000 tonnellate di materiali, in diminuzione del 28% nel corso del triennio**.

25: I dati fanno riferimento Monini Spa, Monini Polska e Monini North America. L'indicatore non è applicabile alle Società agricole del Gruppo in quanto non coinvolte nella produzione e commercializzazione di bottiglie.

Materiali utilizzati per i prodotti (ton)	2021	2022	2023
Rinnovabili	16.328,51	15.349,65	11.998,94
Non rinnovabili	0	0	0
Totale peso dei materiali utilizzati	16.328,51	15.349,65	11.998,94

GRI 301-1 | Materiali utilizzati per peso o volume²⁵



2.2 PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

Su 11.894 tonnellate di materiali utilizzati, in media il 56% proviene da riciclo, a testimonianza di quanto il Gruppo lavori per rendere sempre più circolare l'utilizzo dei materiali nel processo produttivo. In particolare, nel 2023 la quota di vetro riciclato è del 58%, del 47% per la carta e del 6% per la plastica.

Materiali riciclati utilizzati in produzione (ton)	2021					
	Vetro	Plastica	Acciaio	Alluminio	Carta	Legno
Totale materiali riciclati (ton)	8.834,83	11,01	0	0	324,54	0
Totale materiali utilizzati (ton)	15.278,88	301,18	161,46	71,62	506,61	8,79
% materiali riciclati utilizzati	58%	4%	0%	0%	64%	0%
Materiali riciclati utilizzati in produzione (ton)	2022					
	Vetro	Plastica	Acciaio	Alluminio	Carta	Legno
Totale materiali riciclati (ton)	8.317,37	11,56	0	0	311,39	0
Totale materiali utilizzati (ton)	14.259,28	297,53	141,09	68,57	575,33	7,84
% materiali riciclati utilizzati	58%	4%	0%	0%	54%	0%
Materiali riciclati utilizzati in produzione (ton)	2023					
	Vetro	Plastica	Acciaio	Alluminio	Carta	Legno
Totale materiali riciclati (ton)	6.478,17	14,32	0	0	191,55	0
Totale materiali utilizzati (ton)	11.094,48	246,49	88,40	54,50	509,71	5,38
% materiali riciclati utilizzati	58%	6%	0%	0%	47%	0%

GRI 301-2 | Materiali utilizzati che provengono da riciclo²⁶

26: Ibidem.

2.2 PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

Affinché la comunicazione del Gruppo verso i consumatori sia sostenuta da dati pertinenti, significativi e verificabili, **nel corso del 2023 Monini ha verificato il valore del contenuto riciclato di alcuni degli imballaggi utilizzati** seguendo standard aggiornati dalla metodologia scientifica riconosciuta.

Lo standard di riferimento adottato da Monini è la norma **UNI EN ISO 14021:2021**, che fornisce alle aziende le linee guida per redigere autodichiarazioni trasparenti in merito alle prestazioni ambientali dei propri prodotti, tra cui la percentuale di materiale riciclato che questi contengono.

L'analisi ha coinvolto i fornitori delle bottiglie in plastica e vetro, con riferimento all'anno 2023. Il valore è stato calcolato attraverso un bilancio di massa a partire dalla ricetta di partenza necessaria per realizzare le diverse tipologie di imballaggio. Di seguito, una sintesi dei risultati dell'analisi:

Imballaggio (escluso il tappo)	Materiale	Fornitore	% di contenuto riciclato post consumo
Bottiglia da 450 ml	Plastica (PET)	A	50%
Bottiglia da 500 ml	Vetro Bianco Monini	A	17%
Bottiglia da 500 ml	Vetro Verde Monini	A	67%
Bottiglia da 750 ml	Vetro Verde Monini	A	57%
Bottiglia da 750 ml	Vetro Marasca UVAG	A	77%
Bottiglia da 1.000 ml	Vetro Verde Monini	A	62%
Bottiglia da 750 ml	Vetro Verde Monini	B	56%
Bottiglia da 1.000 ml	Vetro Verde Monini	B	54%



2.2 PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

Vetro 100% riciclato

Obiettivo 2030

100% di vetro riciclato in tutte le bottiglie Monini

Obiettivo 2025

80% di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG da 1 l e 750 ml (valore medio post consumo)

Risultato 2023

56% di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG da 1 l e 750 ml (valore medio post consumo)



Monini utilizza 3 tipologie di vetro: mezzo bianco, la classica bottiglia di vetro chiaro, vetro verde e vetro UVAG (Ultra Violet Absorbing Glass) di colore marrone. Ad ogni tipologia di vetro corrisponde un livello di protezione crescente dell'olio dalla luce che influisce in modo diverso sul mantenimento della qualità del prodotto.

L'OBIETTIVO DI MONINI AL 2030 È QUELLO DI OFFRIRE AL MERCATO SOLO BOTTIGLIE DI VETRO 100% RICICLATO.

Da diversi anni l'Azienda collabora con vetriere che utilizzano una quota di vetro riciclato, variabile in base a tecnologie e reperibilità sul mercato.

Nel 2023 sono state commercializzate oltre 29 milioni di bottiglie, di cui 25,7 milioni a marchio Monini. Di queste, il 14% sono di vetro chiaro, il 75% verde e l'11% UVAG. Nel corso dell'anno, il Gruppo ha impiegato in media il 56% di vetro riciclato post consumo nelle bottiglie Monini UVAG da 1 litro e 750 ml.

Capsule più sostenibili

Obiettivo 2030

100% di capsule PET nelle bottiglie Monini con 100% di materiale riciclato

Obiettivo 2025

70% di capsule PET con 50% di materiale riciclato

Risultato 2023

96% di capsule PET con 35% di materiale riciclato



NEL 2023, MONINI HA UTILIZZATO 3,3 MILIONI DI CAPSULE IN POLIETILENE TEREFTALATO (PET) – IL 96% DEL TOTALE CON IL 35% DI MATERIALE RICICLATO – IN AUMENTO DEL 26% RISPETTO AL 2022.

Il PET è un materiale al 100% riciclabile che non perde le sue proprietà durante il processo di recupero e può quindi trasformarsi più volte mantenendo trasparenza, peso limitato, resistenza e integrità. Grazie ad anni di ricerca e sviluppo, il PET oggi è un'alternativa sostenibile e innovativa per la fabbricazione di imballaggi moderni, ampiamente utilizzata nel settore alimentare.

Questo risultato ha permesso a Monini di raggiungere in anticipo l'obiettivo di sostituire entro il 2025 tutte le capsule in PVC – policloruro di vinile – con quelle in PET, entrambi materiali plastici e sintetici. Di conseguenza, nel 2023, Monini ha ricalibrato l'obiettivo, aumentando la quota di materiale riciclato delle capsule al 50%, in linea con lo sviluppo nella tecnologia di produzione delle capsule termoretraibili.

2.2 PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

Film Termoretraibile

Obiettivo 2030

70% di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l

Obiettivo 2025

30% materiale riciclato nel film neutro

Risultato 2023

50% di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l



Nella fase logistica e di spedizione, per contenere le proprie bottiglie Monini impiega sia confezioni di cartone che termopacchi costituiti da un vassoio di cartone e film plastico. I termopacchi, a loro volta, vengono avvolti con un film termoretraibile in plastica, un tipo di pellicola polimerica che, quando esposta al calore, si restringe fino al 50% del suo volume iniziale adattandosi a ciascun prodotto.

Nel 2023, Monini ha introdotto l'utilizzo di film termoretraibile in plastica riciclata al 50%, per l'imballaggio dei colli delle bottiglie da 1 litro. Questo materiale è stato impiegato per il 37% delle pellicole utilizzate – 28.145 kg su 75.615 kg totali.

NEL SUO IMPEGNO A ELIMINARE GLI IMBALLAGGI SUPERFLUI E A SOSTITUIRE QUELLI NECESSARI CON ALTERNATIVE PIÙ SOSTENIBILI, ENTRO IL 2030 MONINI PUNTA AD ACQUISTARE FILM TERMORETRAIBILE REALIZZATO CON IL 70% DI MATERIALE RICICLATO.

Sempre meno plastica

Obiettivo 2030

100% di PET riciclato in tutte le bottiglie di plastica a marchio Monini

Obiettivo 2025

100% PET riciclato nelle bottiglie Squeeze

Risultato 2023

50% PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post consumo)



Il Gruppo è impegnato nella progressiva introduzione di bottiglie prodotte con plastica riciclata RPET – con un contenuto di materiale riciclato post consumo del 50%.

NEL 2023, LA QUOTA DI BOTTIGLIE DI PLASTICA A MARCHIO MONINI IN PET HA RAGGIUNTO IL 69% SU UN TOTALE DI 1,7 MILIONI DI UNITÀ COMMERCIALIZZATE DURANTE L'ANNO.

2.3 TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA



Il nostro impegno: offrire la possibilità di ripercorrere passo per passo la storia e i luoghi dei nostri prodotti grazie a sistemi di trasparenza e tracciabilità.

Obiettivo 2030

100% dei prodotti Monini tracciati con tecnologia blockchain

Obiettivo 2025

100% dei prodotti della linea 100% Italiano tracciati con tecnologia blockchain

Risultato 2023

100% delle olive da tavola “L’Oliva” di Monini tracciate con tecnologia blockchain



L’esperienza centenaria di Monini insegna che la trasparenza è un principio essenziale per mantenere la fiducia dei consumatori, dall’origine della materia prima a trasformazione e confezionamento, fino ai controlli sui fornitori e sul prodotto finale.

Per i prodotti ottenuti da filiera italiana, Monini offre ai consumatori la possibilità di accedere ai dettagli riguardo la provenienza delle olive e il luogo di produzione e imbottigliamento, inserendo il numero di lotto sul sito web di Monini. Dal 2020 Monini è certificata ISO 22005, una certificazione che attesta la presenza di un Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare in grado di documentare di risalire in ogni momento alla loro localizzazione e provenienza.

Già negli anni ‘90, in anticipo rispetto agli obblighi di legge, Monini aveva iniziato a lavorare sulla tracciabilità grazie a un software per il monitoraggio degli spostamenti dei prodotti, integrato con il sistema gestionale del laboratorio

interno, che permetteva di tracciare tutte le materie prime.

PER MIGLIORARE ULTERIORMENTE LA TRACCIABILITÀ DEL PROPRIO OLIO EXTRAVERGINE, A PARTIRE DAL 2020, MONINI HA AVVIATO UNA RICERCA VOLTA AD ESPLORARE LE POTENZIALITÀ OFFERTE DALLA TECNOLOGIA BLOCKCHAIN.

Un sistema che, attraverso la creazione di un vasto registro digitale, consente di monitorare ogni prodotto dalla sua origine fino al consumatore finale. Costituita da blocchi riconducibili a ciascun attore della filiera, la blockchain offre agli operatori del settore e ai consumatori informazioni verificate, dettagliate e garantite. Dal 2022, in collaborazione con ConnectingFood, il Gruppo sta esaminando l’applicazione della blockchain al prodotto L’Oliva Monini.

Il Gruppo intende potenziare ulteriormente la tracciabilità dei propri prodotti

lungo la filiera, estendendo il raggio di azione ad altre referenze, con l’obiettivo di monitorare ogni singolo segmento della propria catena del valore fino al singolo uliveto da cui si origina una bottiglia Monini.

“Ci impegniamo giorno dopo giorno a garantire la massima trasparenza del nostro olio extravergine di oliva, grazie a un sistema di tracciabilità certificato per l’olio ottenuto da olive italiane che ci consente di rispondere alla fiducia dei consumatori”

Vania Massari, Sistema Qualità

2.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

Il nostro impegno: contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici attraverso la misurazione e la riduzione dei consumi e delle emissioni lungo la nostra catena del valore.

Lo stabilimento Monini è il centro nevralgico del Gruppo. Con **8 linee di confezionamento**, di cui 7 per l'imbottigliamento di olio e 1 per le olive da tavola, oggi raggiunge una capacità produttiva di **15.000 litri all'ora** in vari formati di bottiglia e produce circa **5.800 confezioni di olive** da tavola al giorno.

Nel 2023, l'energia totale consumata dal Gruppo è stata pari a circa 11.800 GJ – in diminuzione del 19,7% rispetto al 2022 – di cui il 72,8% riconducibile alle attività dello stabilimento di Spoleto e degli uffici.

L'87,6% dell'energia elettrica consumata da Monini proviene da fonti rinnovabili, di cui l'82,5% acquistata dall'esterno e il 17,5% autoprodotta (al netto della quota immessa in rete) con l'impianto fotovoltaico da 195 kW installato nello stabilimento di Spoleto che, nel 2023, ha prodotto circa 232.500 kWh.

Nel corso dell'anno, Monini ha proseguito il proprio impegno nella riduzione dei consumi energetici, completando la sostituzione di una caldaia tradizionale con una a condensazione della potenza di 525 kW, aumentando del 7% il rendimento di combustione. L'iniziativa si aggiunge alle azioni già intraprese dal Gruppo, tra cui la sostituzione dei corpi illuminanti con luci a LED nel 2021 e l'installazione di una colonnina di ricarica per auto elettriche, dotata di due prese da 22 kW ciascuna, nel 2022.



2.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

Energia non rinnovabile per combustione stazionaria	2021	2022	2023
Consumo di Diesel	575,1	427,8	534,8
Consumo di Gas Naturale (Metano)	4.245,8	4.781,9	2.304,8
GPL	43,8	63,4	82,2
Consumi flotta aziendale			
Mezzi benzina	-	17,3	36,9
Mezzi diesel	3.471,0	4.106,2	4.180,9
Energia totale acquistata			
Consumi Indiretti - Energia elettrica da fonti rinnovabili	4.187,1	4.101,8	3.461,4
Consumi Indiretti - Energia elettrica da fonti non rinnovabili	372,8	478,3	490,4
Energia totale autoprodotta			
Fotovoltaico	854,6	909,9	837,1
Energia totale venduta			
Energia elettrica da fonti rinnovabili	93,4	97,1	100,7
Energia totale consumata	13.613,0	14.726,2	11.827,8

GRI 302-1 | Energia consumata all'interno dell'organizzazione (GJ)²⁷

Nel 2023, le attività del Gruppo hanno generato emissioni dirette di **Scopo 1 per circa 482 tonnellate di CO₂eq e 261 tonnellate di CO₂eq di emissione indirette di Scopo 2 (location based)²⁸ entrambe in calo rispettivamente del 20% e del 29% rispetto al 2022**. I consumi di carburante hanno generato emissioni dirette pari a circa 317 tonnellate di CO₂, in aumento del 23% rispetto al 2022.

Inoltre, **il Gruppo ha per la prima volta quantificato le proprie emissioni indirette di Scopo 3 per gli anni 2022 e 2023**, considerando i principali impatti generati nella catena di fornitura e distribuzione, oltre ad altri impatti

²⁷: Per Monini Polska, Monini France non è stato possibile risalire ai consumi energetici in quanto tutti gli uffici sono dotati di un contratto di affitto comprensivo delle utenze. Ciò detto, trattandosi di uffici dedicati alle attività commerciali si ritiene rappresentino una quota residuale dei consumi totali.

²⁸: Il metodo "Location Based" prevede il calcolo delle emissioni sulla base del mix energetico nazionale, indipendentemente dalla scelta di acquistare energia 100% rinnovabile. Nel metodo "Market Based" l'energia elettrica certificata 100% rinnovabile viene considerata ad emissioni zero.

Emissioni totali (ton CO ₂)	2021	2022	2023
Scope 1 (compresi mezzi aziendali)	546	615	492
Scope 2 – Market Based	27	37	32
Scope 2 – Location Based	326	369	261
Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Market Based)	573	652	524
Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Location Based)	872	984	753

GRI 305-1 | Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

GRI 305-2 | Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)

Emissioni indirette di Scope 3 (ton CO ₂ eq)	2022	2023	Var. %
Approvvigionamento e distribuzione materie prime ed ausiliari	49.414	31.198	-36,9%
Distribuzione dei prodotti	16.251	11.451	-29,5%
Altre emissioni indirette (mobilità, rifiuti)	295	320	8,4%
Totale scope 3	65.959	42.969	-34,9%

GRI 305-3 | Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)

2.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

minori legati a servizi di mobilità della personale e alla gestione dei rifiuti. Questo importante passo, coerente con il percorso intrapreso negli ultimi 4 anni, è testimonianza dell'impegno da parte del Gruppo nel quantificare il proprio impatto ambientale con i metodi più accurati e completi disponibili, in modo da poterlo mitigare efficacemente.

Il calcolo delle emissioni legate alle fasi di approvvigionamento e distribuzione è stato svolto considerando l'impatto generato dalla produzione e dal trasporto delle materie prime e degli ausiliari (vetro, plastica, alluminio, ecc.). I fattori di emissione associati alla produzione di tali prodotti sono stati calcolati e modellizzati ad hoc per Monini a partire da database riconosciuti a livello internazionale²⁹. Alle emissioni legate alla produzione delle materie prime e degli ausiliari sono state aggiunte quelle legate al trasporto di queste presso la sede di Spoleto e quelle relative alla distribuzione di prodotti Monini nel mondo.

Monini, nel 2023, ha acquistato quasi 21.000 tonnellate di materie prime di cui il 97% di olio d'oliva e marginali acquisti di olive, aceto, aromi e spezie. L'olio acquistato nel 2023 è suddiviso fra origine nazionale e origine comunitaria (Spagna, Grecia, Portogallo). A queste si aggiungono circa 12.000 tonnellate di materiali ausiliari quali bottiglie di vetro, imballaggi (plastica, carta) alluminio, pallet in legno, ecc. Oltre l'88% di tali acquisti ha riguardato contenitori in vetro. Tutti gli ausiliari provengono da fornitori italiani e vengono trasportati sia su strada che in mare. **Nel 2023 Monini ha distribuito circa 36.000 tonnellate di prodotti in 61 paesi;** oltre la metà è stata consegnata a clienti italiani, il 33% in Europa e la restante quota nel resto del mondo.

Nel 2023, l'intensità delle emissioni di anidride carbonica, considerando solo gli ambiti di scope 1 e 2, è stata pari a 22,2 tonnellate di CO₂ per Megalitro di olio prodotto. L'aumento del 4,5% rispetto al dato 2022 e del 27% per il 2021 è dovuto principalmente alla

consistente riduzione della produzione di olio non controbilanciata da una analoga contrazione dei consumi energetici. Tra il 2021 e il 2023 la produzione di olio è calata di circa il 23% a fronte di una riduzione dei consumi energetici (e dunque

delle emissioni) attorno al 14%. Analizzando l'intensità delle emissioni **considerando anche lo scope 3** si osserva una netta diminuzione dei valori, tra il 2022 e il 2023, di poco superiore al 15%.

Intensità delle emissioni (ton CO₂ eq/ML olio prodotto) - Scope 1 e 2	2021	2022	2023	Var. 2021-2023	Var. 2022-2023
ton CO ₂ eq	572,8	652,4	524,3	-8,5%	-19,6%
Megalitri di olio prodotti	32,8	30,7	23,6	-28,1%	-23,1%
Intensità di emissioni	17,4	21,3	22,2	27,4%	4,5%

Intensità delle emissioni (ton CO₂/ML olio prodotto) – Scope 1, 2 e 3	2022	2023	Var. 2021-2023
ton CO ₂ eq	66.612	43.494	-34,7%
Megalitri di olio prodotti	30,7	23,6	-23,1%
Intensità di emissioni	2.170	1.843	-15,1%

GRI 305-4 | Intensità delle emissioni di GHG

29: Ecoinvent 3,9,1

2.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

Trasporti sempre più green

Obiettivo 2030

80% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

Obiettivo 2025

60% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

Risultato 2023

60% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

●●●●● target 2025 raggiunto ✓

Dal 2021 Monini registra l'anagrafica del parco macchine dei fornitori condividendo con ogni responsabile di Area le informazioni sul numero mensile di mezzi Euro 2, 3, 4, 5 e 6 transitati.

ALLA LUCE DEI RISULTATI EMERSI DALLE ANALISI, IL GRUPPO HA AVVIATO UN CONFRONTO CON LE SOCIETÀ DI TRASPORTO, ESPRIMENDO LA PREFERENZA PER L'IMPIEGO DI MEZZI CLASSIFICATI EURO 6 CON L'OBIETTIVO DI RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE DERIVANTE DALLE PROPRIE ATTIVITÀ LOGISTICHE.

30: Per l'anno 2023, il numero dei mezzi e la loro percentuale sul totale comprendono mezzi classificati Euro 6 e LNG, mentre per il 2021 e il 2022 i dati includono esclusivamente mezzi classificati Euro 6.

31: Dal 2023, l'analisi anagrafica dei mezzi in entrata include Monini Polska ma esclude Monini North America perché la classificazione ambientale statunitense dei mezzi di trasporto segue una classificazione diversa da quella europea.

Nel 2023, la percentuale totale di mezzi Euro 6 e LNG (Liquified Natural Gas – gas naturale liquefatto) in ingresso ha raggiunto in media il 60% del totale, con picchi del 67% nei mesi di luglio e dicembre.

Nel corso dell'anno, sono stati introdotti mezzi alimentati a LNG, più efficienti degli Euro 6 dal punto di vista ambientale³⁰. Monini si è posta l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali derivanti dai propri trasporti attraverso l'utilizzo di veicoli

classificati Euro 6 per almeno l'80% delle spedizioni di Monini S.p.A. e delle società commerciali entro il 2030, con un obiettivo intermedio del 60% da raggiungere entro il 2025.

Mezzi in ingresso	2021		2022		2023	
	Numero	% Euro 6	Numero	% Euro 6	Numero	% Euro 6 e LNG
Gennaio	n.d.	n.d.	354	57%	217	49%
Febbraio	n.d.	n.d.	344	57%	239	49%
Marzo	n.d.	n.d.	429	55%	409	58%
Aprile	n.d.	n.d.	335	53%	321	59%
Maggio	830	41%	438	52%	486	56%
Giugno	452	38%	377	55%	367	58%
Luglio	325	48%	323	61%	390	65%
Agosto	280	48%	347	56%	284	67%
Settembre	383	51%	308	52%	323	64%
Ottobre	431	50%	310	55%	349	64%
Novembre	439	50%	377	49%	320	62%
Dicembre	417	55%	413	54%	378	67%

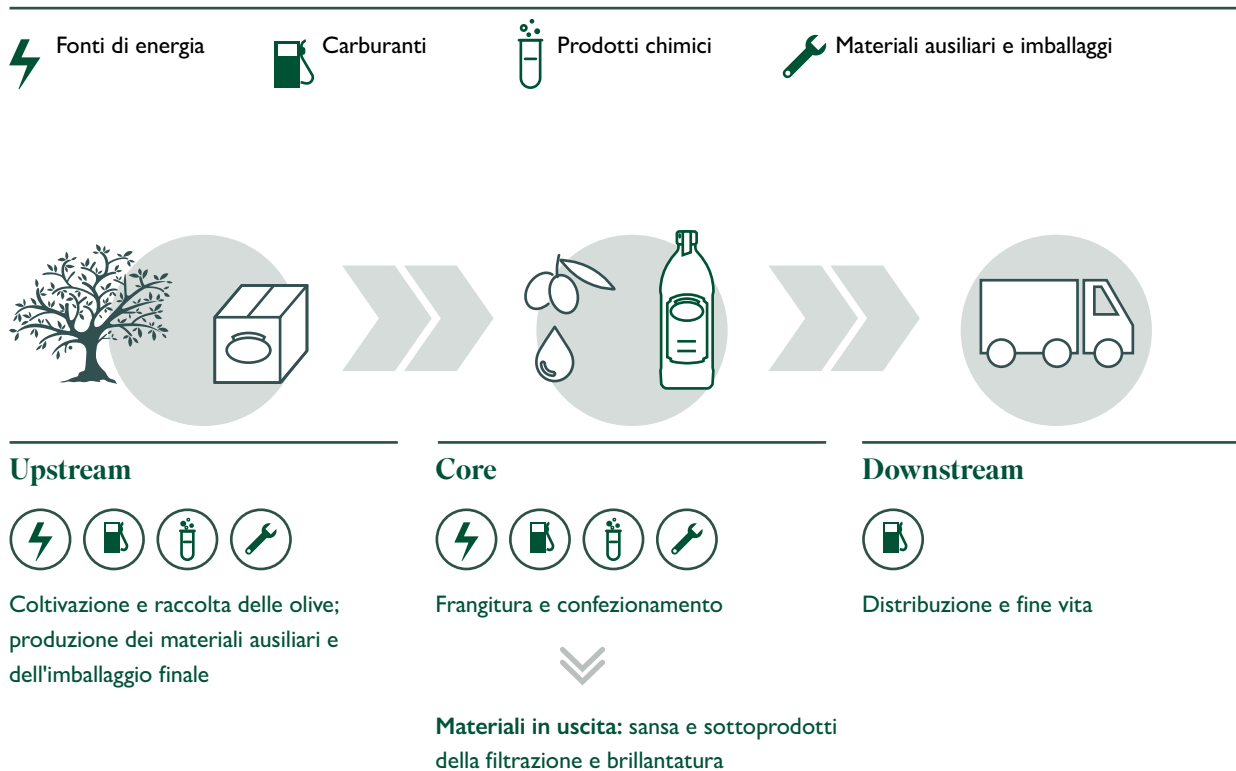
Anagrafica mezzi in ingresso e quota di mezzi Euro 6 e LNG³¹

2.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

LCA e prodotti CO2 neutral

Dal 2012 Monini calcola la prestazione ambientale dei propri prodotti attraverso il life cycle assessment (LCA) dei propri prodotti, un metodo analitico che consente di misurarne l'impronta ecologica lungo l'intero ciclo di vita, dall'acquisizione e coltivazione delle materie prime, attraverso la produzione e il consumo, fino allo smaltimento, in conformità con le norme internazionali ISO 14040 e 14044.

Le fasi del ciclo di vita analizzate sono: la produzione delle olive, la produzione degli imballaggi, i trasporti, la produzione e l'utilizzo di prodotti chimici (consumi, fertilizzanti, detergenti), l'estrazione, conservazione e imbottigliamento dell'olio, l'utilizzo del prodotto, la produzione di energia elettrica, la produzione di combustibili, l'approvvigionamento idrico, il trattamento degli scarichi idrici e dei rifiuti.



2.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

Al fine di comunicare al consumatore le prestazioni ambientali dei propri oli extravergini, utilizzando il LCA, **Monini ha predisposto e fatto certificare da un ente terzo accreditato le Dichiarazioni Ambientali di prodotto (EPD), seguendo i requisiti stabiliti dalla norma internazionale ISO 14025:06.**

Dotare i propri prodotti di EPD non significa necessariamente certificarne la sostenibilità, ma semplicemente che se ne è calcolato l'impatto ambientale seguendo una metodologia consolidata e largamente condivisa. La dichiarazione ha valore comunicativo ed è indice di trasparenza e affidabilità in quanto, per essere registrata e pubblicata sul portale di riferimento EPD International del sito svedese environdec.com, deve essere verificata da un ente di certificazione indipendente. L'obiettivo della verifica è assicurare che lo studio LCA sia stato realizzato coerentemente con gli standard ISO 14040 e 14044, e che la dichiarazione sia realizzata in coerenza con quanto previsto dalle General Programme Instructions (GPI) delle EPD e dalle

Product Category Rules (PCR) rilevanti, ovvero le regole generali (GPI) e specifiche (PCR) per un prodotto – in questo caso l'olio extravergine di oliva. L'EPD è applicabile a tutti i prodotti e servizi di un'azienda a prescindere dal loro posizionamento nella filiera, consentendo di confrontare, ad esempio, diversi fornitori, ed eseguire una scelta informata.

Un ulteriore vantaggio che si ottiene con il LCA è la possibilità di individuare le fasi del ciclo di vita del prodotto più impattanti dal punto di vista ambientale. Ciò consente di effettuare interventi mirati che portino a una strutturazione dei processi e a una gestione delle risorse più consapevoli, favorendo quindi anche l'efficienza produttiva.

Gli oli extravergini di Monini che possiedono una EPD sono: [Monini GranFruttato](#), [Classico](#), [Delicato](#), [BIOS](#), [DOP Umbria](#) e [Nettare di Oliva](#). I consumatori possono consultare le dichiarazioni ambientali sul sito aziendale di Monini oppure su environdec.com. L'impronta ambientale misurata si esprime

me con una serie di indicatori, tra i quali il più conosciuto, il Global Warming Potential (GWP), riguarda le emissioni di gas serra, espresso in kg di CO₂eq. Nella seguente tabella è riportato il valore dell'indicatore GWP riferito ad 1 litro di olio comprensivo del suo imballaggio (solo per i blend che presentano tale formato).

La raccolta dati coinvolge, ogni anno, l'intera filiera costituita da oltre 100 aziende agricole europee, 44 frantoi e i fornitori di imballaggi. L'obiettivo principale è migliorare continuamente la qualità del dato utilizzando soprattutto

dati primari, provenienti direttamente dai fornitori.

Con il 2023 Monini ha proseguito ad utilizzare i crediti di carbonio (CO₂eq), neutralizzando completamente le emissioni generate durante il ciclo di vita dei prodotti Monini Classico e Delicato (formati da 1l, 0,75l e 0,5 l). Attraverso il partner CO₂Advisor, infatti, Monini ha acquistato crediti di CO₂ appartenenti allo standard CDM (Clean Development Mechanism - ID VN8405) e riferiti ad un progetto di energia rinnovabile da fonte idroelettrica localizzato in Vietnam.

Tipologia di olio	Global Warming Potential (kgCO ₂ eq)
Classico	1,387
Classico 100% Italiano	1,512
Delicato	1,43
Delicato 100% Italiano	1,572
GranFruttato	1,545

03.

Sulla tua tavola

Tutta cultura sull'olio extravergine di oliva Monini per promuovere stili di vita sani

3

GOOD HEALTH
AND WELL-BEING



4

QUALITY
EDUCATION



9

INDUSTRY, INNOVATION
AND INFRASTRUCTURE



3.1 Ricerca ed educazione alimentare

3.2 Spreco alimentare e circolarità

3.3 Radici nel territorio e valorizzazione del paesaggio



LE SFIDE DELLO SCENARIO

60%

gli adulti europei in sovrappeso o affetti da obesità

WHO, 2023

94.5%

i bambini sedentari in Italia che non praticano adeguato sport

OCSE, 2023

60%

gli sprechi di cibo che avvengono a livello domestico

Unep, 2024

Le abitudini alimentari influenzano in modo significativo le condizioni di salute delle persone e svolgono un ruolo fondamentale nello sviluppo e nell'avanzamento delle società. Nel 2022, quasi il 60% degli adulti europei era sovrappeso o affetto da obesità, causando il 13% della mortalità nel continente per danni economici pari a circa 70 miliardi di euro³². La sedentarietà è fra le principali cause dell'obesità in Europa, con il 45% della popolazione che non svolge alcun tipo di attività fisica e solo il 38% che si allena settimanalmente³³. L'Italia è 4ª nella lista OCSE dei Paesi con il maggior numero di adulti sedentari (il 44,8% della popolazione) e al primo posto nella stessa categoria per i bambini tra gli 11 e i 15 anni, con il 94,5%³⁴.

In questo contesto, l'aumento delle **malattie croniche causate da un'alimentazione inadeguata e da uno scarso livello di attività fisica sta accrescendo l'interesse della popolazione per stili di vita più salutari**. Il 36% degli italiani considera il benessere fisico una priorità assoluta ed è disposto

a cambiare le proprie abitudini in campo alimentare e sportivo per favorirlo. **La dieta mediterranea riveste un ruolo centrale nelle abitudini alimentari degli italiani. Caratterizzata da un apporto bilanciato dei principali macronutrienti, è da anni considerata la migliore dieta al mondo**³⁵. L'olio d'oliva è uno degli elementi principali della piramide alimentare mediterranea e, grazie alle sue proprietà nutraceutiche, gli esperti ne consigliano un consumo quotidiano di circa due cucchiaini³⁶. Fra gli altri effetti benefici, grazie alla presenza dell'acido oleico l'olio contribuisce alla stabilizzazione dei livelli di colesterolo nel sangue e apporta effetti cardio-protettivi ed antidiabetici³⁷. Anche per questi motivi, fra tutti gli europei i consumatori italiani sono i meno disposti a cambiare le proprie abitudini alimentari sostituendo l'olio d'oliva con alternative più economiche³⁸.

Le abitudini di consumo giocano un ruolo chiave anche nella transizione sostenibile, e una delle sfide più urgenti in questo contesto è contrastare lo spreco

alimentare. **A livello globale, il cibo sprecato equivale a 1 miliardo di pasti al giorno, il 20% della produzione totale**. In Europa, oltre 58 milioni di tonnellate di cibo vengono gettate ogni anno per un valore stimato di 132 miliardi di euro. In media, il 70% degli sprechi avviene a livello domestico, il 18% proviene dalla ristorazione e l'11% dal commercio al dettaglio. A monte di questi sprechi si aggiunge una perdita del 13% del cibo lungo la catena di approvvigionamento, dal post-raccolta fino al punto vendita. Una dinamica che oltre ad avere un impatto sull'economia globale aumenta l'impronta ambientale del settore: **se lo spreco di cibo si riducesse a zero verrebbe evitato il 10% delle emissioni globali di gas a effetto serra**. In questo contesto, le collaborazioni tra enti pubblici e privati possono ridurre lo spreco alimentare e promuovere filiere più sostenibili e resilienti. Tuttavia, è essenziale anche un impegno concreto da parte dei consumatori verso comportamenti più responsabili e consapevoli nel consumo e smaltimento del cibo³⁹.

32: World Health Organization, 2023

33: European Commission, *Special Eurobarometer 525 - Sport and Physical Activity*, 2022

34: The European House Ambrosetti, *Elaborazione su dati OCSE*, 2023

35: US News Health, 2024

36: Harvard School of Public Health, *Consumption of Olive Oil and Risk of Total and Cause-Specific Mortality Among US Adults*, 2022

37: International Journal of Molecular Science

38: Coop e Osservatorio Nomisma, 2023

39: Unep, *Food waste index report*, 2024

3.1 RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE



Il nostro impegno: promuovere le proprietà nutraceutiche e nutrigenomiche dell'olio extravergine d'oliva attraverso la ricerca scientifica e attività di educazione e comunicazione dedicate.

Obiettivo 2030

10 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico

Obiettivo 2025

4 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico

Risultato 2023

3 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico



Elisir di lunga vita

Monini contribuisce attivamente alla divulgazione scientifica e all'educazione sulle proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva, valorizzandone il ruolo chiave in una dieta alimentare salutare. Il Gruppo mira a incrementare il consumo di olio extravergine di qualità e, per raggiungere questo obiettivo, ritiene fondamentale promuovere una cultura alimentare sana e consapevole, specialmente tra i giovani. Così facendo, il Gruppo si propone di contribuire alla riduzione delle patologie correlate a un'alimentazione scorretta, tra cui obesità e malattie cardiovascolari.

PER IL TERZO ANNO CONSECUTIVO, MONINI HA PROSEGUITO LA COLLABORAZIONE CON FONDAZIONE UMBERTO VERONESI ATTRAVERSO IL PROGRAMMA "ADOTTA UN RICERCATORE", RINNOVANDO LA PARTNERSHIP ANCHE PER IL BIENNIO 2024-2025.

Nel 2023, il Gruppo ha proseguito il sostegno degli studi della Dottoressa Emilia Ruggiero, PhD presso la *Faculty of Health, Medicine and Life Sciences* dell'Università di Maastricht in Olanda e laureata in Scienze della Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Grazie alla borsa di studio ottenuta, la Dott.ssa Ruggiero ha sviluppato un progetto di ricerca intitolato **"Consumo di olio di oliva e rischio di tumore al seno"**, che indaga come un consumo regolare di olio d'oliva possa contribuire a ridurre il rischio di sviluppare tumori al seno. La ricerca ha esaminato un campione di **11.000 donne** dello studio Moli-Sani che, dal 2005 al 2010, ha coinvolto 25 mila residenti della regione Molise e che prediligono un modello nutrizionale ispirato ai principi della dieta Mediterranea. I risultati dello studio potranno fornire nuove evidenze sul contributo dell'olio d'oliva alla salute, nonché un punto di riferimento per lo sviluppo di nuove strategie di prevenzione.

In qualità di membro della **North America Olive Oil Association (NAOOA)**,

nel 2023 Monini ha ottenuto la **certificazione istituita dall'American Heart Association**, un riconoscimento utile ai consumatori per individuare gli alimenti che contribuiscono a contrastare i problemi cardiovascolari. La scelta di Monini di aderire a questa iniziativa è guidata dalla volontà di diffondere l'importanza del consumo di olio d'oliva negli Stati Uniti: in un Paese dove l'obesità è particolarmente diffusa, l'extravergine rappresenta un sostituto salutare a prodotti con elevate quantità di grassi saturi. Grazie a questa certificazione, il Gruppo può ora applicare il *claim* previsto dall'Associazione sulle etichette dei propri prodotti commercializzati negli USA.



3.1 RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Monini per la scuola

Obiettivo 2030

10.000 scuole e 1 milione di studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione

Obiettivo 2025

2.500 scuole e 80.000 studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione

Risultato 2023

2.001 scuole e 54.475 studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione



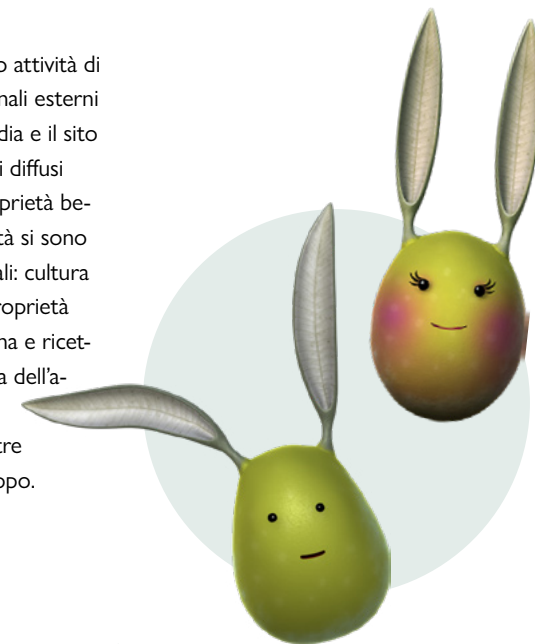
Raccontare l'olio extravergine d'oliva significa guidare le persone verso uno stile di vita sano, basato su un regime alimentare equilibrato, salutare e dalle ottime proprietà nutraceutiche. Per questo Monini si impegna nella diffusione della cultura e delle qualità dell'olio extravergine di oliva.

Nel 2014, l'Azienda ha lanciato il programma **"Monini per la scuola"** con l'obiettivo di **coinvolgere gli studenti italiani e polacchi su temi legati alla salute, alla nutrizione, alla cultura alimentare e alla sostenibilità**. Dopo una pausa dovuta alla pandemia, l'iniziativa è ripartita nel 2023, coinvolgendo più di 24.700 studenti e 900 scuole nel corso

dell'anno. Il programma ha coinvolto un processo di *gamification*, che, con i personaggi Mo' e Nini, trasforma l'apprendimento in un'attività interattiva e sfidante. Il progetto didattico, dedicato alle scuole primarie, si ispira ai 3 pilastri del bilancio di sostenibilità, traducendoli in contenuti educativi comprensibili accattivanti e stimolanti per i giovani studenti. Il programma si concentra su un gioco educativo, che vede come protagonisti gli storici brand character Mò e Nini, con l'obiettivo di coinvolgere le classi alla scoperta dell'universo Monini, sfruttando il potere della gamification nel facilitare l'apprendimento e il valore della condivisione tipico del gioco da tavolo per moltiplicare spunti di riflessione e conoscenze acquisite.

NEL 2023 MONINI HA PROSEGUITO IL PROPRIO IMPEGNO NELLA DIFFUSIONE DELLA CULTURA DELL'EXTRAVERGINE DI OLIVA ATTRAVERSO DIVERSE ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE.

Queste iniziative hanno incluso attività di sensibilizzazione attraverso canali esterni e interni, compresi i social media e il sito web aziendale, dove sono stati diffusi contenuti informativi sulle proprietà benefiche del prodotto. Le attività si sono concentrate su 3 filoni editoriali: cultura dell'olio – per raccontare le proprietà benefiche dell'olio d'oliva, cucina e ricette – per promuovere la cultura dell'alimentazione sana, e siamo Monini – per valorizzare gli oltre 100 anni d'esperienza del Gruppo.



Monini per la scuola: i numeri chiave

Monini per la scuola	2020/21	2021/22	2023/24
Scuole	407	211	901
Classi	414	248	991
Studenti	10.350	6.200	24.775

3.1 RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'extravergine dei campioni



Obiettivo 2030

1 milione di persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano

Obiettivo 2025

500.000 persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano

Risultato 2023

100.000 persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano



Monini promuove la buona alimentazione e l'attività fisica come elementi chiave per uno stile di vita sano. I grassi buoni, come gli acidi grassi monoinsaturi dell'olio extravergine d'oliva, sono ricchi di antiossidanti che favoriscono il recupero muscolare e rappresentano il carburante per gli sport ad alta intensità e gli sforzi prolungati a bassa intensità. Inoltre, le proprietà nutritive dell'olio aiutano a ridurre i sintomi dell'infiammazione cronica dovuta ad allenamenti faticosi, favorendo l'assorbimento degli antiossidanti e delle vitamine liposolubili contenute negli alimenti.

Monini partecipa a importanti manifestazioni sportive in Italia per diffondere la consapevolezza sul contributo nutrizionale che l'olio extravergine può apportare agli atleti.

Prima focalizzato su ciclismo e mountain bike, il Gruppo ha successivamente ampliato il suo impegno al mondo del running, tutti sport di resistenza che richiedono determinazione e traggono vantaggio da un'alimentazione salutare.

ENTRO IL 2030, MONINI SI PROPONE DI COINVOLGERE 1.000.000 DI PERSONE NELL'ADOZIONE DI UNO STILE DI VITA SALUTARE E MIRA A PROMUOVERE UNA MANIFESTAZIONE SPORTIVA OGNI ANNO FINO AL 2030.

Nel 2023, Monini ha supportato **Stramilano**, la manifestazione podistica annuale organizzata a Milano e che ha registrato oltre 50.000 iscritti. Lo stand Monini è stato uno dei due più frequentati in assoluto, e il logo è stato inserito nella sacca gara di ben 8.000 partecipanti alla mezza maratona. Inoltre, nel corso dell'anno, il Gruppo ha proseguito con le tradizionali **sponsorizzazioni sportive**.

“L'olio extravergine di oliva è la scelta migliore per l'alimentazione e la dieta di chi ama lo sport, e per chiunque desideri equilibrio e salute, sia a tavola che nella vita”

Stefano Barilotti, Marketing

Riccardo Allegrini

Nato nel 2000 e già promessa dello sci agonistico fin da bambino, è ora nella squadra della FISJ nelle forze dei Carabinieri

Sci Club Val Gardena

Oltre 20 anni di sponsorizzazioni allo Sci Club Val Gardena che coinvolge moltissimi atleti italiani.

Polisportiva La Fenice

Associazione no profit della ginnastica ritmica nata a Spoleto nel 1980 che oggi conta oltre 400 tesserati.

Stramilano

Manifestazione podistica ideata nel 1972 da Renato Cepparo che si tiene a Milano e si ripete a cadenza annuale in primavera.

Accademia Scherma Spoleto

Sosteniamo la A.S.D. scuola di scherma spoletina, da 15 anni realtà di riferimento in città.

Circolo tennis di Spoleto

Sostegno allo sport e ai giovani del territorio presso il circolo di tennis di Spoleto.

3.1 RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Brand Monini Top Of Mind

Anche nel 2023, secondo l'analisi condotta da Nextplora S.r.l., **Monini si conferma brand leader “Top Of Mind” nel proprio settore**, ovvero la prima marca che viene in mente ai consumatori quando si parla di una specifica classe di prodotti. Il riconoscimento rappresenta il massimo livello di notorietà per un marchio e si traduce nella percentuale di consumatori di un determinato target che menzionano spontaneamente il marchio in relazione a una categoria di prodotti.

I risultati dell'ultima edizione indicano che il 20% degli italiani associa Monini come primo brand di olio che viene in mente spontaneamente, il secondo brand si attesta al 14%. Nonostante un lieve calo dei valori di Top of Mind rispetto al 2022 – che vedevano Monini al 21% per le preferenze dei consumatori – e una diminuzione marginale nel volume delle vendite, il Gruppo ha comunque registrato un aumento della sua quota di

mercato sul totale degli oli acquistati nel corso dell'anno.

Per potenziare ulteriormente la percezione del proprio marchio tra i consumatori migliorandone l'efficacia comunicativa, **nel 2023 Monini ha avviato un project work in collaborazione con l'Università di Perugia**. Gli studenti del corso di “Strategie di comunicazione” sono stati coinvolti nello sviluppo di un piano volto ad aumentare l'engagement

dei consumatori più giovani, rafforzare il legame emotivo con il prodotto e ottimizzare la comunicazione della strategia di sostenibilità del Gruppo. Nel corso del 2024, verranno selezionate le due migliori proposte a cui il Gruppo potrà ispirarsi per raccontare in modo sempre più efficace gli obiettivi, le azioni e i risultati raggiunti nell'ambito del Piano Monini 2030.

I risultati di Monini in “Top Of Mind”

Monini Top of Mind	2021	2022	2023
Top of Mind	23,00%	21,00%	20,00%
Numero famiglie acquirenti in Italia	4.591.377	4.586.600	4.100.000
Acquisto medio (litri/anno)	2,87	2,70	2,50
Quota di olio Monini sul totale degli oli acquistati in un anno – “loyalty”	23,50%	23,30%	24,30%




3.2 SPRECO ALIMENTARE E CIRCOLARITÀ

Il nostro impegno: favorire la transizione verso un'economia circolare ricercando soluzioni per valorizzare gli scarti di lavorazione e i sottoprodotti, evitando ogni forma di spreco lungo la catena del valore

In Monini, la gestione dei rifiuti comincia da un'attenta analisi dei flussi di materia prima e di materiali in ingresso e in uscita, associati sia all'imbottigliamento e al confezionamento dell'olio acquistato che al processo di trasformazione delle olive svolto direttamente all'interno del Gruppo.

La maggior parte dei rifiuti deriva dalla filtrazione e imbottigliamento dell'olio e dal confezionamento delle olive mentre, le attività di laboratorio, uffici e pulizia incidono per una quota minore.

In particolare, i principali rifiuti prodotti dalle attività svolte da Monini riguardano: le acque di lavaggio, provenienti dalla pulizia degli stabilimenti e delle olive, che non possono essere rilasciate nei normali circuiti delle acque reflue e devono quindi essere depurate; gli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione, ossia prodotti scaduti,

Elementi destinati al recupero 

Elementi riutilizzati tal quale 

[GRI 3-3] [GRI 13,8.1] [GRI 306-1] [GRI 306-2] [GRI 306-3]

I rifiuti prodotti nel processo di imbottigliamento di olio



3.2 SPRECO ALIMENTARE E CIRCOLARITÀ

scarti di produzione e salamoie, anch'esse inutilizzabili e, pertanto, destinate alla depurazione; **le terre e le carte** di cellulosa vergine, necessari per trattene-re umidità e impurità presenti negli oli grezzi e che sono destinate al recupero; **fondami**, residui formati da acque di vegetazione e impurezze che si depositano alla base dei serbatoi; **carta e cartone**, destinati al riciclo, utilizzati per gli imballaggi e le coperture delle bottiglie; **vetro**, inviato a riciclo, proveniente dai resi del mercato, da prodotti in scadenza o da

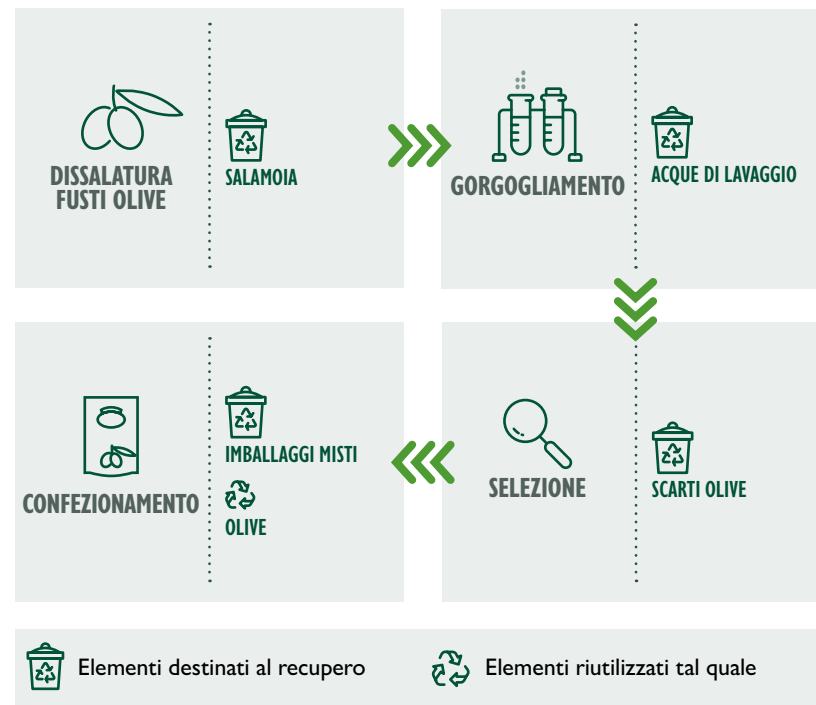
rotture durante il processo produttivo. Monini assicura una gestione adeguata dei rifiuti applicando i codici del **Catalogo Europeo Rifiuti (CER)**, che consente di classificare e monitorare gli scarti della produzione, e la linea guida **ISO 9002** – lo standard internazionale che specifica i requisiti per i sistemi di gestione della qualità, focalizzandosi sulla produzione, installazione e servizi post-vendita. Inoltre, ogni anno, viene svolto in Azienda un audit per verificare la conformità legislativa del processo di gestione dei rifiuti.

Nel 2023, il Gruppo ha registrato la produzione di circa 719 mila kg di rifiuti, di cui il 99% non pericolosi, in diminuzione del 18% rispetto al 2021. La quota più significativa di rifiuti deriva dalle attività dello stabilimento di Spoleto, dove gli oli vengono imbottigliati. La quota residuale di rifiuti pericolosi prodotti (1%) proviene, invece, dalle attività interne di laboratorio. Con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali derivanti dalla gestione dei rifiuti, **nel corso dell'anno Monini ha avviato a recupero il 90% dei rifiuti non pericolosi prodotti.**

GRI 306-3 | Rifiuti prodotti⁴⁰

Rifiuti prodotti (kg)	2021		2022		2023		Var. 21-23
Non pericolosi	874.092	99,59%	814.705	99,85%	717.151	99,69%	-17,95%
A recupero	812.787	92,60%	769.615	94,32%	665.745	92,54%	-18,09%
A smaltimento	61.305	6,98%	45.090	5,53%	51.406	7,15%	-16,15%
Pericolosi	3.609	0,41%	1.257	0,15%	2.254	0,31%	-37,55%
A recupero	0	0,00%	0	0,00%	200	0,03%	-
A smaltimento	3.609	0,41%	1.257	0,15%	2.054	0,29%	-43,09%
Rifiuti totali	877.701	100,00%	815.962	100,00%	719.405	100,00%	-18,04%

I rifiuti prodotti nel processo di confezionamento delle olive



40: L'indicatore include le società Monini S.p.A., Ze.flor. S.A., Tenimenti. Per le società Monini North America Inc., Monini Polska SP.ZO.O., Monini France, non si dispone dei dati relativi ai rifiuti prodotti nel triennio 2021-2023 ma derivano principalmente da uffici commerciali di piccole dimensioni.

3.2 SPRECO ALIMENTARE E CIRCOLARITÀ

Valorizzazione e trasformazione dei sottoprodotti

Obiettivo 2030

100% dei sottoprodotti di trasformazione delle olive utilizzati per la formulazione di prodotti alternativi

Obiettivo 2025

20% dei sottoprodotti di trasformazione delle olive utilizzati per la formulazione di prodotti alternativi

Risultato 2023

In corso di sviluppo: ottenuto il brevetto per la prima crema di olive prodotta a partire dalla sansa

Al Frantoio del Poggiolo, i principali sottoprodotti della trasformazione olearia sono le acque di vegetazione, la sansa – formata da residui di polpa e buccia di olive – e il nocciolino, ovvero il nocciolo dell'oliva triturato. Sommati a rami e foglie che rimangono dal processo di raccolta, nel 2023 questi sottoprodotti rappresentano circa l'88% del residuo di frangitura, mentre, il 12% diventa olio extravergine di oliva⁴¹.

Ad oggi, tutti i sottoprodotti provenienti dal Poggiolo hanno una destinazione di riutilizzo: **foglie e rami** vengono sparsi e trinciati nei campi e lasciati nel terreno, fungendo da fertilizzanti; il **nocciolino** viene venduto ad un'azienda locale per la produzione di pellet e, una volta essiccato, può generare fino a 4.900 kcal/kg, per un valore generato nel 2023 pari a 134.544.200 kcal; le **acque di vegetazione** e la **sansa** sono inviate a un'azienda locale in cui vengono utilizzate in un

41: Durante il lavaggio e la trasformazione delle olive, si utilizza acqua che successivamente viene smaltita come acqua di vegetazione. Questo processo porta a un aumento del volume totale di acqua di vegetazione, facendo sì che la somma dei sottoprodotti e dell'olio d'oliva ecceda il 100%.

impianto per la produzione di energia elettrica a partire da biogas.

ENTRO IL 2030, IL GRUPPO INTENDE DARE ORIGINE A FORMULAZIONI E PRODOTTI ALTERNATIVI PER IL 100% DEI SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE.

Per farlo, ha avviato una collaborazione con le Università di Perugia e di Teramo con l'obiettivo di identificare soluzioni innovative per il recupero e la valorizzazione dell'oliva e del suo valore nutritivo. Gli ambiti di ricerca esplorati sono 3: la creazione di un patè, l'estrazione dei polifenoli dalle acque di vegetazione e la produzione di materiali per l'edilizia. Da questa collaborazione, nel 2022 è nato il **brevetto per la prima crema di olive prodotta a partire dalla sansa**. Inoltre, per il recupero dei polifenoli presenti nei sottoprodotti dell'olio extravergine, la funzione di Ricerca e Sviluppo anche nel 2023 ha proseguito la ricerca su possibili modalità di estrazione. Monini è impegnata nella riduzione degli sprechi legati ai prodotti invenduti dai supermercati o

ritirati a causa di una "shelf life" residua troppo breve. **Il Gruppo recupera e dona prodotti che, pur conservando le loro caratteristiche qualitative, altrimenti sarebbero destinati allo**

smaltimento. Queste donazioni sono indirizzate ad associazioni e centri di solidarietà, tra cui il centro Don Guerrino Rota di Spoleto, il Banco Alimentare, la Caritas di Perugia e la Caritas di Spoleto.

“Nell’impegno di Monini per la circolarità della propria produzione c’è il recupero dei sottoprodotti di frangitura ed estrazione, che conservano molte proprietà energetiche e nutrizionali.”

Giulia Gervasi, controllo Qualità e Specialista Ricerca e Sviluppo

Composizione e quantità dei sottoprodotti del Frantoio del Poggiolo nel 2023

Matrice	Quantità	
	Kg	%
Olive lavorate	340.308	100%
Olio	40.352	11,8%
Sansa	153.029 (stima)	44,9%
Acqua di vegetazione	272.056 Kg (stima)	79,9%
Foglie e rami	44.240	12,9%
Nocciolino	27.458	8%

3.2 SPRECO ALIMENTARE E CIRCOLARITÀ

Il viaggio continua, pallet ecosostenibili



Obiettivo 2030

100% di pallet acquistati nuovi 80x120 PEFC

Obiettivo 2025

70% dei pallet acquistati nuovi EPAL 80x120 conformi ISPM15 certificati PEFC

Risultato 2023

64% dei pallet 80x120 PEFC
100% dei pallet 100x120 PEFC



Il pallet è una componente di imballaggio sostenibile grazie alla capacità di essere riutilizzato e riciclato a fine vita. **Monini utilizza pallet CHEP** (Commonwealth Handling Equipment Pool) **realizzati in legno certificato FSC** (Forest Stewardship Council) **e PEFC** (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes), due certificazioni che assicurano che i pallet derivano da una gestione sostenibile delle foreste e da una filiera del legno a ridotto impatto ambientale, nonché pallet bianchi.

Sulla base delle dimensioni scelte dai clienti, il Gruppo acquista due misure di pallet: 80x120 mm e 100x120 mm. **Per le consegne in Italia, Monini utilizza pallet 80x100 bianchi usati di prima scelta a capitolato EPAL** (European Pallet

Association). In caso non siano reperibili pallet usati, il Gruppo ne acquista di nuovi. **Ove possibile, all'estero il Gruppo ricorre al pallet pooling**, ovvero il noleggio dei bancali CHEP per favorire il loro scambio a fine utilizzo.

IL GRUPPO È DETERMINATO A PORTARE AVANTI IL PROPRIO IMPEGNO, ARRIVANDO A UTILIZZARE NEI PROPRI PALLETT IL 100% DI PEFC ECOSOSTENIBILE ENTRO IL 2030.

Nel dettaglio, nel corso dell'anno, il Gruppo ha utilizzato oltre 18 mila pallet **80x120 mm**, di cui il **64% PEFC**. Per la dimensione **100x120 mm**, Monini ha utilizzato più di 4 mila pallet, il **100% PEFC**.

Pallet acquistati	80x120 mm			100x120 mm		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Totale	26.994	24.942	18.443	6.322	7.070	4.451
di cui pallet bianco	14.686	12.656	7.283	4.970	5.310	3.240
di cui Pallet bianco PEFC	-	4.104	660	-	-	3.240
di cui pallet CHEP PEFC	12.308	12.286	11.160	1.352	1.760	1.211
% di PEFC sul totale	45,6%	65,7%	64,1%	21,4%	24,9%	100,0%

3.3 RADICI NEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Il nostro impegno: sostenere il nostro territorio attraverso la tutela del paesaggio naturale, la promozione culturale e il supporto alle associazioni locali che favoriscono l'inclusione sociale.

Tradizione e paesaggio

Ogni olio è unico e Monini si dedica ogni giorno alla ricerca delle materie prime con le migliori espressioni organolettiche e tali da ottenere un gusto equilibrato nel tempo.

L'arte di accostare oli, armonizzando gusti e profumi, consente di ottenere un prodotto riconoscibile e apprezzabile per equilibrio organolettico e costanza, un approccio che richiede maggiori risorse rispetto a una selezione di materie prime guidata esclusivamente da criteri economici e di mercato.

L'Azienda da sempre abbraccia questa filosofia, attraverso ricette curate personalmente da Zefferino Monini, impegnato nella costante ricerca di **caratteristiche organolettiche equilibrate che diano vita a prodotti unici e facilmente riconoscibili**. Per misurare le prestazioni del proprio prodotto, l'Azienda conduce indagini di mercato

mensili sui prodotti più venduti in diversi segmenti della categoria "extravergine", tra cui quelli 100% italiani, biologici e non filtrati.

L'attenzione alla qualità di Monini è confermata dai risultati di numerosi test di assaggio condotti in modalità blind, cioè senza che gli assaggiatori siano informati sul prodotto che stanno provando. Questo approccio garantisce un giudizio oggettivo e, pur non raggiungendo sempre il primo posto in tutte le fasce di prodotto, i prodotti del Gruppo sono i più costanti durante l'anno.

L'extravergine di Monini deve riconoscibilità ed equilibrio organolettico anche alle colline dove si inseriscono gli oliveti: **Umbria, Toscana e Puglia – le aree più rinomate in Italia per cultura olearia, qualità degli oli e paesaggi olivicoli**. Le condizioni climatiche del centro e del sud, come le escursioni termiche autunnali, stimolano gli ulivi ad accumulare polifenoli per proteggere le olive dagli stress climatici, migliorando le proprietà nutrizionali e sensoriali dell'olio, caratte-

rizzandoli con note amare e piccanti. Ad esempio, nel Sentiero degli Ulivi, che si snoda attraverso la **Fascia olivetata Assisi - Spoleto** in Umbria, è possibile ammirare migliaia di ulivi che si ergono su terrazzamenti e torri costruite appositamente per proteggere e valorizzare le piante. Questo sentiero, frutto dell'imprenditoria locale, è stato insignito del titolo di "Paesaggio culturale evolutivo vivente" dall'UNESCO e di "Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale" dalla FAO, oltre che di "Paesaggio rurale e storico" dal Ministero delle Politiche Agricole.

Nella fascia di Assisi – Spoleto, Monini ha preso parte attivamente alla conservazione del paesaggio intervenendo nei propri oliveti del Poggiolo. Su una superficie originaria di 40 ettari, l'Azienda ha riqualificato le aree più vulnerabili e danneggiate, preservando la flora e valorizzando gli ulivi, senza trascurare gli esemplari di piante secolari presenti. Attraverso lo sviluppo del Bosco Monini, inoltre, **il Gruppo contribuisce alla tutela e alla rinascita del paesaggio olivicolo nazionale**.

“Tradizione e competenza contraddistinguono la capacità di Monini di realizzare gli oli migliori. La passione e l'artigianalità frutto della nostra storia ci portano ad offrire una qualità superiore e inimitabile di olio extravergine di oliva.”

Zefferino Monini, Presidente e Amministratore Delegato

3.3 RADICI NEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Fondazione Monini

Obiettivo 2030

250 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini

Obiettivo 2025

90 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini

Risultato 2023

43 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini



FONDAZIONE MONINI NASCE CON L'OBIETTIVO DI CUSTODIRE LA MEMORIA DEL TERRITORIO DI SPOLETO, PER I SUOI CITTADINI, PER LE NUOVE GENERAZIONI E PER I TURISTI E I VISITATORI CHE ARRIVANO DA TUTTO IL MONDO.

Nel 2009, Monini si è aggiudicata all'asta la storica casa del Maestro Gian Carlo Menotti, in Piazza del Duomo a Spoleto, successivamente inaugurata nel 2011, in occasione della nascita del Maestro. Nel 1958, Casa Menotti ha dato vita al **Festival dei Due Mondi**, una manifestazione internazionale che ha portato a fama internazionale la città di Spoleto e il suo variegato panorama artistico, quale **“terreno di incontro fra due culture e due mondi artistici, quello americano e quello europeo”** per celebrare “le arti in tutte le loro forme”. Negli ultimi 65 anni, Casa Menotti ha ospitato alcuni tra i più grandi artisti della nostra epoca e, ancora oggi, il Festival rappresenta uno

dei più importanti appuntamenti culturali e innovativi a livello mondiale. **Fondazione Monini vuole ricordare il Maestro Menotti, non solo quale ideatore del Festival dei Due Mondi, ma anche come musicista, compositore, librettista e regista.**

Come ogni anno, nel 2023 la Fondazione Monini ha conferito per la **14^a edizione il Premio Monini "Una Finestra sui Due Mondi"** a una personalità il cui contributo artistico ha travalicato ogni confine, commuovendo profondamente il pubblico durante il Festival. **La Fondazione si impegna a custodire anno dopo anno tutto il materiale disponibile dagli esordi del Festival nel Centro di Documentazione di Casa Menotti, catalogandolo e archiviandolo digitalmente.** La nascita del centro è resa possibile dalla collaborazione tra la Fondazione Monini, la Fondazione Festival dei Due Mondi e il Comune di Spoleto, che ha inserito Casa Menotti nel prestigioso Circuito Museale della città. Grazie al catalogo digitale dell'archivio, chiunque può visionare le immagini, i video e i documenti testuali gratuitamente.



3.3 RADICI NEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Anche nel 2023 Fondazione Monini ha promosso la cultura attraverso eventi unici, come “Musica da Casa Menotti” che ha visto diversi giovani musicisti esibirsi in una rassegna di concerti di musica da camera. Organizzato con la collaborazione di una rete di conservatori di fama internazionale, l'evento favorisce l'incontro tra diverse realtà musicali nel mondo. I giovani musicisti si esibiscono nello spazio intimo del salotto di fronte a pochi spettatori, ma dalla finestra della dimora la loro musica raggiunge anche il pubblico della meravigliosa Piazza del Duomo.

Spaziando tra repertori di musica classica, jazz, contemporanea e cabaret, l'evento ospita ragazzi e ragazze che hanno suonato nelle grandi sale concertistiche mondiali, dalla Carnegie Hall di New York e alla Suntory Hall di Tokyo. L'intimità caratteristica dei concerti di Casa Menotti consente di tessere un legame privilegiato tra musicista e pubblico avvicinando artista e spettatore.

“Con la restituzione di Casa Menotti alla nostra città e al mondo, ci è sembrato fondamentale riempirla di ciò che il Maestro amava di più: la musica. È un linguaggio che vogliamo incoraggiare soprattutto nei giovani per dar loro la possibilità di esprimersi e far emergere il loro talento.”

Maria Flora Monini, Fondazione Monini

Il Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto

Nel 2023, Monini ha rinnovato il proprio sostegno alle attività del Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto, consolidando così una partnership che dura da ben 60 anni. Fondato nel 1947, il Teatro Lirico Sperimentale ha sempre svolto un ruolo fondamentale nell'avviare giovani artisti alla carriera nell'arte lirica. Oltre ad ospitare il prestigioso Concorso di Canto



TEATRO LIRICO SPERIMENTALE
DI SPOLETO
"A. BELLÌ"

dello "Sperimentale", il teatro offre ai vincitori un percorso formativo di due anni, durante i quali hanno accesso alla competenza e all'esperienza di rinomati registi e direttori.

Enogastronomia a Teatro: un nuovo modo di diffondere la cultura dell'olio

"EaT - Enogastronomia a Teatro" ha celebrato la sua seconda edizione a novembre 2023, consolidando il successo del debutto avvenuto nel 2022. L'evento, che fonde spettacolo e gastronomia, beneficia del sostegno di Monini e si svolge nel Teatro Caio Melisso di Spoleto, il più antico della città. L'edizione si è articolata in quattro giorni ricchi di spettacoli, musica e degustazioni. Durante l'evento, attori e pubblico hanno avuto l'opportunità di immergersi non solo nell'arte scenica ma anche nei sapori del territorio, tra cui l'olio extravergine di oliva Monini.

EaT

Le novità del 2023 includono spettacoli selezionati tra le 50 compagnie partecipanti a PlayEAT, un'iniziativa che ha premiato le migliori produzioni a tema gastronomico e culinario, dando ad autori e attori la possibilità di metterle in scena al Teatrino delle sei, storico teatro nel centro di Spoleto. Inoltre, nello stesso teatro, lo spettacolo “Viaggio gastronomico nella storia di Spoleto” ha ripercorso le tappe salienti della storia della città umbra, accompagnandole alle ricette più rappresentative di ciascun periodo.

Come nasce questo documento

NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità testimonia l'impegno costante di Monini nel rendicontare e comunicare a tutti gli stakeholder le **performance ambientali, sociali ed economiche** raggiunte dall'Azienda nel corso del 2023, il terzo anno di rendicontazione non finanziaria del Gruppo. Le informazioni contenute nel presente documento si riferiscono all'anno fiscale 2023, dal 1° gennaio al 31 dicembre, con una visione più ampia degli indicatori chiave durante il triennio 2021-23, laddove possibile. Il perimetro di rendicontazione scelto è lo stesso definito nel Bilancio Consolidato del Gruppo Monini.

Il documento è stato redatto con riferimento all'edizione dei **GRI Standard 2021 e ai GRI Sector Standard 13 "Agriculture, Aquaculture and Fishing**

Sectors" (2022). I codici identificativi GRI distribuiti all'interno del documento tra parentesi quadre individuano le informazioni che soddisfano i requisiti selezionati. In accordo allo standard, il documento si concentra sui temi più significativi per Monini e per i suoi stakeholder – i cosiddetti temi "materiali" per i quali sono stati valutati i principali impatti economici, ambientali e sociali generati dall'organizzazione – individuati attraverso un processo di analisi di materialità condotta nel 2022, i cui temi chiave sono stati confermati per il 2023, che ha previsto il coinvolgimento di alcuni stakeholder esterni.

Il confronto con gli esperti ha riguardato i temi associati agli impatti più rilevanti individuati a partire da un'analisi della catena del valore di Monini e dei principali documenti di settore. Gli impatti sono stati analizzati considerando sia gli impatti generati dalle attività di Monini sul contesto sia gli impatti subiti, e valutati in base ai criteri di portata, perimetro, irrimediabilità e probabilità. I risultati dell'analisi sono stati condivisi con gli sta-

keholder esperti coinvolti per raccogliere il loro punto di vista e sintetizzarlo con quello dell'Azienda. A fine analisi, sono emersi **12 temi materiali**.

La metodologia utilizzata consente di anticipare il percorso che porterà Monini allo sviluppo dell'analisi di "**doppia materialità**", secondo quanto disciplinato dal nuovo standard unico europeo, gli **European Sustainability Reporting Standards** (ESRS).

Le informazioni e i dati riportati nel documento sono stati raccolti grazie alla collaborazione di tutte le funzioni di Monini, ognuna per le attività di competenza, sotto il coordinamento della Direzione Generale e delle funzioni Comunicazione, Marketing, Sistema e Controllo Qualità e Ricerca e Sviluppo. È stato così possibile creare un insieme di informazioni esaustivo e accurato, che garantisce la solidità del modello di rendicontazione.

Per qualsiasi chiarimento o approfondimento è possibile contattare Monini alla mail: piano2030@monini.com

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso
 Monini ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 1/1/2023 – 31/12/2023 con riferimento all'edizione 2021 dei GRI Standard, opzione “with reference to”.

Utilizzato GRI 1
 GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021

Standard di settore GRI pertinenti
 GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing sectors

GRI STANDARD	INFORMATIVA	INFORMAZIONI/COLLOCAZIONE
--------------	-------------	---------------------------

Informativa generale

2-1	Dettagli organizzativi	<p>a. Ze.flor S.r.l.</p> <p>b. Società a responsabilità limitata.</p> <p>c. SS Flaminia Km 129 Spoleto - 06049 Italia.</p> <p>d. Il Gruppo Monini opera in Italia, Polonia, Stati Uniti e Francia.</p>
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	<p>a. Ze.Flor. S.r.l. (consolidante), Monini S.p.A., Monini North America, Monini Polska, Ze.Flor. Società agricola S.r.l., Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l.</p> <p>b. Le Società incluse nel perimetro del Bilancio Consolidato e del Bilancio di Sostenibilità coincidono.</p> <p>c.i. Non vi sono partecipazioni di minoranza;</p> <p>c.ii. In seguito ad acquisizioni vengono comunicate le scadenze delle informazioni finanziarie e ne si monitora il rispetto. Contestualmente si rivedono le informazioni ricevute dalle controllate e si fornisce supporto in caso di necessità;</p> <p>c.iii. l'approccio è univoco e non si rilevano discordanze in merito.</p>
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	<p>a. Il periodo di rendicontazione di questa edizione del Bilancio di Sostenibilità va dal 1.1.2023 al 31.12.2023 e ha frequenza annuale.</p> <p>b. Il periodo della rendicontazione finanziaria coincide con quello della rendicontazione di sostenibilità.</p> <p>Giugno 2024.</p> <p>Per qualsiasi chiarimento o approfondimento è possibile contattarci al seguente indirizzo mail: piano2030@monini.com.</p>
2-4	Revisione delle informazioni	<p>a. Refuso: l'introduzione dei pallet CHEP nel 2022 ha permesso di risparmiare 13.240 kg di CO₂, non 1.050 Kg come indicato nel Bilancio di Sostenibilità 2022 (dato che invece si riferisce alla riduzione in termini di rifiuti ottenuta grazie alla stessa iniziativa). Per maggiori dettagli si veda pag. 86 del Bilancio di Sostenibilità 2022.</p>
2-5	Assurance esterna	<p>a./b. Il documento non è stato sottoposto ad assurance esterna.</p>

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Sezione 2: Attività e lavoratori

2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	<p>a. I settori in cui Monini opera sono: Fast-Moving Consumer Goods (FMCG) e Business-to-Business (B2B).</p> <p>b.i. Monini è specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva: seleziona in Italia e nei Paesi del Sud Europa, imbottiglia e distribuisce in Italia e all'estero, olio extravergine d'oliva di elevata qualità. Il marchio principale è Monini. I prodotti sono olio extra vergine di oliva, olio di oliva, oli extravergini aromatizzati, olive da tavola, olio di semi di vinacciolo, aceti, pesti. I mercati serviti comprendono 61 Paesi nel mondo in Europa (77%), Asia-Pacific (14%), North-America (5%), Latin-America (2%) e Middle East and Africa (2%).</p> <p>b.ii. La catena di fornitura si compone di: 1) cooperative agricole e produttori di olio extravergine di oliva localizzati in Italia, Spagna, Portogallo e Grecia; 2) vetrerie e fornitori di imballaggi e materie sussidiarie; 3) fornitori di servizi.</p> <p>b.iii. Le entità a valle dell'organizzazione sono GDO, distributori specializzati, e-commerce, Ho.re.ca.</p> <p>c. n.a.</p> <p>d. Nel 2023 non sono state rilevate modifiche sostanziali alla catena del valore e alle attività svolte dal Gruppo.</p>
2-7	Dipendenti	<p>§ Le nostre persone</p> <p>§ Le nostre persone</p> <p>c. I dipendenti sono stati calcolati secondo il numero di persone in valore assoluto.</p> <p>§ Le nostre persone</p> <p>e. Non si sono verificate variazioni rilevanti del numero di dipendenti.</p>
2-8	Lavoratori non dipendenti	<p>a.i. I lavoratori somministrati nel 2021 sono stati 16, nel 2022 pari 19 e nel 2023 pari a 12 con contratti in monte ore garantito o staff leasing.</p> <p>a.ii. Le principali mansioni svolte includono: confezionamento, manutenzione, ricevimento olio e miscelazione.</p> <p>b. I dipendenti sono stati calcolati secondo il numero di persone in valore assoluto.</p> <p>c. In media, nel corso dei mesi, si registrano variazioni da un minimo di 6 ad un massimo di 18 somministrati. In particolare, nel corso del 2020 si va da un minimo di 7 ad un massimo di 12 somministrati. Nel corso del 2021 si va da un minimo di 9 ad un massimo di 13 somministrati. Nel corso del 2022 si va da un minimo di 9 ad un massimo di 17 somministrati.</p>

Sezione 3: Governance

2-9	Struttura e composizione della governance	<p>a. Il massimo organo di governo è costituito dal Consiglio di Amministrazione della Ze.Flor. srl Holding del gruppo. La Holding svolge attività di direzione e coordinamento verso tutte le partecipate consolidate che riferiscono tramite i propri Consigli di Amministrazione.</p> <p>b. Non sono previsti comitati all'interno del Consiglio di Amministrazione.</p> <p>c. Si rimanda alla tabella seguente.</p>
-----	---	---

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI 2-9 | Struttura e composizione della governance

	Ruolo	Indipendenza	Permanenza in carica (dal)	Altre cariche e impegni (n°)	Descrizione degli impegni	Sesso
2021						
Monini Zefferino Francesco	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
Monini Maria Flora	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Donna
Riccardo Cereda	Esecutivo	Si	20/06/2008	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
2022						
Monini Zefferino Francesco	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
Monini Maria Flora	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Donna
Riccardo Cereda	Esecutivo	Si	20/06/2008	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
2023						
Monini Zefferino Francesco	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
Monini Maria Flora	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Donna
Riccardo Cereda	Esecutivo	Si	20/06/2008	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo

2-10

Nomina e selezione del massimo organo di governo

a./b. Il CdA è in carica a tempo indeterminato e, pertanto, al momento non si adottano procedure di nomina e selezione.

a./b. Il CdA è in carica a tempo indeterminato e, pertanto, al momento non si adottano procedure di nomina e selezione.

2-11

Presidente del massimo organo di governo

a. Il Presidente del massimo organo di governo è Presidente anche di alcune delle Società controllate.

b. Il Presidente del massimo organo di governo svolge mansioni operative di acquisto della materia prima ed altre all'interno della Monini SpA. Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo di Monini, attraverso un sistema organico e strutturato di principi e procedure, previene il verificarsi di potenziali conflitti nello svolgimento delle proprie attività.

INDICE DEI CONTENUTI GRI

2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	<p>§ Una governance dedicata alla sostenibilità</p> <p>b.i. Il CdA, insieme al Comitato di Sostenibilità, che include un membro del Consiglio, esercita i propri poteri di indirizzo, governo e controllo sullo sviluppo della strategia di sostenibilità del Gruppo. In particolare, il CdA revisiona e approva l'analisi di materialità che richiede di valutare la significatività degli impatti ambientali, economici e sociali derivanti dallo svolgimento delle proprie attività. La materialità viene aggiornata periodicamente attivando un processo di ascolto degli stakeholder interni. Il CdA annualmente approva la rendicontazione non-finanziaria che include i risultati dell'analisi di materialità.</p> <p>b.ii. Il CdA ogni anno approva il Bilancio di Sostenibilità che include i risultati dell'analisi di materialità.</p> <p>c. Il Comitato di Sostenibilità di Gruppo, cui partecipa un membro del CdA, partecipa allo sviluppo dell'analisi di materialità che richiede di valutare la significatività degli impatti connessi ai temi ambientali, economici e sociali rilevanti per Monini.</p>
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	<p>a.i. Il Presidente del Comitato di Sostenibilità è il Direttore Generale di Monini e un membro del CdA è anche membro del Comitato.</p> <p>a.ii. Gli altri membri del Comitato di Sostenibilità sono responsabili di diverse funzioni organizzative.</p> <p>b. Annualmente, il Presidente del Comitato di Sostenibilità, sottopone all'approvazione del CdA il Bilancio di Sostenibilità di Gruppo che include i risultati dell'analisi di materialità.</p>
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	<p>a. Il CdA ogni anno approva il Bilancio di Sostenibilità che include i risultati dell'analisi di materialità che richiede di analizzare gli impatti connessi ai temi ambientali, economici e sociali rilevanti per Monini.</p> <p>b. n.a.</p>
2-15	Conflitti d'interesse	<p>a./b. Il Codice Etico delinea i principi, i valori e le norme di comportamento che ispirano l'azione dei soggetti che, a vario titolo, agiscono in nome o per conto di Monini e dei suoi stakeholder. Il documento si inserisce nel sistema di controllo interno e costituisce un supporto per prevenire conflitti d'interesse, episodi di corruzione e comportamenti illeciti o irresponsabili da parte di chi opera in nome e per conto dell'azienda, sia nei rapporti professionali interni sia nelle relazioni che il Gruppo intrattiene con soggetti esterni. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al seguente link: https://www.monini.com/content/wp-content/uploads/2023/05/Monini_Codice-Etico-marzo-2023.pdf</p>
2-16	Comunicazione delle criticità	<p>a. Le criticità vengono individuate in prima istanza dal Collegio Sindacale e successivamente comunicate al massimo organo di governo convocando una seduta del Consiglio di Amministrazione.</p> <p>b. Durante il periodo di rendicontazione 2022 non sono state portate criticità rilevanti all'attenzione del CdA.</p>
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	<p>a. Ogni anno i membri del CdA, insieme al Comitato di Sostenibilità, e a tutte le persone coinvolte nel Modello di Governance della sostenibilità di Monini partecipano ad un incontro di allineamento sull'evoluzione dello scenario in materia di sostenibilità, oltre ad un aggiornamento sui risultati ESG del Gruppo.</p>
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	<p>a. n.d.</p> <p>b. n.d.</p> <p>c. n.d.</p>
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	<p>a. Le remunerazioni dei membri del CdA sono fisse.</p> <p>b. Nonostante il CdA sia periodicamente informato, coinvolto e ingaggiato nell'evoluzione del Piano di Sostenibilità Monini 2030, definendone strategie e analizzandone i risultati, la remunerazione dei membri del CdA non è al momento collegata al raggiungimento di risultati in ambito di sostenibilità.</p>

INDICE DEI CONTENUTI GRI

2-20	Procedura di determinazione della retribuzione	<p>a. Le retribuzioni dei membri del CdA sono decise dai soci nella determinazione del loro tetto massimo ed attribuite dal Consiglio stesso in base alle deleghe conferite. Inoltre, gli azionisti intervengono per la determinazione del tetto massimo dei compensi.</p> <p>b. n.d.</p>
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	<p>a. n.d.</p> <p>b. n.d.</p> <p>c. n.d.</p>
Sezione 4: Strategia, politiche e prassi		
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	§ Messaggio d'apertura
2-23	Impegno in termini di policy	<p>a. All'interno del Codice Etico di Gruppo, Monini definisce i valori, principi e le norme di comportamento per i dipendenti dell'Azienda e per i collaboratori esterni. Secondo quanto riportato dal Codice, le attività in Monini si basano sul principio fondamentale di una gestione etica del business, per favorire la crescita e lo sviluppo economico dell'impresa.</p> <p>a.i. n.a.</p> <p>a.ii. Al momento, gli impegni assunti non prevedono l'attuazione di due diligence dedicate.</p> <p>a.iii. Nella valutazione e gestione dei rischi economici, ambientali e sociali, Monini adotta un approccio basato sul principio precauzionale.</p> <p>a.iv. Gli impegni richiedono il rispetto dei lavoratori.</p> <p>b.n.d.</p> <p>c. Codice Etico: https://www.monini.com/content/wp-content/uploads/2023/05/Monini_Codice-Etico-marzo-2023.pdf</p> <p>d. Il Codice Etico e le policy del Gruppo sono approvate dal CdA.</p> <p>e. Gli impegni assunti si applicano, oltre che ai dipendenti, ai collaboratori esterni come consulenti, agenti o prestatori di servizi, e ad altri soggetti che intrattengono rapporti con le Società del Gruppo.</p> <p>f. Il Codice Etico, al pari delle altre Politiche definite a livello di Gruppo, sono condivise internamente, diffuse tramite formazione, e vengono rese disponibili sul sito web della Società.</p>
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	<p>§ La sostenibilità in Monini.</p> <p>§ Una governance dedicata alla sostenibilità.</p>

INDICE DEI CONTENUTI GRI

2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	<p>a. L'azienda non ritiene di aver causato impatti negativi.</p> <p>b. n.d.</p> <p>c. n.d.</p> <p>d. Attualmente, queste tipologie di procedure sono gestite internamente al Gruppo.</p> <p>e. Periodicamente, l'Organismo di Vigilanza (OdV) analizza e suggerisce elementi migliorativi all'impianto aziendale di adesione alle norme in ambito 231/2001.</p>
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	<p>Per la segnalazione/divulgazione di informazioni che si riferiscono a illeciti (anche presunti):</p> <p>a.i. i dipendenti possono rivolgersi ai responsabili di settore che portano le varie esigenze all'attenzione degli organi di governo;</p> <p>a.ii. i dipendenti possono sollevare eventuali preoccupazioni ai responsabili di settore, al Collegio Sindacale o all'OdV.</p>
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	<p>a. Nel triennio, non si sono verificati casi significativi di non conformità che avrebbero potuto generare pene pecuniarie o sanzioni non pecuniarie.</p> <p>b. Il numero è pari a 0.</p> <p>c. n.a.</p> <p>d. n.a.</p>
2-28	Appartenenza ad associazioni	<p>a. Confindustria, Federolio dal 2023 sostituita da Unifol, Centromarca, Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG).</p>

Sezione 5: Coinvolgimento degli stakeholder

2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	<p>§ I temi chiave.</p> <p>§ Nota metodologica.</p>
2-30	Contratti collettivi	<p>a. 100% dei dipendenti è assunto secondo il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.</p> <p>b. n.a.</p>

GRI 3: Temi materiali

3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	<p>§ I temi chiave.</p> <p>§ Nota metodologica.</p>
-----	---	---

INDICE DEI CONTENUTI GRI

3-2	Elenco di temi materiali	§ Analisi di materialità. § Nota metodologica.
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	§ I risultati economico-finanziari.

OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Olivicoltura biologica e integrata.
GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.3.1 Biodiversità	§ Olivicoltura biologica e integrata.
	13.5.1 Salute del suolo	§ Olivicoltura biologica e integrata.
	13.6.1 Utilizzo di pesticidi	§ Olivicoltura biologica e integrata.
	13.6.2 Utilizzo di pesticidi	§ Olivicoltura biologica e integrata.

RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Ricerca ed educazione alimentare.
----------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Qualità e sicurezza alimentare.
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-1 Salute e sicurezza dei prodotti	§ Qualità e sicurezza alimentare.
	416-2 Episodi di non conformità in materia di salute e sicurezza dei prodotti	§ Qualità e sicurezza alimentare.

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022

13.10.4 Percentuale di volume di produzione da standard di sicurezza alimentare certificati

§ Qualità e sicurezza alimentare.

13.10.5 Numero di richiami emessi per motivi di sicurezza alimentare e volume totale dei prodotti richiamati

§ Qualità e sicurezza alimentare.

TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA

GRI 3: Temi Materiali 2021

3-3 Gestione dei temi materiali

§ Tracciabilità e trasparenza.

GRI 417: Marketing ed etichettatura

417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura

Si rimanda alla tabella seguente.

GRI 417-2 | Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura

a. Casi di non conformità (n)	2023	2022	2021
Non conformità con normative che comportano un'ammenda/sanzione	3	0	0
Non conformità con normative che comportano un avviso	0	0	1
Non conformità con codici di autoregolamentazione	0	0	0
Totale	3	0	1

INDICE DEI CONTENUTI GRI

	<p>417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing</p>	<p>Si rimanda alla tabella seguente.</p> <p>GRI 417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>a. Casi di non conformità (n)</th> <th>2023</th> <th>2022</th> <th>2021</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Non conformità con normative che comportano un'ammenda/sanzione</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Non conformità con normative che comportano un avviso</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Non conformità con codici di autoregolamentazione</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Totale</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	a. Casi di non conformità (n)	2023	2022	2021	Non conformità con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0	Non conformità con normative che comportano un avviso	0	0	1	Non conformità con codici di autoregolamentazione	0	0	0	Totale	0	0	1
a. Casi di non conformità (n)	2023	2022	2021																			
Non conformità con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0																			
Non conformità con normative che comportano un avviso	0	0	1																			
Non conformità con codici di autoregolamentazione	0	0	0																			
Totale	0	0	1																			
<p>GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022</p>	<p>13.23.2 Livello di tracciabilità in atto per ogni prodotto approvvigionato</p>	<p>Gruppo Monini risponde a quanto previsto dai regolamenti legge 852/2004, 178/2002 e 1935/2004, Decreto legge 231/2001, e a Standard volontari come BRC/IFS, ISO 22000 in termini di sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti finiti e dei materiali a contatto a monte e a valle della filiera, nonché i coadiuvanti tecnologici impiegati. Il proprio sistema informatizzato garantisce di identificare tempestivamente i lotti dei prodotti finiti confezionati e commercializzati, la loro distribuzione verso il cliente finale, i lotti dei materiali packaging (bottiglie, tappi, latte) nonché la materia prima fino al primo punto di trasformazione. Monini Polska, attraverso il suo partner logistico Nagel Polska, identifica il prodotto finito tramite il numero di lotto di produzione assegnato da Monini S.p.A ed è in grado di tracciare il lotto consegnato tramite un sistema informatico.</p>																				

BUONE PRATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEI FRANTOI

<p>GRI 3: Temi Materiali 2021</p>	<p>3-3 Gestione dei temi materiali</p>	<p>§ Buone pratiche ambientali e sociali nei frantoi.</p>
-----------------------------------	--	---

ATTRAZIONE, SVILUPPO TALENTI E PASSAGGIO GENERAZIONALE

<p>GRI 3: Temi Materiali 2021</p>	<p>3-3 Gestione dei temi materiali</p>	<p>§ Le nostre persone.</p>
<p>GRI 401: Occupazione</p>	<p>401-1 Nuove assunzioni e turnover</p>	<p>§ Le nostre persone</p>
	<p>401-2 Benefit previsti per i dipendenti</p>	<p>§ Le nostre persone</p>

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI 404: Formazione e istruzione	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione

§ Le nostre persone

§ Le nostre persone

GRI 404-2 | Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione

2021			2022			2023		
Tip.	Argomento	h	Tip.	Argomento	h	Tip.	Argomento	h
Monini SpA								
Sicurezza sul lavoro (SL)	Agg. RLS	8	SL	Agg. RLS	8	SL	Formazione generale e specifica	32
	Agg.RSPP	26	SL	Agg.ASPP	20	SL	Aggiornamento rischi specifici	18
	Lavori In Quota	32	SL	Sicurezza Sul Lavoro PLE	48	SL	Aggiornam. Dirigenti della Sicurezza	66
	Mulettista	4	SL	Igiene Alimenti	147	SL	Aggiornamento RSPP	8
	Primo Soccorso	32	SL	Sicurezza Sul Lavoro - Antincendio	32	SL	Aggiornamento RLS	8
	Sicurezza Sul Lavoro	24	SL	Sicurezza Sul Lavoro PES-PAV	12	SL	Aggiornameto Misure Sicurezza	234
Sviluppo competenze (SC)	Lean Expert	48	SL	Sicurezza Sul Lavoro-Defibrillatori	32	SL	Aggiornam. Primo Soccorso	24
	Lean Production	150	SL	Agg.Preposti Sicurezza	23	SC	Hand For the Future 2030	212
	MSc Comunicazione Digitale	130	-	-	-	SC	Green Economy	125
	Raccontare La sostenibilità	160	-	-	-			
Tenimenti								
-	-	-	SL	Ruolo da preposto	8			
-	-	-	SL	Trattori a ruote e a cingoli	13			

INDICE DEI CONTENUTI GRI

2021			2022			2023		
Tip.	Argomento	h	Tip.	Argomento	h	Tip.	Argomento	h
Ze.flor SA								
-	-	-	SL	Sicurezza luoghi lavoro	36	SL	Aggiornam. Primo Soccorso	4
-	-	-	SL	Utilizzo fitofarmaci	18	SC	Utilizzo motosega	10
-	-	-	SL	Contributi psr	3	SC	Patentino mulettista	12
-	-	-	SL	Guida mezzi agricoli	12	SC	Utilizzo gru camion	12
-	-	-	SL	Guida mezzi agricoli	3	SC	Interventi agroclimatici ambientali	20
Monini North America								
n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-	SC	aggiornamenti programma software (30) e contabilità /gestione (30)	60
Monini Polska								
n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-	SL	Corso di primo soccorso	28
Monini France								
n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	.

CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

GRI 3: Temi Materiali 2021

3-3 Gestione dei temi materiali

§ Le emissioni del ciclo di vita.

GRI 302: Energia

302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione

§ Energia verde ed efficienza energetica in campo.
Per i fattori di conversione utilizzati, si rimanda alla tabella seguente.

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	§ Energia verde ed efficienza energetica in campo. Per i fattori di conversione utilizzati, si rimanda alla tabella seguente.
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	§ Energia verde ed efficienza energetica in campo. Per i fattori di conversione utilizzati, si rimanda alla tabella seguente.
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	§ Consumi energetici ed emissioni in atmosfera.

CONSUMI IDRICI E IRRIGAZIONE

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Consumi idrici e irrigazione.
GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.6.1 Acqua e reflui	§ Consumi idrici e irrigazione.
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	§ Consumi idrici e irrigazione.
	303-3 Prelievo idrico	§ Consumi idrici e irrigazione.
	303-5 Consumo di acqua	§ Consumi idrici e irrigazione.

PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Packaging e imballaggi sostenibili.
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	§ Packaging e imballaggi sostenibili.
	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	§ Packaging e imballaggi sostenibili.

INDICE DEI CONTENUTI GRI

SPRECO ALIMENTARE E CIRCOLARITA'

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Spreco alimentare e circolarità.
GRI 306: Rifiuti	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	§ Spreco alimentare e circolarità.
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	§ Spreco alimentare e circolarità.
	306-3 Rifiuti prodotti	§ Spreco alimentare e circolarità.
GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.8.1 Rifiuti	§ Spreco alimentare e circolarità.

ADATTAMENTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Adattamento al cambiamento climatico.
----------------------------	---------------------------------	---

RADICI NEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	§ Radici nel territorio e valorizzazione del paesaggio.
----------------------------	---------------------------------	---



AHANDFORTHEFUTURE.MONINI.COM