

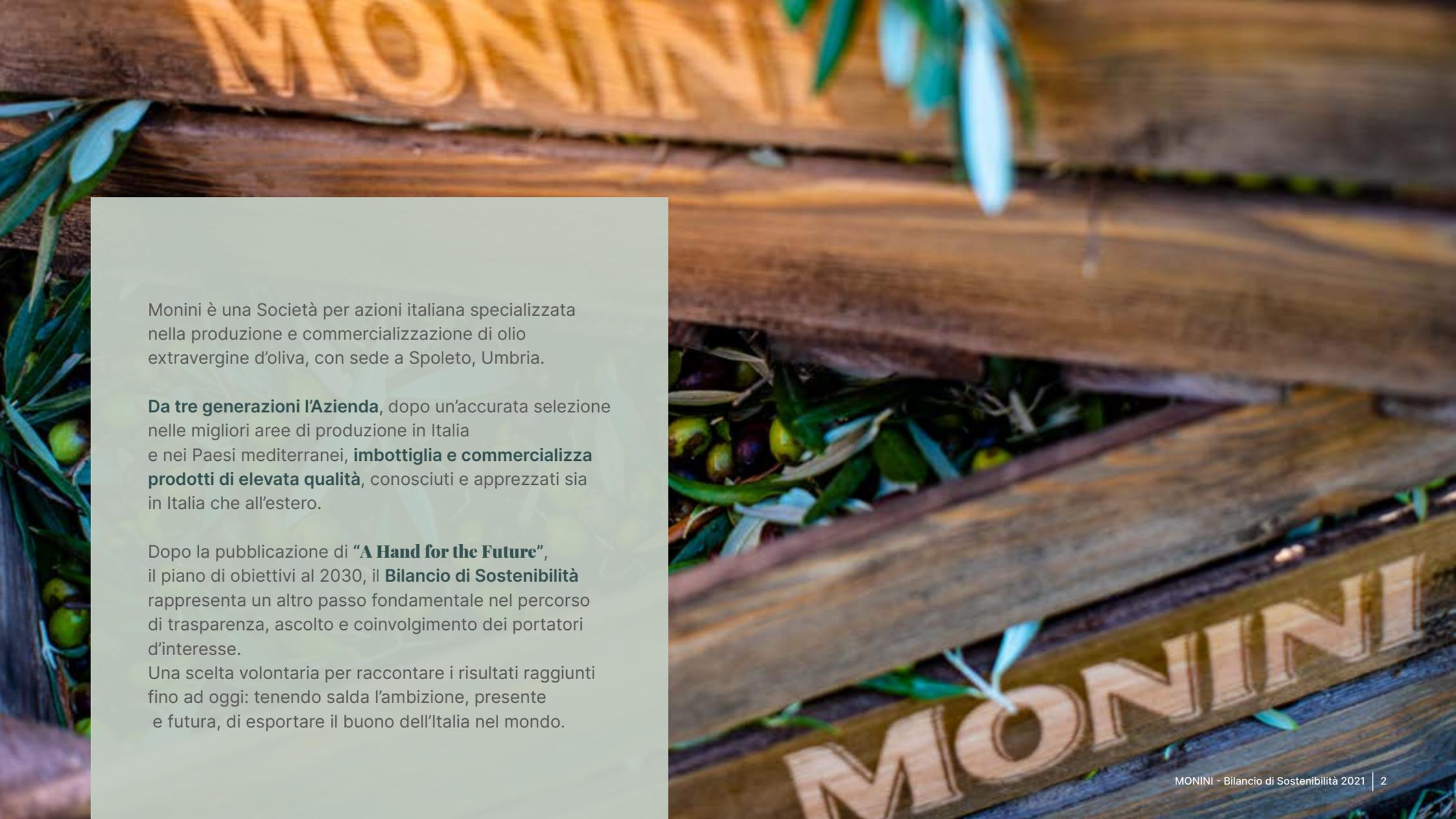
# A HAND FOR THE FUTURE

*La nostra natura*



**MONINI**





Monini è una Società per azioni italiana specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva, con sede a Spoleto, Umbria.

**Da tre generazioni l'Azienda**, dopo un'accurata selezione nelle migliori aree di produzione in Italia e nei Paesi mediterranei, **imbottiglia e commercializza prodotti di elevata qualità**, conosciuti e apprezzati sia in Italia che all'estero.

Dopo la pubblicazione di **"A Hand for the Future"**, il piano di obiettivi al 2030, il **Bilancio di Sostenibilità** rappresenta un altro passo fondamentale nel percorso di trasparenza, ascolto e coinvolgimento dei portatori d'interesse.

Una scelta volontaria per raccontare i risultati raggiunti fino ad oggi: tenendo salda l'ambizione, presente e futura, di esportare il buono dell'Italia nel mondo.

# La forza della tradizione, la passione per la qualità, l'impegno per il futuro.



**Zeffferino Monini,**  
Presidente  
e Amministratore Delegato  
**Maria Flora Monini,**  
Direzione Immagine,  
Comunicazione  
e Relazioni Esterne.

## *La nostra natura: pensare in grande*

Care lettrici e cari lettori,  
il nostro viaggio in Azienda è iniziato da bambini: quando avevamo appena dieci anni, prima di tornare a casa passavamo a salutare nostro nonno impegnato nell'assaggio dell'olio. Lì abbiamo iniziato a imitarlo, assumendoci in seguito il compito di lavorare con la stessa passione per il futuro di Monini.

Ci siamo chiesti quale fosse la giusta definizione di sostenibilità per noi, la risposta è stata immediata: crediamo in una transizione sostenibile, semplice come la trasformazione delle olive in olio. È un processo che ha origine dalla capacità di mettersi in gioco, rimanendo fedeli tanto alle tradizioni quanto agli obiettivi stabiliti per il futuro. Con questa filosofia, ci siamo anche assunti il rischio di cambiare in piccola parte ciò che abbiamo sempre fatto, entrando direttamente nell'oliveto.

Nel 2020 abbiamo guardato negli occhi il futuro dell'Azienda e delle generazioni che verranno, definendo azioni concrete che possano contribuire a una transizione sostenibile della filiera olivicolo-olearia: giusta, consapevole, che rispetti i nostri valori e *la nostra natura*. Gli obiettivi di Monini 2030 ci guideranno verso un prodotto di qualità sempre superiore, nato da terreni coltivati con tecniche agricole rispettose delle risorse naturali e della biodiversità. L'olio extravergine è protetto fin dentro la bottiglia, in modo da assicurare che una volta in tavola, sia inconfondibile per proprietà nutritive, gusto e bontà.

Questo documento è una testimonianza concreta del percorso che abbiamo avviato. Per la prima volta vengono condivisi i temi di sostenibilità più importanti per Monini, per rendere patrimonio di tutti ciò che abbiamo imparato nel tempo nel nostro lavoro. L'olio extravergine d'oliva è la nostra passione, prenderci cura della terra e delle persone è *la nostra natura*: non togliere mai nulla all'ambiente e al territorio è il miglior investimento per il futuro. È così che abbiamo interpretato il viaggio verso la transizione sostenibile, ridisegnando la nostra realtà e, perché no, imparando anche nuovi mestieri. È un progetto ambizioso che deve coinvolgere tutta la società: le industrie, le imprese e le persone sono chiamate a ripensare anche solo in parte i propri processi, osservando le proprie peculiarità, per ridurre l'impatto sul pianeta.

Così come nostro nonno ci lasciò ciò che aveva creato, oggi vogliamo fare lo stesso per consegnare alle future generazioni una realtà innovativa e sostenibile. Siamo felici di aver mantenuto l'impegno preso con chi ci ha preceduto, di realizzare un percorso di successo per Monini. Pensare in grande è nella nostra natura, significa avere progetti e sogni in cui mettere tutta la nostra passione, l'amore e la creatività, per realizzarli con la consapevolezza che ci vuole tempo, coraggio, pazienza e sacrificio.

*Ci siamo messi in gioco per un mondo più sostenibile, siamo certi che il meglio debba ancora venire.*

# SOMMARIO

## Introduzione

I nostri numeri 2021	5
La nostra sostenibilità	6
100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro	7
Identità e struttura del Gruppo	10
I risultati economico-finanziari	13
La strategia di sviluppo al 2025	15
Monini 2030: A Hand for the Future	16
Le nostre persone	18

## In campo

Bosco Monini	24
Coltivare nel rispetto della natura	28
L'extravergine Monini per proteggere le api	30
Il valore di ogni goccia	32
La nostra filiera	34
Prodotti CO <sub>2</sub> neutral	37
Da sottoprodotti a risorse	40

## 22

## Dentro la bottiglia

La passione per l'alta qualità	43
Il laboratorio di analisi	46
Il processo di controllo della qualità	48
Qualità certificata	50
Sulle tracce della bontà	56
Sostenibili dentro e fuori	58
Vetro 100% riciclato	59
Capsule più sostenibili	61
Sempre meno plastica	62
Il viaggio continua, pallet ecosostenibili	63
Trasporti sempre più green	64

## 41

## Sulla tua tavola

Tradizione e competenza	67
Elisir di lunga vita	69
L'extravergine dei campioni	71
Monini per la scuola	73
Fondazione Monini	75

## 65

## Come nasce questo documento 78

Nota metodologica	79
Indice dei contenuti GRI	80



## Knowledge partner

*The European House-Ambrosetti*

## Progetto grafico a cura di

*Federica Pallotta e Marco Cherubini*

Scopri di più sul sito: [ahandforthefuture.monini.com](http://ahandforthefuture.monini.com)

## Introduzione

I nostri numeri 2021

La nostra sostenibilità

100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro

Identità e struttura del Gruppo

I risultati economico-finanziari

La strategia di sviluppo al 2025

Monini 2030: A Hand for the Future

Le nostre persone

# I nostri numeri 2021

**35** MILIONI  
litri prodotti

€ **159** MILIONI  
*fatturato*

**96%**  
FATTURATO  
generato da prodotti  
a marchio Monini

€ **10.000.000**  
INVESTIMENTI DEDICATI AL  
**PIANO MONINI 2030**



**136** DIPENDENTI  
in Italia  
e all'estero



**36** ettari  
*oliveto*  
dedicati alla ricerca  
e alla cultura dell'extravergine



**48%**  
FATTURATO  
prodotto con  
la commercializzazione  
*all'estero*



**71**  
PAESI  
in cui sono distribuiti  
i prodotti Monini

**84%**  
fatturato  
prodotto dalla  
vendita di olio  
extravergine



**MONINI** **LEADER DI MERCATO** DELLA CATEGORIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA\*

\*Fonte: IRI, Vendite in Valore/Volume escluso PL e Altri Prod – Totale Italia + Discount - AT Dicembre 2021)

# La nostra sostenibilità al 2021

 425.865  
OLIVI MESSI A DIMORA  
nel BOSCO MONINI

100% DEI 338  
ettari  
olivicoli  
coltivati in agricoltura  
**biologica**

210 FORNITORI  
DI MATERIE  
PRIME  
MONINI in Italia e  
all'estero

>90%   
efficienza di irrigazione  
con il sistema **GOCCIA a GOCCIA** 

 1.150.000  API  
TUTELATE

11.000 dm<sup>3</sup>   
LEGNO RISPARMIATO  
con l'utilizzo dei pallet **CHEP**

50% dei mezzi  
entrati  
in Azienda  
a dicembre di categoria  
**EURO 6**



**Unica**  
azienda del settore  
nella classifica Leader di  
**SOSTENIBILITÀ**

900.000 ragazzi  
raggiunti  
nel progetto  
**MONINI PER LA SCUOLA**



100%   
sottoprodotti riutilizzati  
per produrre  
**energia** e per la  
fertirrigazione

153.000   
parametri di qualità analizzati  
in un anno dal  
**LABORATORIO MONINI**

≈60%  
**VETRO RICICLATO** nelle  
bottiglie di vetro verdi Monini

**CO<sub>2</sub> neutral**  
profilo emissioni  
delle bottiglie Classico  
e Delicato

5.000 persone  
entrate in contatto  
con Monini con la  
SPOLETO - NORCIA in  
**mountain bike**

70% del totale  
delle capsule  
PVC  
sostituite con capsule  
**PET RICICLATO**

# 100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro

La nostra storia inizia più di 100 anni fa nell'incantevole città di Spoleto, quando Zefferino Monini, ispirato dalle colline umbre, decide di intraprendere la strada della produzione e commercializzazione dell'olio extravergine di oliva: nel 1920 nasce così la Zefferino Monini Olio di Oliva.

**Quel momento segna l'inizio di una storia tutta italiana, fondata sulla tradizione e la qualità, che porta avanti di padre in figlio le competenze per creare un olio unico e inconfondibile: l'equilibrio perfetto tra un sapore delicato e uno forte.**



## 1920

## 1940/50



Negli anni '40 Zefferino riesce a diffondere l'olio extravergine Monini sempre in più regioni d'Italia, ma il lavoro si ferma con l'arrivo della guerra. La ripresa dopo quel periodo di incertezze è però estremamente positiva, grazie all'intuizione negli anni '50 di introdurre primi l'innovazione delle bottiglie nella vendita dell'olio, arrivando per la prima volta sulle tavole degli italiani.

**...un'Azienda  
competitiva  
e moderna  
che desidera  
espandere  
i propri confini...**



Sulla scia del boom economico italiano degli anni '60, Monini si fa conoscere con nuove forme di comunicazione pubblicitaria e con alcuni miglioramenti tecnologici nel processo produttivo. **Questa evoluzione, oltre ad accrescere il numero di persone impegnate in Azienda, porta alla ricerca di un partner in grado di supportare lo sviluppo di Monini:** si sceglie di cedere nel 1988 parte delle azioni societarie alla Holding della famiglia Fossati, proprietaria della Star. Nonostante ciò, nel percorso di crescita la famiglia è rimasta cuore pulsante dell'organizzazione: **alla guida di Monini si susseguono le generazioni che continuano a tramandare i valori e la cultura del miglior olio.**



1960

2002



Un cammino segnato da cambiamenti, difficoltà e successi che portano alla realtà di oggi: **un'Azienda competitiva e moderna che desidera espandere i propri confini e diventare un punto di riferimento per il settore olivicolo-oleario anche al di fuori dell'Italia.** Ecco perché i prodotti Monini arrivano negli Stati Uniti con la costituzione di Monini North America, in Polonia con Monini Polska e in Australia.

Nel 2002 Zefferino e Maria Flora Monini decidono di rafforzare ulteriormente l'identità di origine dell'Azienda: la terza generazione della famiglia torna ad essere così proprietaria al 100% della Società, acquisendo il 35% delle azioni in possesso della famiglia Fossati.

Continuiamo  
a pensare che se oggi  
dovessimo rifare  
tutto *cambieremmo*  
*ben poco* di quel che  
abbiamo fatto ieri.  
Nei nostri oltre 100 anni  
di storia abbiamo sempre  
lavorato per *trasmettere*  
*passione e trasferire*  
*eccellenza* nelle nostre  
bottiglie, ed è ciò che  
continueremo  
a fare.

2020

Nel 2020, in occasione del proprio centenario, Monini affronta le principali sfide economiche, ambientali e sociali del settore olivicolo-oleario, proiettandosi nel futuro e definendo un Piano di obiettivi di sostenibilità con un orizzonte temporale al 2030, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile stabiliti nel 2015 dalle Nazioni Unite. Oggi più che mai la qualità non può prescindere da una migliore gestione degli impatti delle attività produttive; perciò, la decisione di integrare la sostenibilità nella tradizione di Monini si inserisce nel messaggio e nei valori portati avanti da più di un secolo.



# Identità e struttura del Gruppo

Il Gruppo Monini opera nel settore della produzione e commercializzazione dell'olio di oliva e ha sede a Spoleto, in Umbria. La missione aziendale è **offrire prodotti di qualità unica e inconfondibili al gusto, per diffondere l'amore, la passione e la conoscenza dell'olio extravergine di oliva.**

Monini imbottiglia e commercializza olio extravergine in Italia, con una crescente quota di vendite all'estero. La selezione minuziosa delle migliori aree di produzione nel territorio nazionale e nei Paesi del Mediterraneo, hanno fatto sì che il Gruppo si distinguesse nel tempo per l'offerta di prodotti di alta qualità.

**Pilastro e cuore pulsante di Monini è il Frantoio del Poggiolo**, circondato da tre colline spoletine in quaranta ettari di terreno agricolo piantumato con olivi. Il Frantoio è un centro di produzione e frangitura, in cui l'Azienda sperimenta i blend delle sue varietà di cultivar, per ottenere un prodotto eccellente. In questo luogo Monini si dedica alla sensibilizzazione dei propri stakeholder circa la tradizione e le proprietà benefiche dell'olio extravergine di oliva.



**Pilastro e cuore  
pulsante di Monini  
è il *Frantoio del Poggiolo***

# Il Gruppo Monini consolida 6 società

## **CAPOGRUPPO ZE.FLOR. S.R.L**

Redige il bilancio consolidato, dirige e coordina il Gruppo tramite il Consiglio di Amministrazione.

## **ZE.FLOR. SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L**

*controllata al 99% da Ze.Flor. S.r.l.*

Gestisce l'attività agricola sul territorio di Spoleto.

## **TENIMENTI IN TOSCANA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.**

*detenuta al 100% da Ze.Flor. S.r.l.*

Gestisce l'attività agricola in Toscana.

## **MONINI S.P.A.**

*posseduta al 100% da Ze.Flor.*

Si occupa della produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva, con sede a Spoleto.

## **MONINI POLSKA SP. Z O.O.**

*di proprietà al 100% di Monini S.p.A.*

Commercializza i prodotti Monini in Polonia.

## **MONINI NORTH AMERICA INC.**

*controllata al 100% da Monini S.p.A.*

Commercializza i prodotti Monini negli Stati Uniti.

# MONINI



La gestione del governo societario di Monini si basa su un sistema volto a garantire che l'operatività di tutte le Società del Gruppo sia gestita secondo i principi di **trasparenza e responsabilità**, con l'obiettivo di 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**.

Gli organi sociali di Monini S.p.A. sono il **Consiglio di Amministrazione**, preposto alle funzioni di indirizzo strategico del business e di definizione degli assetti organizzativi più coerenti con la gestione e il controllo delle attività aziendali. Il **Collegio Sindacale**, a cui sono affidate le funzioni di controllo e vigilanza interne sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla Società e sul suo concreto funzionamento. A questi si aggiunge la Società di Revisione che ha il compito di effettuare il controllo della regolare tenuta della contabilità sociale, della corrispondenza del bilancio alle risultanze delle scritture contabili e dell'osservanza delle norme stabilite dal Codice Civile per la valutazione del patrimonio sociale e della sottoscrizione e controllo delle dichiarazioni fiscali.

Monini S.p.A. adotta il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ex D. Lgs. 231/2001, al fine di assicurare correttezza e trasparenza nella conduzione della propria attività. Nell'ottemperanza della norma è istituito l'**Organismo di Vigilanza**, composto da un membro esterno all'Azienda, che ha poteri autonomi di iniziativa e controllo conferiti dal Consiglio di Amministrazione.

Il **Codice Etico** del Gruppo è parte integrante del Modello, la sua finalità è diffondere i valori e principi comportamentali ai propri dipendenti, ai collaboratori esterni, come consulenti, agenti o prestatori di servizi, e agli altri soggetti che intrattengono rapporti con le società del Gruppo per i quali rappresentano un punto di riferimento nello svolgimento dei propri compiti e funzioni. Secondo uno dei valori fondamentali contenuti nel Codice, le attività devono essere sempre gestite in modo etico per favorire la crescita e lo sviluppo economico dell'impresa.

# I risultati economico-finanziari



**35.000.000** litri di olio prodotti ogni anno



**71** paesi in cui sono commercializzati



**160.000.000** € ricavi consolidati

Le vendite di prodotti con il marchio Monini rappresentano oltre il 96% del fatturato del Gruppo e di queste l'84% è generato dalle vendite di olio extravergine di oliva. Monini ha diverse linee di prodotti, anche biologici: i grandi classici, la selezione di solo olio italiano, gli olii ottenuti con l'antica tecnica della decantazione, gli olii aromatizzati, le DOP e IGP, le olive da tavola, gli aceti e i pesti. **L'Azienda produce ogni anno una media di oltre 35 milioni di litri e, fuori dall'Italia, commercializza i suoi prodotti in 71 Paesi, raggiungendo il 48% del suo fatturato.**

I ricavi consolidati nel 2021 superano i 160 milioni di euro, in netto aumento rispetto al 2019. Aumenta anche il valore economico distribuito dal Gruppo nel 2021: è cresciuto del 13%, pari a un valore maggiore di 158 milioni di euro.

Valori in € consolidati al 31.12	2019	2020	2021
Valore economico direttamente generato (Ricavi)	144.480.960	155.445.363	160.605.380
Valore economico distribuito	135.657.843	145.957.125	157.206.991
Costi operativi	123.341.974	133.661.095	146.553.780
Salari e benefit dei dipendenti	8.607.112	9.227.698	8.984.173
Pagamenti a fornitori di capitale	153.708	47.250	57.747
Pagamenti alla PA e investimenti nella comunità	3.555.049	3.021.082	1.611.291
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>8.823.117</b>	<b>9.488.238</b>	<b>3.398.389</b>

**Il 2021 rappresenta per il Gruppo un periodo di difficile interpretazione ma anche ricco di segnali incoraggianti.** Monini vede crescere le proprie attività all'estero, sia in volume che in valore, rafforza la leadership del marchio sul mercato domestico e intensifica i propri investimenti in diversi ambiti, privilegiando il settore agricolo. Il Gruppo compie sforzi sempre più convinti e determinati nel perseguire gli obiettivi di sostenibilità definiti nel Piano 2030, che solo nel triennio 2019-2021 rappresentano circa 10 milioni di euro di investimenti.

A livello commerciale, le vendite pari a circa 35 milioni di litri sono solo leggermente inferiori (-2%) a quelle realizzate nel 2020, anno record favorito dall'accelerazione delle vendite al dettaglio di prodotti a largo consumo durante il periodo della pandemia.

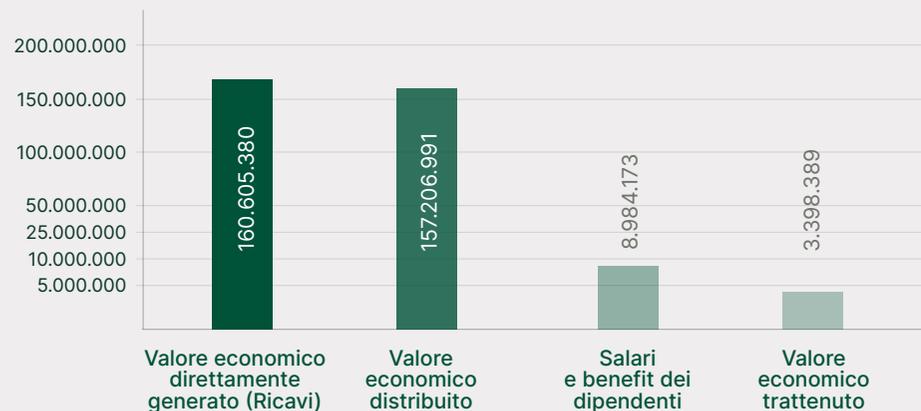
**Il fatturato consolidato, invece, si attesta intorno ai 159 milioni di euro, registrando un incremento di circa il 3% rispetto a quanto realizzato nel 2020.** Già nei primi mesi dell'anno 2021, appaiono i primi segnali di un

calo dei consumi e soprattutto di inflazione: in un primo momento interessa solo la materia prima olio, in seguito, colpisce tutti i materiali necessari per il confezionamento dei prodotti. Il trend si conferma anche nella seconda parte dell'anno, impattando in modo significativo sulla marginalità aziendale.

La situazione geopolitica internazionale e, in particolare, il conflitto aperto a febbraio 2022 in Ucraina, mettono fin da subito sotto pressione i sistemi economici e sociali internazionali, rendendo prevedibili per quest'anno ripercussioni economiche rilevanti sulle principali filiere produttive europee.

**Ad oggi, l'ottima solidità patrimoniale e finanziaria del Gruppo consente comunque di affrontare le difficoltà emerse e chiudere con un risultato positivo l'esercizio 2021.**

**DISTRIBUZIONE DEL VALORE ECONOMICO GENERATO**



# La strategia di sviluppo al 2025

Quando Monini guarda al futuro, ha una visione chiara delle direttrici di sviluppo del business: la crescita in Italia e all'estero, il rafforzamento della percezione esterna dell'Azienda, l'investimento nelle competenze delle persone e, infine, la continua ricerca di prodotti di sempre maggior qualità.

**La crescita del business aziendale non prescinde dal dialogo con gli stakeholder e dall'attenzione nei confronti delle persone che collaborano con il Gruppo,** considerate la linfa vitale del successo, per questo viene data sempre grande importanza allo sviluppo delle loro competenze. La strategia futura di Monini è strettamente legata anche all'attenzione nei confronti della propria filiera; infatti, è proprio grazie alla collaborazione con le imprese che stanno a monte della catena del valore che è possibile creare un business interamente responsabile e sostenibile nel futuro, in tutte le fasi della filiera.

## Filiera e olio extravergine di oliva



**Aumento della produzione dell'olio 100% Italiano e dei prodotti "Premium"** sul totale dei volumi imbottigliati ogni anno

**Diversificazione del portafoglio prodotti** nella categoria olive da tavola biologiche italiane

**Accordi di filiera e maggiore integrazione a monte** per aumentare la tracciabilità della catena di produzione

**Da 35 mln a 40 mln di litri**, i volumi totali prodotti tra 5 e 10 anni, di questi, oltre il 90% è di olio EVO

**Più alti standard di qualità del prodotto finale** rispetto alla media del mercato

## Dialogo con gli stakeholder



**Maggiore trasparenza e comunicazione** dell'impegno dell'Azienda in tutte le fasi di produzione, verso il mercato e i consumatori

**Qualità, tradizione e sostenibilità** come caratteristiche distintive di Monini, da rafforzare nella percezione esterna della Società

## Crescita del business



~ 2%, la crescita attesa per Monini in Italia nei prossimi 10 anni, date condizioni di mercato stabili o positive

**Da 40% a 50%**, l'aumento del peso delle vendite del business Export sul totale delle vendite, anche grazie ad una maggiore crescita dei mercati internazionali

~ 5%, la crescita attesa sul mercato estero



## Persone e competenze

**Integrazione di competenze verticali** per accrescere la conoscenza del prodotto

**Competenze agricole, agronomiche e commerciali** specifiche sul mercato nazionale e internazionale

**Attenzione alla componente digitale** sia in termini di processo che di comunicazione

# Monini 2030: A Hand for the Future

**Lo sviluppo sostenibile è la principale sfida che oggi l'umanità è chiamata ad affrontare.** L'appello è cambiare quanto prima gli attuali sistemi produttivi per poter preservare il patrimonio di risorse naturali e valori etici e sociali per le future generazioni, ma il percorso per raggiungere questo traguardo è ricco di sfide e richiede l'impegno di tutti, sia a livello globale che locale.

In questo contesto il mondo della nutrizione deve far fronte ad una popolazione mondiale costantemente in crescita e ad uno sfruttamento eccessivo delle risorse, che mette a rischio la biodiversità e la capacità della

natura di rigenerarsi. **Monini partecipa attivamente alla sfida della transizione sostenibile, rimanendo sempre fedele alla sua filosofia: non togliere nulla alla natura e al territorio.** Nel 2020 viene festeggiato l'anniversario dei 100 anni di attività e si decide di delineare un orizzonte per il 2030: vengono scelti una serie di obiettivi di sostenibilità ambientali e sociali, che rappresentano il miglior investimento possibile per conservare e tramandare i valori e la tradizione dell'arte olearia di cui Monini è custode.

La strategia viene portata avanti grazie ad un grande strumento: l'esperienza accumulata in un secolo di storia permette di affrontare con successo le problematiche ambientali e sociali della crisi climatica, continuando a **sostenere con l'innovazione e l'integrazione di nuove competenze l'eccellenza della produzione italiana e a tutelare il valore del settore olivicolo-oleario.**

Per rispondere concretamente alla sfida della transizione sostenibile, l'Azienda interviene su tre aree, che sono i pilastri di Monini 2030. Il primo è **"In campo"**, che ha lo scopo di assicurare la diffusione di pratiche agricole sempre più rispettose dell'ambiente. Il secondo pilastro è **"Dentro la bottiglia"**, che riguarda il prodotto nella sua interezza, qualità, tracciabilità e

packaging. Infine, **"Sulla tua tavola"** che rappresenta l'opera di sensibilizzazione sulla cultura e le proprietà dell'olio extravergine di oliva. Per ogni pilastro sono individuati temi chiave e obiettivi ambiziosi da raggiungere nei prossimi 10 anni.

**La visione aziendale trova le proprie fondamenta nella tradizione, di cui Monini è custode, che si intreccia con azioni concrete per un mondo più sostenibile, giusto e consapevole.** Sia gli obiettivi di business che quelli di sostenibilità sono portati avanti con tenacia, serietà, trasparenza, affidabilità e professionalità da sempre caratteristici della Monini.



## La nostra natura in campo

### Cuore verde

**Arrivare a 1 milione di olivi messi a dimora:  
un nuovo polmone verde per il nostro Paese.**

Vogliamo investire nella piantumazione di nuovi olivi per proteggere la salute del terreno, tutelare l'olivicoltura italiana con le diverse cultivar e instaurare un sistema circolare virtuoso e di salvaguardia e protezione dell'ambiente e della sua biodiversità.



### Coltivare nel rispetto della natura

**Il 100% dei nostri oliveti in Italia sarà coltivato ad agricoltura biologica o integrata.**

Vogliamo assicurare la sostenibilità delle nostre olivicolture promuovendo la diffusione dell'agricoltura biologica e privilegiando tecniche a minor impatto ambientale.



### Il valore di ogni goccia

**Puntiamo a ridurre i consumi di acqua nei nostri oliveti, per rendere il nostro olio più buono per noi e per il pianeta.**

Coltiviamo solo in ecosistemi vocati all'olivo e adottiamo le migliori tecnologie disponibili per ottimizzare i consumi di acqua e fornire allo stesso tempo un prodotto di qualità sempre più elevata.



## La nostra natura dentro la bottiglia

### La passione per l'alta qualità

**Certificare con il Consorzio Extravergine di Qualità tutti i nostri prodotti di origine italiana.**

Vogliamo comunicare al meglio ai nostri consumatori l'alta qualità dell'olio extravergine d'oliva Monini certificandone l'eccellenza Made in Italy e creando valore per tutta la filiera olivicola italiana.



### Sulle tracce della bontà

**Trasparenti al 100%. Vogliamo aumentare la tracciabilità dei nostri prodotti investendo sulla tecnologia blockchain.**

Vogliamo rendere trasparenti tutti i nostri passi, per rinnovare e rafforzare la fiducia nell'eccellenza e nell'alta qualità dei prodotti Monini.



### Sostenibili dentro e fuori

**Una confezione innovativa, leggera e sostenibile.**

Vogliamo abbandonare il superfluo per proteggere l'essenziale, ripensando i nostri modelli produttivi e rendendoli più fluidi, efficienti e rispettosi dell'ambiente.



## La nostra natura sulla tua tavola

### Elisir di lunga vita

**Un sostegno lungo 10 anni, la nostra formula per la ricerca.**

Sosteniamo la ricerca scientifica sui benefici dell'olio extravergine d'oliva per il metabolismo, con l'obiettivo di condividere e promuovere, attraverso la conoscenza e la divulgazione, una cultura nutrizionale consapevole, sostenibile e basata sulla qualità.



### Monini per la scuola

**In 10 anni raggiungere 1 milione di ragazzi con i nostri progetti educativi.**

Vogliamo diffondere la cultura dell'olio extravergine d'oliva grazie a un percorso educativo rivolto a studenti, docenti e famiglie. Per conoscere meglio la filiera, il territorio e le sue tipicità regionali, le proprietà nutraceutiche del prodotto e il modo migliore di consumarlo.



### L'extravergine dei campioni

**Grandi eventi sportivi, 200 mila nuove occasioni per conoscerci.**

Attività fisica, buona alimentazione e divertimento sono i nostri ingredienti per uno stile di vita sano.



# Le nostre persone

È grazie ai fidati collaboratori, custodi di tutti i passaggi del processo produttivo, che è possibile mantenere gli elevati standard di qualità che l'Azienda offre al mercato ogni giorno. Oggi il Gruppo Monini può contare sulla passione e sulla competenza di 136 dipendenti.

**L'Azienda si impegna da sempre a garantire un ambiente di lavoro sicuro e stimolante, orientato alla crescita professionale e che assicuri un bilanciamento tra vita privata e lavorativa.** Per mantenere questo equilibrio, l'Azienda si impegna a trasmettere i valori di etica, inclusività e ascolto, realizzando una serie di iniziative per una gestione delle persone sempre più efficace.



Dipendenti per area geografica	2019	2020	2021
Italia	116	117	119
Europa	14	14	14
Extra UE	6	6	3
<b>Totale</b>	<b>136</b>	<b>137</b>	<b>136</b>



Dipendenti per genere	2019	2020	2021
Uomini	90	86	85
Donne	46	51	51
<b>Totale</b>	<b>136</b>	<b>137</b>	<b>136</b>



Dipendenti per contratto	2019	2020	2021
Tempo indeterminato	132	133	130
Tempo determinato	4	4	6
<b>Totale</b>	<b>136</b>	<b>137</b>	<b>136</b>



Dipendenti per contratto	2019	2020	2021
Part time	9	9	11
Full time	127	128	125
<b>Totale</b>	<b>136</b>	<b>137</b>	<b>136</b>

**Monini offre ai dipendenti un piano di partecipazione alla redditività aziendale che prevede premi economici di risultato al raggiungimento di obiettivi prefissati. I beneficiari hanno la possibilità di percepire i premi in servizi di utilità sociale mediante l'accesso al sistema welfare aziendale.** Inoltre, a fine anno, i dipendenti possono ottenere un premio di rendimento basato sul raggiungimento degli obiettivi.

**Sempre nell'ambito welfare, nel 2021 Monini offre ai dipendenti la possibilità di usufruire di un servizio di counseling,** una vera e propria assistenza individuale in occasione della quale le persone hanno l'opportunità di condividere eventuali avanzamenti di carriera e/o di poter fruire di particolari condizioni lavorative e/o flessibilità di orario; esporre un proprio disagio o problema relazionale in ambito lavorativo e richiedere assistenza nella gestione dei collaboratori del proprio ufficio.

L'attività è prestata da uno studio di consulenza esterno, le visite sono trimestrali e della durata di 3 giorni. In questo tempo, i professionisti sono disponibili per ascoltare e raccogliere le richieste dei dipendenti per poi valutarle e condividerle con la Direzione Aziendale. Inoltre, lo stesso studio si occupa di intervenire nella gestione delle relazioni sindacali per affrontare eventuali controversie in ambito risorse umane e garantire il rispetto degli accordi siglati nell'ambito della contrattazione di 2° livello del C.C.N.L..

**A dimostrazione dell'impegno del Gruppo nello sviluppo e nel benessere delle proprie persone, dal 2018 al 2021 Monini ha sempre ottenuto il massimo risultato nell'ambito del Welfare Index.**

Il Welfare Index PMI è l'indice che valuta il livello di welfare aziendale nelle piccole e medie imprese italiane. Le aziende che aderiscono all'indagine possono misurare le loro iniziative di welfare e confrontarsi con le esperienze più avanzate del

proprio settore. La metodologia di ricerca e di costruzione dell'indice è sottoposta al controllo del Comitato Guida, costituito da Generali Italia, Confindustria, Confagricoltura, Confartigianato, Confprofessioni e da esperti dell'industria e del mondo accademico. Infine, l'indagine e l'elaborazione dell'indice sono effettuati dalla società Innovation Team.

Tutte le imprese partecipanti vengono classificate con un valore crescente del Rating Welfare Index PMI,

da 1 a 5, sulla base dell'ampiezza e del contenuto delle iniziative realizzate, dell'originalità e delle politiche di welfare attuate dall'Azienda. Gli ambiti valutati riguardano la previdenza integrativa, la formazione dei dipendenti, la sanità integrativa, i servizi di assistenza, le polizze assicurative, la tutela delle pari opportunità e il sostegno economico ai dipendenti.

**“Siamo un *team solido e unito,* che lavora insieme tutti giorni con passione per supportare l'Azienda nel raggiungere i suoi obiettivi”**

Laura Masciotti,  
Ufficio Personale

## La passione in ogni bottiglia

*Partendo da una scrivania che è un porto di mare o dal laboratorio dove tutto è sotto esame, si arriva insieme alla stessa meta.*

I dipendenti sono coinvolti direttamente nei progetti di sostenibilità per il 2030 e così alcuni di loro oggi hanno un “doppio ruolo”: oltre alle regolari mansioni della funzione che svolgono in Monini, sono anche responsabili dei diversi progetti del piano decennale.

**L'obiettivo è quello di rendere tutti protagonisti della trasformazione auspicata.**





**Vania  
Massari**

*Responsabile Sistema Qualità*  
Responsabile "Dentro la bottiglia"



**Lorenzo  
Lunetti**

*Responsabile QC - R&D*  
Responsabile "In campo"



**Nicoletta  
Artegiani**

*Responsabile Acquisti*  
Capo Progetto "Sostenibili  
dentro e fuori"



**Stefano  
Barilotti**

*Brand Manager*  
Capo Progetto "L'extravergine  
dei campioni"



**Carolina  
Clarici Monini**

*Junior Brand Manager*  
Capo progetto "Elisir di lunga vita"



**Marco  
Scanu**

*Amministratore Tenimenti in Toscana*  
Capo Progetto "Cultivare nel rispetto  
della natura"

### *In campo*

Bosco Monini

Coltivare  
nel rispetto della natura

Il valore di ogni goccia

La nostra filiera

Prodotti CO<sub>2</sub> neutral

Da sottoprodotti  
a risorse

# *La nostra natura* in campo

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



## *Le sfide dello* SCENARIO



**L'Europa ha stabilito obiettivi molto ambiziosi per decarbonizzare l'economia** e ridurre al minimo le emissioni di gas a effetto serra che causano il surriscaldamento globale e le ripercussioni ambientali che ne derivano. Il percorso avviato dai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e dall'Accordo di Parigi si è rafforzato con l'**EU Green Deal che punta a far diventare l'Europa entro il 2050 il primo continente carbon neutral.**

La conferenza internazionale sul clima di Glasgow del 2021 ha però sottolineato che le attuali politiche non sono sufficienti per contenere le emissioni entro i limiti stabiliti dagli accordi internazionali sul clima<sup>1</sup>.

**In questo contesto, il ruolo dell'industria agroalimentare nella transizione sostenibile è sempre più centrale: l'agricoltura e la silvicoltura sono, infatti, responsabili del 23% delle emissioni globali di CO<sub>2</sub>.**

**Le pratiche agricole intensive sono anche una delle principali cause di perdita della biodiversità in Europa**

**e in Italia:** mammiferi, uccelli e insetti, ma anche specie meno note di rettili e anfibi, sono minacciate dall'uso intensivo e prolungato di pesticidi nelle aree agricole<sup>2</sup>. Diventa quindi fondamentale ripensare le tecniche di coltivazione per instaurare un rapporto virtuoso tra risorse naturali e fabbisogni produttivi.

A partire dall'acqua, una risorsa preziosa ed esauribile, la cui disponibilità è messa a dura prova dalla crescita demografica, dall'urbanizzazione e dagli effetti dei cambiamenti climatici. In agricoltura, le fonti di acqua disponibili si sono progressivamente impoverite per l'uso di sistemi di pompaggio intensivo e per i rischi di inquinamento connessi all'uso di fertilizzanti e pesticidi. **L'industria agroalimentare, a livello globale, è responsabile di circa il 70% dei consumi idrici globali<sup>3</sup>.**

Con la **From Farm to Fork Strategy, l'Unione Europea mira a promuovere uno sviluppo sostenibile del comparto agroalimentare, coinvolgendo tutti gli attori delle filiere "dal campo alla tavola"**. Il piano fissa una serie di ambiziosi obiettivi al 2030, tra cui: ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici; destinare almeno il 25% della superficie agricola all'agricoltura biologica; dimezzare le vendite di antimicrobici per gli animali da allevamento e per l'acquacoltura; limitare le perdite di nutrienti, preservando la fertilità del suolo e riducendo

l'utilizzo di fertilizzanti di almeno il 20%<sup>4</sup>.

Anche l'Italia si è attivata per accelerare la transizione sostenibile del comparto: **oltre €2,80 miliardi di investimenti del PNRR, il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, saranno destinati a ridurre l'impatto ambientale del segmento agricolo**, diminuendo l'utilizzo di pesticidi, riducendo le emissioni di gas a effetto serra e favorendo, in un'ottica di economia circolare, l'ammodernamento della lavorazione, lo stoccaggio e il confezionamento dei prodotti alimentari<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> IPCC: Climate Change 2021: The Physical Science Basis, 2021

<sup>2</sup> WWF, 94% delle aree agricole UE è contaminato da pesticidi, 2021

<sup>3</sup> OECD, Water: Key to Food Systems Sustainability, 2021

<sup>4</sup> Commissione Europea, Farm to Fork strategy, 2021

<sup>5</sup> Euractiv, L'Agricoltura sostenibile nel PNRR e la sfida della complessità, 2022

# 1.1 Bosco Monini

## Orizzonte MONINI 2030

Arrivare a **1 milione di olivi messi a dimora:** un nuovo polmone verde per il nostro Paese.



L'olivo, grazie alla sua longevità e all'elevata massa legnosa, è tra gli alberi da frutto con le più alte capacità di sequestro e stoccaggio di CO<sub>2</sub> tanto che spesso, nel suo ciclo di vita, arriva a catturarne più di quanta ne produca la sua coltivazione. Inoltre, grazie alla sua capacità di adattarsi anche a terreni molto aridi, può svolgere un'importante funzione di contrasto alla desertificazione contribuendo a mantenere un elevato contenuto di sostanza organica nel terreno<sup>6</sup>.

Il Bosco Monini, grazie al milione di olivi che saranno messi a dimora entro il 2030, sarà un ecosistema di terreni olivicoli e aree boschive capace di sequestrare fino a 50.000 tonnellate<sup>7</sup> di anidride carbonica, un habitat naturale per piante, animali e insetti integrato con gli oliveti. Il Bosco consentirà di proteggere la salute del terreno, contrastare la desertificazione, tutelare l'olivicoltura italiana, salvaguardare gli habitat e instaurare un sistema circolare virtuoso di assorbimento dell'anidride carbonica.

Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, l'Azienda collabora con la sua rete di produttori che, ciascuno apportando la propria varietà regionale, si identificano con l'eccellenza Monini.

A fine 2021 viene raggiunto il traguardo di 425.865 olivi piantumati su una superficie totale di 1.729 ettari,

di cui 338 dedicati all'olivicoltura di 17 cultivar diverse.

Il progetto è iniziato nella Regione d'origine, l'Umbria, nei terreni di Spoleto (Poggiolo e Poggiolaccio) e Sismano per un totale di 402.393 olivi. Nel 2021 sono stati acquisiti i terreni di Perolla (Grosseto) in Toscana, dove sarà portata la produzione di olio extravergine e la competenza del Gruppo nella trasformazione delle olive, con la costruzione di un nuovo frantoio in loco.

**“Vogliamo investire nella messa a terra di nuovi oliveti per proteggere la salute del terreno, tutelare l'olivicoltura italiana e instaurando un sistema virtuoso di assorbimento dell'anidride carbonica e di salvaguardia e protezione della biodiversità.”**

Riccardo Cereda,  
Direttore Generale

<sup>6</sup> Proietti, S., Carbon footprint of an olive tree grove, 2016

<sup>7</sup> Stima realizzata da Monini sulla base dell'articolo del 15 aprile 2018 "Il ruolo dell'Olivo nella mitigazione dei cambiamenti climatici" di Thomas Vatrano

**Gli oliveti del Bosco Monini si distinguono per le diverse caratteristiche pedoclimatiche e per le cultivar selezionate: sistemi agricoli pensati per essere integrati nell'ambiente, grazie a modelli di coltivazione capaci di valorizzare sia i terreni che i paesaggi circostanti.** La scelta delle varietà da coltivare avviene valutando attentamente le caratteristiche dei singoli appezzamenti, dalla biodiversità dell'area alla selezione delle cultivar più idonee a ottenere le migliori fragranze nel prodotto finale.

**Il bosco che circonda gli oliveti Monini, a seconda della Regione in cui si trova, presenta una fauna e flora molto diversificate** che favoriscono lo sviluppo e la prosperità della biodiversità animale e vegetale delle aree circostanti, donando all'olivicoltura le proprietà essenziali per produrre un olio buono, genuino e in armonia con il territorio.



**A fine 2021 abbiamo raggiunto il traguardo di 425.865 olivi piantumati su una superficie totale di 1.729 ettari**



## Perolla

## Toscana

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
<b>983,0</b>	<b>160 ha</b> entro il 2022	<b>683,0</b>

 Olivi a dimora	Densità
<b>210.000</b> entro il 2022	<b>800-1600 olivi/ha</b>

 Oli prodotti	<b>Olio Amabile, IGP Toscana</b>
--	----------------------------------

## Spoletto

## Umbria

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
<b>55,6</b>	<b>30,8</b>	<b>13,0</b>

 Olivi a dimora	Densità
<b>12.393</b>	<b>Da 150 a 1.200 olivi/ha</b>

 Oli prodotti	<b>100%ITA, DOP Umbria, Monocultivar, 100% Italiano BIO</b>
--	---

## Sismano

## Umbria

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
<b>580,0</b>	<b>270 ha</b>	<b>280,0</b>

 Olivi a dimora	Densità
<b>390.000</b>	<b>1.440 olivi/ha</b>

 Oli prodotti	<b>100% italiano e DOP Umbria</b>
--	-----------------------------------

## Carpino

## Puglia

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
<b>55,4</b>	<b>36,9</b>	<b>-</b>

 Olivi a dimora	Densità
<b>11.079</b>	<b>300 olivi/ha</b>

 Oli prodotti	<b>Extravergine biologico, DOP e IGP</b>
--	--

**1.729**

Ettari di superficie totale



**338**

Ettari di oliveto

**1.391**

Ettari in lavorazione e a bosco



**425.865**

olivi messi a dimora

**17**

cultivar diverse

## Il bosco di Perolla

**L'Azienda agricola Tenimenti in Toscana gestisce il terreno di Perolla, l'area di maggior superficie di tutto il Bosco Monini: 983 ettari di cui 240 interamente dedicati all'olivicoltura in conversione biologica.**

La capacità di raccolta delle olive a Perolla sarà pari a 5 tonnellate all'ora e la trasformazione sarà coordinata per garantire la spremitura delle olive entro due ore dalla raccolta, assicurando in questo modo la massima freschezza, l'integrità del frutto e l'ottenimento del miglior olio possibile, conservando intatte le proprietà organolettiche e nutrizionali.

**A Perolla saranno piantumate diverse cultivar tra le quali spiccano alcune tipiche del territorio toscano** e nel 40% degli ettari si realizzerà un olio biologico e certificato IGP. Dalle coltivazioni di Perolla nascerà un olio dal profilo organolettico fresco, fruttato e vegetale, ma al tempo stesso amabile e delicato.

**I 683 ettari di bosco che circondano l'oliveto sono di tipo "ceduo", trattamento tipico della silvicoltura che sfrutta la capacità di alcune piante di creare nuovi**

**fusti dalla ceppaia, quindi in grado di "ricacciare" i germogli dopo il taglio del tronco principale.**

La silvicoltura, dopo l'olivo e l'olio, è l'attività di maggior rilievo per l'Azienda Tenimenti in Toscana. Dal punto di vista ecologico l'area boschiva è il fattore determinante del successo dell'attività agricola, una vera e propria protezione permanente del sistema biologico. Inoltre, 5 ettari di terreno saranno dedicati esclusivamente alla coltivazione di fiori melliferi che creano un habitat ideale per le api, la "sentinella" ecologica per eccellenza. Oggi Monini si impegna a ricercare cultivar che presentino le medesime caratteristiche sensoriali e agronomiche di quelle scelte per l'area di Perolla, per portare in tavola un nuovo olio completamente italiano e biologico.

**La capacità di raccolta delle olive a Perolla sarà pari a 5 tonnellate all'ora**



# 1.2 Coltivare nel rispetto della natura

## Orizzonte MONINI 2030

100% degli oliveti del Bosco Monini coltivati ad **agricoltura biologica o integrata.**



Il modello dell'agricoltura intensiva industriale non è sempre stato sostenibile nel lungo periodo: l'utilizzo prolungato di pesticidi mette a repentaglio la capacità degli ecosistemi di resistere ai cambiamenti esterni e di conseguenza la produttività del sistema alimentare. È indispensabile ripensare le tecniche di coltivazione, riattivando un circolo virtuoso tra la terra e i fabbisogni di tutti, in grado di tutelare la biodiversità e di mitigare il rischio di nuove minacce in termini di epidemie fitosanitarie o di sicurezza alimentare. Per questo, nel 100% delle colture del Gruppo viene data vita a modelli di agricoltura biologica e di agricoltura integrata, in armonia con la natura.

**Oggi i 338 ettari olivicoli del Bosco Monini sono coltivati al 100% in regime di agricoltura biologica, ai quali si aggiungeranno gli oltre 200 ettari oggi in lavorazione in Toscana.**

**L'agricoltura biologica prevede metodi di coltivazione che ammettono l'utilizzo di sole sostanze naturali**

**“Per garantire la produzione di un olio extravergine buono, sano e di qualità vogliamo investire in un'olivicoltura moderna e sostenibile, capace di combinare gli avanzamenti tecnologici con pratiche agricole che assicurino la salvaguardia dell'ambiente naturale in cui ci inseriamo”**

Marco Scanu,  
Società Tenimenti in Toscana

**escludendo il ricorso a prodotti chimici come concimi, diserbanti e pesticidi.** I sistemi biologici consentono di evitare un eccessivo sfruttamento delle risorse naturali, tutelando la biodiversità, la fertilità del suolo e la qualità delle acque, applicando un modello sostenibile nel tempo.

Tra le principali tecniche che ricadono nel biologico c'è il cosiddetto sovescio o cover crops, che utilizza il terreno tra i filari dell'oliveto coltivando colture erbacee che favoriscono il miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche del suolo. Monini ha scelto di utilizzare la superficie coltivando le piante leguminose, le crucifere e le graminacee secondo un rapporto di 3 a 1 a favore del sovescio: **l'obiettivo è mantenere la fertilità del terreno, arricchirne il contenuto di sostanza organica e quindi la sua attività biologica, migliorare la struttura del suolo e aumentare le fonti di nutrimento per l'oliveto.**

L'unione di oliveti ad alta densità con un sovescio che alterna la semina autunnale e quella primaverile, rappresenta una delle migliori pratiche per un'agricoltura moderna e sostenibile, oltre che un potente alleato nel sequestro della CO<sub>2</sub>: il 60% dell'anidride carbonica prelevata dall'azione congiunta degli olivi e del cover crops è riscontrabile direttamente nella massa vegetale prodotta dalle piante. Il 40% è presente invece nel profilo più attivo del suolo, grazie all'azione di trasporto effettuata dalle radici.

Per quanto riguarda il contributo alla tutela del patrimonio olivicolo e paesaggistico regionale e nazionale, fino ad oggi la scelta dei terreni da destinare al Bosco Monini si è focalizzata in aree non coltivate o in stato di abbandono, come nel caso degli 11 ettari del Poggiolo, dei 300 ettari di Sismano e dei 250 ettari a Perolla. Il recupero di queste aree ha permesso di donare una nuova vita a territori che altrimenti sarebbero stati lasciati incolti e denutriti e che oggi, anche grazie alla riconversione ad agricoltura biologica, producono secondo sistemi produttivi rispettosi dell'ambiente naturale.



# L'extravergine Monini per proteggere le api

**Orizzonte** MONINI 2030

Proteggere più di 1 milione di api e coltivare i terreni del Bosco Monini con modelli di agricoltura a loro favorevoli

## LIFEGATE

Da 9.000 anni le api sono un simbolo di fertilità naturale e crescita agricola, responsabili dell'impollinazione del 70% delle coltivazioni che producono gli alimenti che consumiamo ogni giorno.

Le api sono estremamente sensibili all'inquinamento chimico che ne sta provocando la scomparsa dai terreni agricoli e la progressiva estinzione: **una su dieci in Europa e una su quattro negli Stati Uniti scompaiono a causa dei cambiamenti climatici, dei parassiti e dell'utilizzo massiccio di pesticidi chimici.** Questi insetti sono però essenziali per garantire la fertilità e la riproduzione in natura: senza di loro sparirebbe il 90% dei prodotti alimentari a livello globale e, fra questi, anche l'olio d'oliva. La sinergia fra api e oliveti biologici va oltre la semplice impollinazione, la loro presenza in campo diventa un vero e proprio indicatore di un terreno con buoni livelli di biodiversità, privo di agenti chimici e inquinamento<sup>8</sup>.

Da qui "Le api e l'olio", il primo progetto nato nel 2018 insieme a LifeGate per contrastare attivamente l'estinzione delle api, cominciando da quelle dell'Apicoltura Caprinese, vicino agli oliveti Monini nel cuore del Gargano, in Puglia, dove l'Azienda produce l'olio extravergine BIOS 100% Italiano. Qui, le tecniche di agricoltura biologiche garantiscono un ambiente

ideale per le api, che sono libere di impollinare in sicurezza. A questo si aggiunge un importante contributo scientifico, sull'apiario di Carpino è stato applicato il primo sistema non invasivo di biomonitoraggio per verificare lo stato di salute delle api e di

conseguenza anche quello dell'ambiente circostante. Abbiamo deciso di tutelare l'Apicoltura Caprinese tramite una campagna di adozione dedicata: **per ogni bottiglia di olio BIOS acquistata, l'Azienda garantisce la tutela di 50 api. Nello stesso anno, l'Azienda ha lanciato il concorso "Adotta insieme a noi 100.000 api":** acquistando le bottiglie di Monini BIOS si può vincere



una fornitura di bottiglie di olio extravergine e di vasetti di miele ottenuti da agricoltura biologica, contribuendo all'adozione di 100.000 api (due arnie) tutelate nel progetto Bee my Future. L'iniziativa promuove l'allevamento di 19 alveari grazie al lavoro di un apicoltore con esperienza decennale e una profonda conoscenza del mondo degli insetti. L'apicoltore si occupa dell'allevamento delle api ricevute in gestione e della produzione di miele nella provincia di Milano, seguendo i principi guida del biologico.

**Nel 2021 Monini ha adottato 100 mila api, arrivando a 850 mila api protette dal 2018. Nel 2022 il numero di api salvaguardate salirà a 400 mila, superando con 8 anni di anticipo l'obiettivo al 2030 con 1.150.000 api tutelate.**

Non finisce qui, l'obiettivo è andare oltre i territori in cui l'Azienda è presente, dando vita a nuove adozioni e apiari urbani in tutta Italia.



**L'obiettivo per il 2030 diventa quindi quello di proteggere le api nei terreni coltivati ad agricoltura biologica e studiarne, grazie al biomonitoraggio, l'impatto positivo in termini di sopravvivenza e sviluppo delle api.**

Si partirà dalla Tenuta di Perolla, dove sarà studiato l'aumento della biodiversità dal 2021 ai 5 anni successivi. Monini sarà la prima Azienda a realizzare un progetto di questa portata auspicando, con i suoi risultati, di portare un avanzamento scientifico al settore olivicolo. Lo studio, condotto in collaborazione con l'Università di Bologna e Lifegate, prevede una valutazione iniziale dello stato di biodiversità dell'area, che sarà comparato nei 3 anni successivi con i livelli registrati dopo la piantumazione degli olivi, periodo in cui il terreno diventerà 100% biologico. La ricerca intende indagare anche se la piantumazione degli olivi in un territorio precedentemente abbandonato, come quello di Perolla, possa non solo preservare la biodiversità esistente, ma addirittura migliorarla.

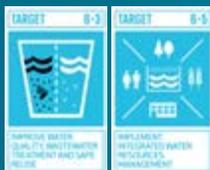
<sup>8</sup> AIAB

# 1.3

## Il valore di ogni goccia

### Orizzonte MONINI 2030

Ridurre e ottimizzare i consumi di acqua negli oliveti tramite l'utilizzo di **nuove tecnologie**.



**“Coltiviamo solo in ecosistemi vocati all’olivo e adottiamo le migliori tecnologie per *azzerare eccessi e sprechi di acqua* nel pieno rispetto dell’agricoltura biologica e fornire allo stesso tempo un prodotto di qualità sempre più elevata”**

Tommaso Clarici Monini,  
Ze.Flor. società Agricola srl

L’acqua è una preziosa fonte di vita e per proteggerla bisogna imparare a usarla meno e meglio. La filiera olivicolo-olearia è caratterizzata da consumi idrici intensi e per questo motivo Monini ha deciso di impegnarsi per salvaguardare questa risorsa e ridurre lo spreco idrico che si può verificare in campo.

La corretta selezione dei terreni è il primo strumento per ridurre i consumi idrici dovuti all’irrigazione in olivicoltura. Per questo motivo, il **Bosco Monini è e sarà costituito da areali dotati di acque di irrigazione naturale come fiumi o laghi, in modo da ridurre lo sfruttamento delle falde sotterranee.**

L’obiettivo è **ottimizzare le risorse idriche ed evitare lo spreco di ogni singola goccia**, per questo le Aziende agricole del Gruppo sono dotate di sistemi di irrigazione di precisione che utilizzano nuove tecnologie per l’erogazione dell’acqua attraverso il monitoraggio satellitare e le analisi dei terreni. In particolare, Monini ha deciso di adottare sistemi di irrigazione goccia a goccia, in cui il rilascio dell’acqua avviene molto lentamente, facendo passare l’acqua per minuscoli labirinti ottenendo un flusso lento e cadenzato, che minimizza l’erosione e la compattazione del suolo, riduce la dispersione dell’acqua in rivoli inutilizzati dalle colture, amplia lo spazio delle superfici coltivabili e aumenta la capacità delle piante di assorbire le sostanze nutritive necessarie.



**334 ettari del Bosco Monini dedicati all’olivicoltura sono dotati di sistemi di irrigazione goccia a goccia.**

SISTEMI  
DI IRRIGAZIONE  
DEL BOSCO  
MONINI NEL 2021



4ha  
SISTEMA TRADIZIONALE

334ha  
SISTEMA GOCCIA A GOCCIA

338  
ha totali

## Un olio extravergine ancora più buono

L'irrigazione controllata può generare un vantaggio in termini produttivi con un aumento della quantità di olio ottenuta per albero/ettaro. Ma non solo, ridurre i consumi di acqua nelle fasi di coltivazione può influenzare anche la qualità dell'olio: un'irrigazione contenuta può portare ad aumento significativo del contenuto di polifenoli nel periodo di sviluppo del frutto e di conseguenza nell'olio, aumentando la concentrazione di antiossidanti nelle olive<sup>9</sup>, per un prodotto di qualità sempre più elevata.

**Nei primi anni di implementazione del sistema goccia a goccia, la distribuzione di acqua localizzata ha permesso di ridurre i consumi dell'80%-90% rispetto ai sistemi di irrigazione convenzionale.**

**Nel 2020 gli oliveti del Bosco Monini hanno utilizzato una media di 453 m<sup>3</sup>/ha di acqua mentre, nel 2021, a causa della scarsa produttività delle piante, i consumi idrici sono scesi a 168 m<sup>3</sup>/h. Questo dato**

rappresenta comunque un risultato positivo ai fini del risparmio idrico considerato l'elevato livello di siccità registrato in Italia nei mesi di giugno, luglio e agosto 2021. **Entro il 2025 Monini punta a consumare fino a 300 m<sup>3</sup>/ha di acqua, circa la metà del quantitativo massimo ammesso dal Piano Regionale per gli impianti tradizionali**, mentre per le coltivazioni ad alta densità l'obiettivo è quello ridurre progressivamente il fabbisogno dal valore di partenza, che tuttavia deve ancora essere determinato.



<sup>9</sup> Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2012) R. Gucci – “Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale

## 1.4

# La nostra filiera

**Monini da sempre lavora per alimentare un solido rapporto con i produttori e i fornitori di materie prime, fondato su rispetto e valorizzazione delle pratiche di coltivazione e trasformazione delle olive.** Promuovere principi di sostenibilità lungo la filiera olivicolo-olearia significa favorire una collaborazione tra produttori agricoli, frantoiani e imbottigliatori, guidati dall'ambizione di lasciare alle nuove generazioni un comparto sempre più sostenibile nel tempo.

**Creare e distribuire valore nella filiera è un caposaldo della strategia del Gruppo.** Monini si impegna ad assicurare elevati standard in materia di qualità e ambiente lungo tutta la catena di fornitura attraverso un accurato processo di selezione e monitoraggio dei

propri fornitori e consolidando rapporti commerciali di lungo periodo basati sulla fiducia reciproca.

**I fornitori sono selezionati valutando due parametri: la qualità e la tracciabilità delle materie prime offerte.**

Prima dell'acquisto i prodotti sono sottoposti ad esami organolettici, per definirne profilo sensoriale e caratterizzazioni aromatiche, oltre che alle tradizionali analisi chimico-fisiche di laboratorio. Questo permette di scegliere solo oli privi di difetti (muffa/umidità, avvinato, morchia, riscaldamento, rancido, metallico) e caratterizzati da aromi intensi (fruttato, amaro, piccante, erbaceo, floreale, mandorla).

**Creare e distribuire *valore* nella filiera è un caposaldo della nostra *strategia***



**I fornitori devono rispondere anche a precisi requisiti di sicurezza alimentare.** In questo contesto, l'Azienda ha adottato un efficiente sistema di approvazione e monitoraggio per garantire il controllo dei rischi connessi alla sicurezza alimentare, all'autenticità, la conformità legislativa e la qualità del prodotto.

Le certificazioni giocano un ruolo fondamentale. Ai fornitori è richiesto l'ottenimento di certificazioni come la BRC/IFS - standard di riferimento per la Grande Distribuzione Organizzata in materia di qualità dei prodotti. In assenza di tali certificazioni, i fornitori sono sottoposti a controlli e verifiche in campo e/o da remoto su una serie di requisiti ispirati al protocollo sulla sicurezza alimentare HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

**Inoltre, per ogni campagna olearia, i fornitori di materie prime devono dimostrare efficienti procedure di tracciabilità.** A tutti i fornitori è richiesta la sottoscrizione di una garanzia di provenienza,

sicurezza alimentare, idoneità delle materie prime e conformità alle normative igienico-sanitarie ed etiche vigenti. Per i prodotti di origine italiana, in aggiunta, Monini ha adottato un sistema di rintracciabilità conforme alla norma ISO 22005.

L'Azienda può contare su un'ampia rosa di fornitori storici in Italia e all'estero, con cui i rapporti durano da generazioni. **Il comune denominatore è da sempre la condivisione dei principi di qualità e responsabilità** verso la filiera, dal campo alla tavola.



**“Scegliamo i fornitori in modo responsabile, prestando estrema attenzione alla qualità delle loro materie prime e alla condivisione dei nostri valori”**

Massimo Ragno,  
Acquisti Materie Prime

## Agrolio e Monini: insieme da oltre 70 anni

Agrolio è una realtà storica del panorama olivicolo nazionale nata negli anni '30. **La collaborazione di fornitura con Monini è iniziata negli anni '50 e continua ancora oggi grazie al lavoro di 3 generazioni. Obiettivo comune, testimoniato dalla partnership storica tra le famiglie, è quello di valorizzare la filiera produttiva ed elevare gli standard qualitativi dell'olio extra vergine d'oliva in Italia.**

Con oltre 400 ettari di terreno, negli anni ha contribuito attivamente all'evoluzione dell'olivicoltura italiana, nel segno dell'innovazione tecnologica, delle buone pratiche agricole e dell'attenzione all'ambiente. Inoltre, in linea con i principi della strategia europea From

Farm to Fork, Agrolio si impegna fortemente per garantire la tracciabilità del proprio prodotto rispetto alla quale ha ottenuto la certificazione DTP125 CSQA per l'olio extravergine di oliva sostenibile.

## Intervista a Savino Agresti, Agrolio Srl

*“I primi rapporti di collaborazione con la Monini risalgono a circa tre generazioni fa, intorno agli anni '50. Fu infatti per primo il nonno Vincenzo Agresti ad avviare i contatti con le prime generazioni Monini. Nel corso degli anni di partnership, abbiamo preso parte all'evoluzione dell'olivicoltura, tuttora in continuo cambiamento. L'olivicoltura ha tratto vantaggi qualitativi dallo sviluppo tecnologico, dalla meccanizzazione e dalla specializzazione. Ciò ha fatto sì che da attività marginale, l'olivicoltura diventasse la principale fonte di reddito dell'economia locale, portando la nostra famiglia a decidere di investire tutte le proprie risorse in questa attività.*

*Per la nostra famiglia la Monini si contraddistingue, oltre per l'affidabilità e la sua serietà, per la capacità di reperire materie prime di altissima qualità, eccellenti e con caratteristiche uniche. Fare “alta qualità” per Agrolio significa affidarsi a tecnici agronomi preparati*

*e aggiornati, che consentono di ottenere materie prime valide partendo dalla produzione in campo. A supporto di un buon prodotto ci sono la professionalità dei mastri oleari Agresti e gli impianti di estrazione all'avanguardia che, dunque, consentono di ottenere un prodotto finito eccellente sia dal punto di vista chimico che organolettico. Al valore della qualità, oggi, si aggiunge la trasparenza e la professionalità di chi opera, pensiamo infatti sia molto importante dare al consumatore tutti gli strumenti necessari risalire alle origini del prodotto.*

*Inoltre, siamo coinvolti in prima persona nello sviluppo di una filiera sempre più sostenibile che, tra i vari aspetti, punti sul tema dell'economia circolare. Ci differenziamo grazie all'innovazione che parte dal campo, sia nella nostra azienda agricola di circa 400 ettari che durante i processi di trasformazione in frantoio, fino al recupero dei sottoprodotti nel nostro impianto di biogas alimentato interamente a sansa bifasica di olive.”*

**Al valore della qualità, oggi,  
si aggiunge la trasparenza  
e la professionalità di chi opera**



# 1.5 Prodotti CO<sub>2</sub> neutral

## Orizzonte MONINI 2030

Monini è la prima grande Azienda del settore a scegliere di **compensare completamente le emissioni di CO<sub>2</sub> prodotte** durante l'intero ciclo di vita dei prodotti più venduti.



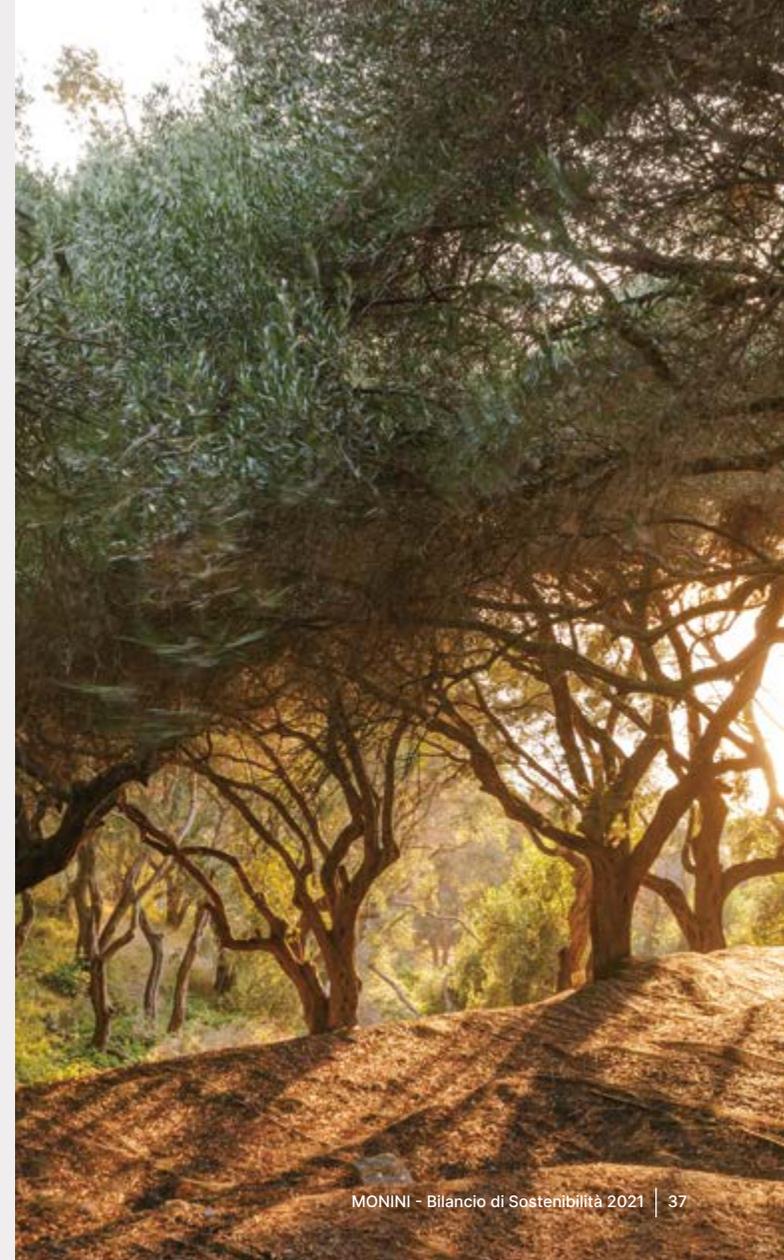
L'aumento delle emissioni continua a mettere a dura prova il pianeta, ed è doveroso attuare dei cambiamenti per contribuire alla loro riduzione.

**Dal 2012 Monini adotta la metodologia del Life Cycle**

**Assessment:** per studiare gli aspetti ambientali e gli impatti potenziali di un prodotto lungo tutto il suo ciclo di vita, dalla coltivazione in campo delle materie prime, attraverso la fabbricazione e l'utilizzazione, fino allo smaltimento degli imballaggi, in conformità alle prescrizioni della norma internazionale ISO 14040 e 14044.

**Il sistema analizza la produzione, i fertilizzanti impiegati in campo, le modalità di estrazione idrica, la quantità d'acqua d'irrigazione, i materiali utilizzati per la raccolta delle olive, così come i combustibili e l'energia consumati in Azienda e nella movimentazione delle olive dal campo al frantoio.** Altrettanto rigorosa è l'indagine condotta in merito alla lavorazione, al trasporto e al confezionamento dei prodotti, compresi i rifiuti generati e recuperati e gli elementi di packaging e imballaggio.

**Molti degli Extra Vergine d'oliva – GranFruttato, Classico, Delicato, BIOS e DOP Umbria – hanno ottenuto la Dichiarazione ambientale di prodotto (EPD), disciplinata dalla norma internazionale ISO 14025:06 proprio a seguito del Life Cycle Assesement.**



I risultati delle ultime analisi mostrano una riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>eq per le bottiglie di Classico, Delicato, GranFruttato e DOP Umbria rispetto al 2019. Tra queste, la bottiglia da 1 litro di GranFruttato è quella che ha ottenuto la performance migliore, con una diminuzione del 35% delle emissioni.

**VARIAZIONI DEI KG DI CO<sub>2</sub>eq EMESSI FRA IL 2019 E 2020 PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO E FORMATO**



L'aumento delle emissioni di kg di CO<sub>2</sub>eq dell'olio BIOS è dovuto al fatto che per calcolarne la variazione tra il 2020 e il 2019 è stata utilizzata la media degli ultimi tre anni, sia per la coltivazione delle olive che per l'estrazione dell'olio, mentre negli anni precedenti era stata considerata solo l'ultima campagna olearia.

L'impegno di Monini non si ferma qui: non tutte le emissioni sono riducibili, evitabili o sotto il controllo della produzione. Per questo motivo si è scelto di compensare tutto ciò che non è possibile ridurre. **La scelta è quella di neutralizzare completamente le emissioni di CO<sub>2</sub> generate dal ciclo di vita dei prodotti Monini Classico e Delicato nei formati da 1l, 0,75l e 0,5l per i volumi totali prodotti nel 2021-2022.**

**Da ottobre 2021 il  
Classico e il Delicato  
diventano prodotti  
CO<sub>2</sub> neutral**



## Energia verde

Dagli anni '60, lo stabilimento Monini è il centro nevralgico dell'Azienda, è dotato di 7 linee di confezionamento che garantiscono una capacità produttiva di 15.000 litri/ora in vari formati di bottiglia e una linea di filtrazione per le materie prime. Negli anni l'Azienda si è impegnata a ridurre progressivamente l'impatto ambientale della fase di imbottigliamento: **Monini acquista solo energia prodotta da fonti rinnovabili e ha installato un impianto fotovoltaico da 195 kW per autoprodotte energia.**

Nel 2021 il consumo di energia riconducibile alle attività di Monini S.p.A. è stato di oltre 1.400 MWh, di cui l'83% di energia verde acquistata dalla rete e il 17% autoprodotta con l'impianto fotovoltaico.

Consumo di energia (kWh)	2019		2020		2021	
Autoproduzione – fotovoltaico	237.100	17%	230.050	16%	237.400	17%
Approvvigionamento da fonti rinnovabili	1.125.479	83%	1.209.549	84%	1.163.070	83%
<b>Consumo totale</b>	<b>1.362.579</b>	<b>100%</b>	<b>1.439.599</b>	<b>100%</b>	<b>1.400.470</b>	<b>100%</b>
<b>Energia consumata per litro prodotto</b>	<b>0,045</b>		<b>0,040</b>		<b>0,040</b>	
<b>Litri prodotti (l)</b>	<b>30.000.000</b>		<b>35.000.000</b>		<b>35.000.000</b>	

Per efficientare ulteriormente i consumi di energia elettrica, è stato avviato un processo di sostituzione dei corpi illuminanti: **oggi il 20% dell'illuminazione è costituita da luci a LED**, più efficienti dal punto di vista energetico. Monini ha avviato, inoltre, un graduale rinnovamento della flotta aziendale con automobili elettriche e ha **installato una colonnina con due prese da 22kW ciascuna per il veicolo elettrico aziendale.**



# 1.6

## Da sottoprodotti a risorse

### Orizzonte MONINI 2030

Trasformare i sottoprodotti della frangitura in **prodotti unici e innovativi**.

**Entro il 2030**  
**vogliamo trasformare**  
**gli attuali sottoprodotti**  
**della frangitura**  
**in *alimenti unici***  
**e *innovativi***

I sottoprodotti sono i residui del processo di estrazione dell'olio e sono di tre tipologie: sansa, acqua di vegetazione e nocciolino. Insieme rappresentano mediamente l'85% del residuo di lavorazione del processo di frangitura, il restante 15% si trasforma in olio extravergine di oliva. Attualmente, grazie ai frantoi di ultima generazione, l'Azienda, riutilizza già il 100% dei sottoprodotti per produrre energia elettrica e per la fertirrigazione: l'acqua di vegetazione viene smaltita, entro i limiti consentiti, come fertilizzante; la sansa è destinata alla trasformazione in biogas, mentre il nocciolino alla trasformazione in combustibile.

Entro il 2030 c'è la volontà di trasformare gli attuali sottoprodotti della frangitura in alimenti unici e innovativi, migliorando le attuali tecniche di recupero in un'ottica di economia circolare, favorendo una buona nutrizione e la valorizzazione di ogni parte dell'oliva. Per farlo, Monini ha avviato una collaborazione con l'Università di Perugia, su tre ambiti di ricerca principali:

- **la creazione di un nuovo prodotto, una crema spalmabile** ottenuta dalla sansa presente nel frantoio, che contiene principalmente polpa dell'oliva denocciolata e antiossidanti;
- **l'estrazione dei polifenoli dall'acqua di vegetazione**, antiossidanti naturali molto potenti, il cui uso può essere destinato sia al consumo umano che animale, oltre che essere utilizzati come conservante al posto dei nitriti/nitrati per la carne, nell'industria cosmetica e farmaceutica;
- **la produzione di materiali ceramici per l'edilizia o semplici mattoni con l'utilizzo della parte fibrosa del nocciolino e della sansa**, che ad oggi sono utilizzati rispettivamente come combustibile e come materiale da inviare nei biodigestori per ricavare energia elettrica.

### *Dentro la bottiglia*

La passione per l'alta qualità

Sulle tracce della bontà

Sostenibili dentro e fuori

Il viaggio continua, pallet  
ecosostenibili

## *Le sfide dello* SCENARIO

*La nostra natura*

# dentro la bottiglia

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



ha acquistato nel primo  
semestre 2021 prodotti di  
marchi attenti alla sostenibilità  
ambientale

RAPPORTO COOP, 2021

**70%**  
DEGLI ITALIANI

**3,7**  **MILIONI**  
**le tonnellate**

di materie prime vergini  
risparmiate in Italia grazie  
al riciclo del vetro

CIRCULAR ECONOMY NETWORK,  
2022

**53%**  
*dei* **consumatori**  
**ITALIANI**

cerca spesso informazioni sulla **tracciabilità** dei prodotti  
agroalimentari al momento dell'acquisto

OSSERVATORIO SMART AGRIFOOD, 2021

I consumatori richiedono informazioni sempre più dettagliate sull'origine e sulle caratteristiche dei prodotti alimentari, come risultato di una crescente consapevolezza sugli impatti che le scelte di consumo possono generare su ambiente e comunità. **Con la pandemia, la percentuale di italiani che ha scelto prodotti sostenibili è aumentata del 27%**<sup>10</sup>: le persone ricercano prodotti che siano tracciabili, di qualità certificata e distribuiti con packaging e imballaggi che rispettano l'ambiente<sup>11</sup>.

**La tracciabilità è sempre più importante per i consumatori**, che ricercano informazioni sulla provenienza delle materie prime, sull'italianità del brand, sui marchi di qualità, sulla sostenibilità, sulla presenza di residui e sui metodi produttivi. La filiera agroalimentare è l'insieme di tutte le fasi e gli eventi attraverso cui un prodotto arriva dalla terra alla tavola: dalla coltivazione, raccolta e trasformazione delle materie prime, fino ad arrivare nei supermercati e nelle nostre case.

**La tecnologia blockchain, che tiene traccia di tutte le fasi della filiera di un prodotto in un registro digitale, è tra le più innovative sul mercato per garantire la tracciabilità degli alimenti** e fornire al consumatore informazioni di valore.

Nel settore degli oli alimentari le etichette delle bottiglie ricoprono un ruolo centrale. Oltre alla tracciabilità della filiera, forniscono informazioni sulla categoria (vergine, extravergine, ecc.) e l'origine dei prodotti (regionale, italiana, comunitaria, ecc.). Ad oggi il QR Code è una delle soluzioni più diffuse per illustrare ai consumatori il percorso seguito dalla bottiglia fino allo scaffale. **Il 61% degli italiani oggi scannerizza i QR Code applicati sulle etichette, più di quanto non accada in Stati Uniti, Germania e Inghilterra, ma meno di Cina e Spagna dove si arriva rispettivamente all'87% e al 71%**<sup>11</sup>.

L'attenzione del mercato non riguarda solo la provenienza ma anche la circolarità degli imballaggi per il confezionamento e il trasporto, responsabili di una quota rilevante dell'impronta ambientale degli alimenti. **Oggi il 29% degli italiani, di fronte all'acquisto di un alimento, afferma di optare per un prodotto con un packaging sostenibile**<sup>11</sup>. Qui si inserisce il **Piano d'Azione per l'Economia Circolare lanciato nel 2020**

**dalla CE** che, tra le sue linee d'azione, ha definito la Direttiva sulla plastica monouso<sup>12</sup>, per minimizzare i rifiuti, promuovere imballaggi riutilizzabili e riciclabili e ridurre la complessità dei materiali.

L'attenzione per packaging e imballaggi sostenibili non si ferma alla plastica ma si estende anche alla carta e al cartone, al vetro che consente di preservare al meglio le proprietà dell'olio extravergine di oliva dalla luce e dall'ossigeno proteggendone la qualità nel tempo.

In Italia, nel 2020 sono stati raccolti, recuperati e riciclati più di 2 milioni di tonnellate di imballaggi in vetro, il 3,6% in più rispetto all'anno prima, con un tasso di riciclo superiore al 78% e un risparmio di 3,7 milioni di tonnellate di materie prime vergini<sup>13</sup>. **A livello globale si prevede una crescita del mercato del green packaging ad un ritmo annuo del 6,7%<sup>14</sup> fra il 2022 e il 2030.**

<sup>10</sup> Coldiretti, 2020

<sup>11</sup> Rapporto Coop, 2021

<sup>12</sup> Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente

<sup>13</sup> Circular Economy Network, Riciclo del vetro al 78,6%, 2022

<sup>14</sup> Market Watch, Green Packaging Market Application, Product, Sales and Forecast 2022-2030 Report, 2022

## 2.1

# La passione per l'alta qualità

### Orizzonte MONINI 2030

Certificare l'alta qualità **Made in Italy** dei prodotti Monini.



**Il miglior olio di oliva si crea ricercando standard di qualità d'eccellenza in tutte le fasi della filiera:** dalla coltivazione delle olive all'estrazione dell'olio in frantoio, fino alla selezione, conservazione, confezionamento e distribuzione del prodotto ai consumatori. Oggi il Made in Italy è chiamato a confrontarsi con un mercato internazionale sempre più competitivo, in cui è necessario differenziarsi attraverso risposte concrete.

In questo contesto, **nel 2001 nasce il Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), oggi unica realtà italiana riconosciuta nel settore olivicolo<sup>15</sup> che assiste gli operatori della filiera nel miglioramento continuo della qualità degli oli extravergini d'oliva anche attraverso la formazione sulle buone pratiche di conservazione e somministrazione.** Il CEQ è un'Associazione senza fini di lucro con la missione di mettere in risalto gli oli extravergini italiani attraverso la valutazione di indicatori che permettono di identificare olii sensorialmente diversi fra loro in base a parametri correlati al gusto e al patrimonio nutrizionale, con livelli di qualità analoghi e superiori a quelli previsti dalla legge.

**Il Consorzio ha reso più stringenti alcuni valori di controllo della qualità rispetto ai parametri richiesti**

**dalla normativa** come l'acidità e gli esteri etilici, indicatori essenziali per valutare la qualità della materia prima e del processo di lavorazione. Inoltre, il Consorzio ha introdotto una serie di nuovi parametri che permettono di completare il quadro di informazioni sulla qualità delle lavorazioni in campo e in frantoio, sullo stato delle olive all'atto dell'estrazione, sul livello di ossidazione dell'olio nel tempo, sul tasso delle componenti aromatiche e di gusto e sul valore delle sue proprietà nutrizionali, come il contenuto di polifenoli, le cui caratteristiche sono espressamente riconosciute dal Regolamento EU 432/2012.



<sup>15</sup> Ai sensi e per gli effetti degli artt. 157 e 158 del Regolamento UE n. 1308/2013 del 17 dicembre 2013.

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



### Fissa le caratteristiche degli olii

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.

### 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.

Per rafforzare la fiducia sia dei consumatori che degli operatori che fanno uso del marchio CEQ ITALIA, il **Consorzio ha introdotto un Sistema di controllo che prevede verifiche in tutte le fasi a valle della filiera produttiva, dal confezionamento dell'olio agli scaffali dei negozi**. Il sistema di controllo della qualità verrà esteso nei prossimi anni anche alle fasi di trasformazione e coltivazione delle olive.

Nel 2021 Monini ha introdotto il marchio CEQ in due referenze della “Selezione Italiana” per certificare la qualità organolettica e nutraceutica superiore dei propri prodotti. In particolare, la certificazione è stata riconosciuta alla linea GranFruttato, dal gusto deciso, e al BIOS, olio extravergine di oliva prodotto da agricoltura biologica e pluripremiato.

La partnership con il Consorzio rappresenta un'importante occasione per dimostrare ancora una volta che gli oli extravergini possono essere molto diversi fra loro, specialmente nel contenuto di antiossidanti e fragranze sensoriali, caratteristiche di grande valore e frutto dell'impegno e della professionalità di chi lavora nel settore. La filiera deve porsi come obiettivo ultimo quello di portare in tavola un alimento sano, di qualità e che contribuisca attivamente ad una corretta e sana alimentazione.



## Il laboratorio di analisi

*L'attenzione alla qualità ha radici lontane ed è da sempre parte integrante della storia di Monini.*

Negli anni '60, sotto la guida di Zefferino e del figlio Giuseppe, l'Azienda avvia una prima collaborazione importante con l'Istituto Sperimentale di Olivicoltura di Spoleto per il monitoraggio della qualità dell'olio extravergine commercializzato a marchio Monini.

Le analisi chimico-fisiche dei campioni si dimostrarono già allora fondamentali per supportare la selezione delle materie prime di migliore qualità sul mercato.

L'espansione commerciale dell'Azienda di quel periodo, unita all'evoluzione delle regolamentazioni nazionali in campo alimentare, rendono necessaria l'introduzione di un controllo sempre più capillare ed esteso dei prodotti. Così, **nel 1972 nasce il primo laboratorio di analisi interno**, che si trova ancora oggi nella sede dell'Azienda e che da allora esegue rigorosi controlli chimici, fisici e organolettici.

Negli anni, i regolamenti connessi alla commercializzazione di olio d'oliva si sono evoluti ulteriormente. I parametri analitici da verificare

sono aumentati, tali da rendere necessari controlli non più con strumenti trasportabili e facilmente utilizzabili anche nei luoghi dove vengono comprati i campioni di olio, ma con l'ausilio di un laboratorio dotato di strumenti analitici dedicati. **Già nel 1995 il laboratorio di analisi di Monini si distingue quale realtà all'avanguardia nel settore, dove è possibile misurare tutti i parametri previsti dalla normativa del tempo.**

L'Azienda decide allora di fare un ulteriore passo avanti integrando il laboratorio all'interno di un sistema gestionale in grado di tracciare la materia prima, i blend, le quantità stoccate e miscelate e i relativi valori, fino a produrre i certificati di riferimento.

**Monini ha contribuito allo sviluppo e al perfezionamento di molti metodi analitici che oggi sono previsti dalle normative proprio**

**grazie alla strumentazione di ultima generazione** che il laboratorio possiede già nel 1997. Tramite il gestionale, nel 2002 viene implementato il primo sistema di tracciabilità interna che, dal prodotto finito, può risalire al singolo fornitore e alla sua percentuale di contribuzione all'interno di un singolo blend.

**“Nonostante si tratti di un prodotto semplice, l'olio extravergine di oliva è sottoposto ad analisi rigorose: da sempre Monini pone la massima attenzione alla salute dei consumatori e alla salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutraceutiche dei suoi prodotti”**

Lorenzo Lunetti,  
Controllo Qualità e Ricerca e Sviluppo

**Il laboratorio analizza il 100% dei campioni di olio selezionati e poi acquistati da Monini, arrivando ad eseguire ogni anno oltre 15.000 analisi, che misurano più di 170.000 parametri.**

Oggi il laboratorio, grazie al continuo rinnovo ed ampliamento di strumentazione all'avanguardia, è un punto di riferimento nel settore oleario, non solo per altre realtà industriali, ma anche per gli istituti di ricerca universitari che studiano le proprietà dell'olio di oliva. Lorenzo Lunetti, responsabile del laboratorio Monini, è membro della Commissione UNI, l'Ente nazionale italiano di unificazione, per gli oli e grassi vegetali, e coordinatore per il gruppo di esperti chimici Assitol e Federolio.

**Nel 1972 nasce  
il *primo laboratorio  
di analisi interno,*  
che si trova ancora oggi  
nella sede principale  
dell'Azienda.**



# Il processo di controllo della qualità

Conoscere ogni dettaglio del prodotto è essenziale per un blend di successo, in cui qualità, genuinità e integrità delle materie prime trovano una nuova forma.

Il processo di controllo della qualità messo in atto da Monini è molto articolato, inizia dalla selezione delle materie prime e riguarda tutti i prodotti.

Solo nel 2021 il laboratorio ha effettuato più di 17.000 analisi su 15 diverse denominazioni e oltre 153.000 parametri tra selezione e controllo delle materie prime e dei blend. Il reparto acquisti e selezione della materia prima ha effettuato 4.822 assaggi.

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

**Analisi previste dal Regolamento di conformità ai parametri della UE e del Consiglio Oleicolo Internazionale** (reg. CE 2568/1991 e succ. mod.) per ogni materia prima, a cui si aggiunge la verifica della freschezza, dell'integrità ai contaminanti: un corredo analitico di più di 100 parametri per ogni materia prima in ingresso.

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

**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 teorici.



## I parametri più indicativi del sistema qualità Monini

### **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.

### **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.

### **Oli minerali**

derivano 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 digliceridi molto alto che decresce con il passare del tempo.

### **Esteri Etilici**

si sviluppano dalla fermentazione di olive rovinata o tenute in ambienti umidi, anche questo è un indice del livello di sanità delle olive legato alle modalità di stoccaggio prima della frangitura.

### **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.



## Qualità certificata

*Ogni giorno c'è tutto l'impegno  
nella certificazione della qualità in tutte  
le fasi della filiera olivicolo-olearia.*

In Monini gli acquisti, il controllo qualità dell'olio, la produzione, la vendita, l'assistenza al cliente, la logistica, e, non ultima, l'amministrazione, lavorano in sinergia per consentire all'Azienda di ottenere, ogni anno e in diverse parti del mondo, le certificazioni a garanzia della qualità che offriamo ai nostri clienti.

**Questo insieme di buone pratiche è formalizzato in un sistema di gestione della qualità, che documenta tutti i processi e le responsabilità messi a disposizione degli Enti di Certificazione** che ne verificano la conformità in fase di audit.

Gli oli extravergine **GranFruttato, Classico, Delicato, BIOS e DOP Umbria** hanno ottenuto la certificazione EPD® dopo la valutazione della performance ambientale lungo tutto il loro ciclo di vita.

**dal 2012 tra le *prime*  
aziende ad ottenere la  
certificazione EPD®**





## Environmental Product Declaration: la certificazione oltre la qualità

Monini ha l'orgoglio di essere la prima grande Azienda del settore olivicolo-oleario in Italia ad aver ottenuto nel 2012 la certificazione Environmental Product Declaration (EPD®), un investimento essenziale per mantenere vivo nel tempo i valori e il patrimonio naturale che hanno reso grande la tradizione dell'arte olearia all'interno dell'Azienda prima, un sapere che ora viene custodito con responsabilità per le generazioni future. Attualmente, Monini possiede 5 EPD® pubblicate sul portale ufficiale Environdec, a disposizione di tutti gli stakeholders e di tutti i clienti per restare aggiornati sull'impegno di Monini verso la sostenibilità ambientale dei propri prodotti.

La dichiarazione ambientale è un'informativa volontaria predisposta a partire dall'analisi del ciclo di vita di un prodotto con lo studio LCA - Life Cycle Assessment - che definisce il consumo di

risorse (materiali, acqua, energia) e gli impatti sull'ambiente generati da ciascuna fase del suo ciclo di vita. Disciplinata dalla norma internazionale ISO 14025:06, la dichiarazione viene rilasciata dal Swedish Environmental Management Council, che gestisce l'International EPD® System.

I risultati sono normalmente presentati attraverso una serie di indicatori ambientali come il Global Warming Potential (GWP), quantità di anidride carbonica emessa per unità di prodotto. L'EPD® è soggetta ad una verifica da parte di un ente terzo indipendente prima di poter essere comunicata all'esterno. I controlli per convalidare l'EPD® possono essere eseguiti solo dagli Organismi di certificazione accreditati utilizzando metodologie uniformi e sottoponendo le proprie analisi alla verifica di Accredia, l'ente unico di accreditamento nazionale<sup>16</sup>. La dichiarazione consente alle aziende di comunicare al mercato, in modo chiaro e trasparente, gli impatti ambientali di un prodotto o di un servizio.

Nel 2014 Monini ha collaborato attivamente alla redazione dell'edizione di aprile delle Regole di Categoria di Prodotto (PCR) sull'olio di oliva, assieme ad un gruppo di esperti greci e spagnoli. L'Azienda ha anche redatto, come capofila del tavolo tecnico, l'ultima versione della PCR sull'olio di oliva pubblicata nel 2020 e valida sino al 2024. Le PCR definiscono i principi e i requisiti per la stesura delle EPD® di una specifica categoria di prodotti/servizi, costituiscono la "carta d'identità" di un certo gruppo di prodotti e fissano i parametri che assicurano la confrontabilità tra le EPD® di più prodotti funzionalmente equivalenti inseriti nello stesso gruppo.

Inoltre, Monini ha partecipato attivamente nel 2017 alla sperimentazione della Commissione Europea per l'applicazione della Product Environmental Footprint (PEF) ai prodotti di largo consumo per il settore alimentare. L'obiettivo era impostare e validare le Regole di categoria relative all'impronta ambientale di prodotto (PEFCR) dell'olio d'oliva.

<sup>16</sup> EPD Italy, <https://www.epditaly.it/>.

## Le certificazioni di Monini

Nome	Ente	1° rilascio
<b>ORTHODOX UNION</b> Certificazione Kosher		1992
<b>DOP</b> Produzione e confezionamento D.O.P Umbria		1998
<b>ISO 9001:2015</b> Norma per la gestione dei Sistemi di qualità		1999
<b>BIO</b> Produzione e confezionamento prodotti biologici		2001
<b>British Retail Consortium</b> Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata		2004
<b>International Food Standard</b> Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata		2006
<b>OHSAS 18001:2007</b> Certificazione dei sistemi di gestione		2009
<b>ISO 22000:2018</b> Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare		2010
<b>EPD®: Monini Olio Extra Vergine di Oliva "GranFruttato"; "Classico" "Delicato" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)</b>		2012
<b>Certificato Conformità prodotti biologici IBD-Brasile</b> Produzione materia prima e confezionamento prodotto biologico		2012

Nome	Ente	1° rilascio
<b>HALAL</b> Standard: HIA-01, HAS 23201 AND MS 1500 HALAL GUIDELINES & STANDARDS		2013
<b>EPD®: Monini Olio Extra Vergine di Oliva "BIOS" "DOP Umbria" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)</b>		2014
<b>Certificato Conformità prodotti biologici JAS -Giappone</b> Produzione e confezionamento prodotti biologici		2016
<b>Certificato Conformità prodotti biologici OFDC-Cina</b> Produzione e confezionamento prodotti biologici		2016
<b>HALAL</b> Standard: GSO 2055-1 – MUIS-HC-S001 Thailandia		2018
<b>ISO 45001:2018</b> Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro		2018
<b>ISO 22005:2008</b> Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		2020
<b>Consorzio Extravergine Di Qualità "CEQ"</b> Specifica Tecnica Di Prodotto "Olio Extravergine Di Oliva Di Qualità CEQ"		2020
<b>BRCGS Global Standard Food Safety Issue 8</b> Module 13 - FSMA Preventive Controls Preparedness		2021

Nel corso degli ultimi anni gli oli extravergine Monini hanno ricevuto molteplici riconoscimenti alla qualità nelle più prestigiose competizioni mondiali.

## ★ Leader della Sostenibilità 2021 ★

“Leader della Sostenibilità” è la lista delle 150 aziende italiane premiate come più sostenibili. Il premio è stato creato da Statista in collaborazione con Il Sole 24 Ore, Azienda leader delle ricerche di mercato e specializzata in ranking e analisi di dati aziendali. All’interno dello studio sono state analizzate circa 400 grandi aziende italiane sulla base del rapporto di sostenibilità e del bilancio finanziario pubblicati.

**Nel 2021 Monini è stata riconosciuta come Azienda Leader della Sostenibilità.  
Un riconoscimento prestigioso che porta Monini in un “Olimpo” ristretto imprese  
Made in Italy del mondo Food&Beverage.  
Le imprese del settore premiate sono 11 in tutto, di cui Monini è l'unica  
a rappresentare il settore olivicolo.**



Nel corso degli ultimi anni gli oli extravergine Monini hanno ricevuto molteplici riconoscimenti alla qualità nelle più prestigiose competizioni mondiali.

## I premi ottenuti dall'olio extravergine Monini nel 2021



### Japan Olive Oil International Competition | JAPAN

<b>GOLD MEDAL</b>	Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD MEDAL</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD MEDAL</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>SILVER MEDAL</b>	Monini BIOS 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
<b>SILVER MEDAL</b>	Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



### Australian International Olive Awards | AUSTRALIA

<b>SILVER MEDAL</b>	Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
<b>BRONZE MEDAL</b>	Monini Classico 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
<b>BRONZE MEDAL</b>	Monini BIOS 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



### Milan International Olive Oil Award | MILANO - ITALY

<b>BICCHIERE D'ORO - GOLD TASTING CUP</b> Medium Green Fruitiness	Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
--	---



### International Extra Virgin Olive Oil Competition | PORTUGAL

<b>MEDIUM GREEN</b> <b>MENÇÃO HONROSA</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>INTENSE GREEN</b> <b>GOLD MEDAL</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil



### Sol D'oro Oil International Competition | VERONA - ITALY

<b>FINALISTA</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
------------------	--



### NYIOOC World Olive Oil Competition 2021 | USA

<b>GOLD AWARD</b>	Monini BIOS 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD AWARD</b>	Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD AWARD</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD AWARD</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD AWARD</b>	Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

## I premi ottenuti dall'olio extravergine Monini nel 2021



### Leone D'oro International Competition | ITALY

<b>FINALISTA</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>MIGLIOR BIOLOGICO</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil



### International Prize | ITALY

<b>EXTRA GOLD</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>EXTRA GOLD</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD</b>	Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD</b>	Monini BIOS 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



### Olive Oil Award Zurich | SWITZERLAND

<b>SILVER MEDAL</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>SILVER MEDAL</b>	Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



### Evooleum Awards International Competition | SPAIN

<b>2nd ABSOLUTE</b>	Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil
• Best from Italy • Top 3 Organic • Best Frantoio • Best Fruttato Maturo	
<b>EXTRA GOLD</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>GOLD</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil



### World's Best Organic Olive Oils 2020/2021

<b>TOP 10</b>	Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>TOP 10</b>	Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil
<b>TOP 25</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil



### Leone D'oro International Competition | ITALY

<b>FINALISTA</b>	Monini Monocultivar Nocellara Bio Extra Virgin Olive Oil
------------------	--

## 2.2

# Sulle tracce della bontà

### Orizzonte MONINI 2030

Ampliare la trasparenza condividendo tutti i passaggi della filiera.



I 100 anni di storia di Monini hanno insegnato che la trasparenza è un ingrediente fondamentale per ottenere e mantenere la fiducia dei consumatori.

Per offrire al mercato una bottiglia di olio extravergine di oliva totalmente trasparente, si possono rendere disponibili una serie di informazioni, tra cui:

- la provenienza della materia prima;
- il processo di trasformazione e produzione;
- i controlli eseguiti su fornitori e materia prima, dal ricevimento al confezionamento.

Oggi, inserendo il numero di lotto sul sito Monini, o tramite il QR Code sull'etichetta, **i consumatori possono conoscere i dettagli relativi alla provenienza delle olive utilizzate e al luogo della produzione e dell'imbottigliamento.** Questo sistema, attivo dal 2020, permette di dare visibilità della provenienza specifica della singola bottiglia. **Una vera e propria dichiarazione di identità, origine e processo.**



**“La fiducia che riponete in noi vogliamo ripagarla ogni giorno con la massima trasparenza, risalendo alle origini del nostro olio extravergine attraverso un sistema di tracciabilità certificato”**

Vania Massari,  
Sistema Qualità



Rendere i prodotti unici e riconoscibili per il mercato, poter manifestare la serietà e la qualità che viene messa ogni giorno nel lavoro, scardinando i pregiudizi sulla categoria e sull'origine del prodotto, è ciò a cui il Gruppo aspira. In questo modo è possibile dimostrare l'eticità, la sostenibilità e le buone pratiche lavorative adottate lungo l'intero processo produttivo.

**Dal 2020 Monini è certificata ISO 22005 per la rintracciabilità della Gamma Selezione Italiana.**

La blockchain rappresenta una straordinaria opportunità per aumentare il livello di tracciabilità dell'olio extravergine prodotto da Monini. La blockchain è come un libro mastro della filiera di produzione al servizio di operatori del settore e dei consumatori: un grande registro digitale, in cui i tasselli rappresentano il lavoro di ogni singolo attore, collegati fra loro nell'ordine in cui sono stati creati, senza possibilità di modifiche.

**Ad oggi l'implementazione della tecnologia blockchain in Monini è in fase di studio.**



**...scardinando  
i *pregiudizi* sulla categoria  
e sull'origine del prodotto,  
è ciò a cui *aspiriamo*.**

## 2.3

# Sostenibili dentro e fuori

### Orizzonte MONINI 2030

#### Una confezione innovativa, leggera e sostenibile.

Cogliendo la sfida dell'economia circolare: la volontà è quella di collaborare con i fornitori per ricercare e sviluppare soluzioni per imballaggi primari e secondari a basso impatto ambientale, che proteggano ed esaltino la qualità e le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine Monini.



Sono stati definiti target specifici per ogni componente del confezionamento, tutelando sempre le caratteristiche che rendono unici i prodotti dell'Azienda e lavorando insieme ai fornitori nella ricerca di soluzioni sempre più green. Molte realtà del settore stanno investendo in ricerca e sviluppo per offrire ad Aziende come Monini soluzioni di packaging sostenibili. Il rincaro delle materie prime e la loro riduzione in termini di disponibilità anche a causa dei disequilibri geopolitici emersi nei primi mesi del 2022, possono frenare lo sviluppo tecnologico e di conseguenza le nuove progettualità.

Da qui l'impegno di Monini nel rappresentare per i propri fornitori un partner solido e affidabile nel medio-lungo periodo.



**“La scelta dei materiali e dei componenti degli imballi ha un impatto diretto non solo sull'utilizzo da parte del consumatore, ma anche sull'ambiente: chiudere il cerchio significa ripensare i modelli produttivi per renderli più efficienti e rispettosi dell'ambiente, per noi significa abbandonare il superfluo e proteggere l'essenziale”**

Nicoletta Artegiani,  
Ufficio Acquisti e Packaging

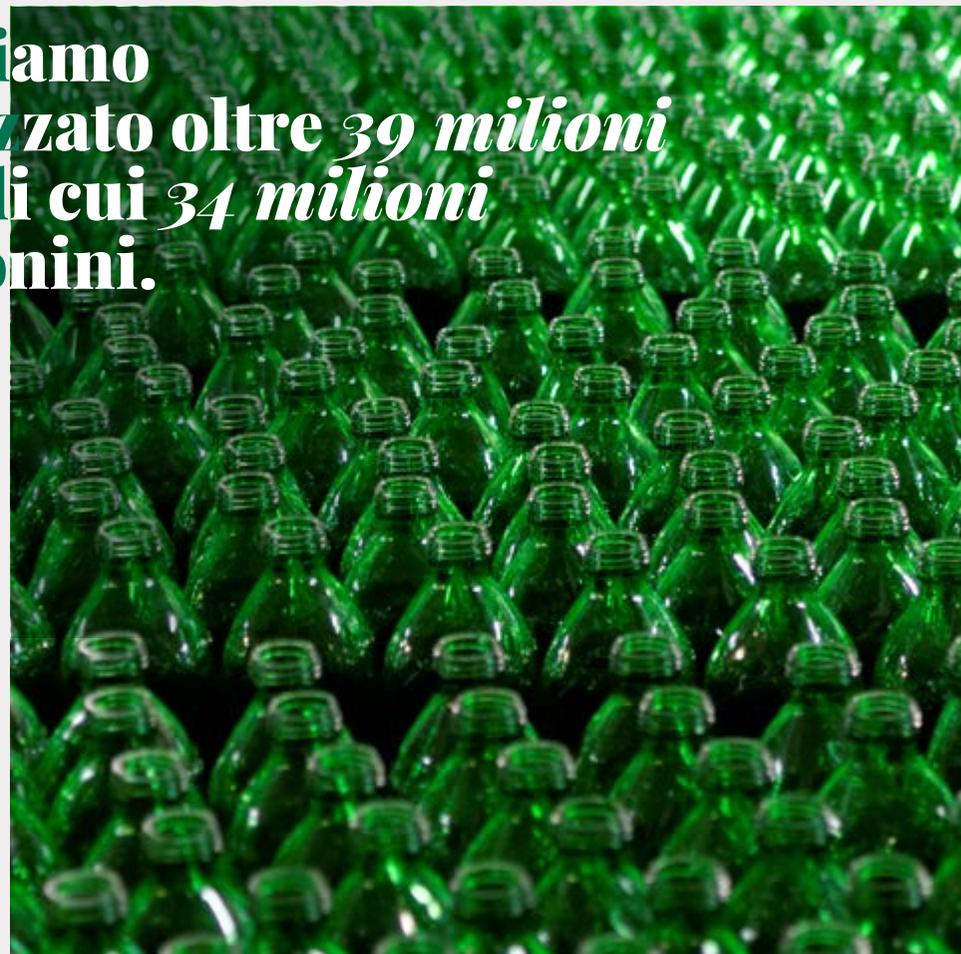
## Vetro 100% riciclato

### Orizzonte MONINI 2030

Utilizzare solo **vetro 100% riciclato** su tutte le bottiglie.

**Nel 2021 sono state commercializzato oltre 39 milioni di bottiglie, di cui 34 milioni a marchio Monini.** Fra queste, circa il 7% sono di vetro mezzo bianco, la classica bottiglia di vetro chiaro, l'85% di vetro verde e l'8% di vetro UVAG color marrone (Ultra Violet Adsorbing Glass). Con le colorazioni del vetro variano i livelli di protezione dell'olio dalla luce che ha un impatto sul mantenimento della qualità del prodotto: il vetro chiaro offre una ridotta protezione, più alta invece in quella del vetro verde e ancora maggiore di quella dell'UVAG. L'ambizione è quella di arrivare nel 2030 ad offrire al mercato solo bottiglie Monini di vetro 100% riciclato. Già oggi le vetrerie con cui collabora il Gruppo utilizzano una percentuale di vetro riciclato, variabile in funzione della reperibilità sul mercato del rottame, ovvero la materia prima utilizzata per la fusione del nuovo vetro. **Nel 2021 la percentuale di vetro riciclato nelle bottiglie a mezzo bianco è stata tra il 30-65% o il 20-35%\*, mentre per il vetro verde fra il 45% o 50-60%\* e tra il 55-75% o 60-70%\* per il vetro UVAG** (quote variabili a seconda del fornitore).

**Nel 2021 abbiamo commercializzato oltre 39 milioni di bottiglie, di cui 34 milioni a marchio Monini.**



\* Valori % variabili in funzione della reperibilità del rottame trattato nel mercato e dalle esigenze tecniche degli stabilimenti di produzione dei diversi fornitori.

Nel biennio 2020-2021 Monini ha avviato una serie di ricerche dedicate all'utilizzo del vetro riciclato con le grandi vetrerie, oggi riferimento principale per capacità produttive e costi di acquisto.

Nella seconda metà del 2021, è stata identificata una partnership potenziale con una vetreria, con la quale si sta valutando l'avvio di un test su una produzione ridotta di bottiglie.

Nell'attesa di identificare la soluzione per raggiungere l'obiettivo vetro 100% riciclato, **Monini sta valutando l'opportunità di proseguire nella sostituzione delle tradizionali bottiglie in mezzo bianco con bottiglie verdi o UVAG che sono dotate mediamente di percentuali di vetro riciclato maggiori.**

Bottiglie per tipologie di vetro	2019		2020		2021	
	NUMERO	% DI VETRO RICICLATO	NUMERO	% DI VETRO RICICLATO*	NUMERO	% DI VETRO RICICLATO*
<b>Linea MONINI</b>	<b>24.000.000</b>	-	<b>36.300.000</b>	-	<b>34.400.000</b>	-
mezzo bianco	2.000.000	30-35%	2.800.000	30-65% o 20-35%	2.500.000	30-65% o 20-35%
verdi	-	60-65%	30.500.000	45% o 50-60%	29.100.000	45% o 50-60%
UVAG	-	70-75%	3.000.000	55-75% o 60-70%	2.800.000	55-75% o 60-70%
<b>Totale bottiglie</b>	<b>34.300.000</b>	-	<b>42.000.000</b>	-	<b>39.600.000</b>	-
mezzo bianco	4.300.000	30-35%	6.200.000	30-65% o 20-35%	6.300.000	30-65% o 20-35%
verdi	-	60-65%	30.500.000	45% o 50-60%	29.100.000	45% o 50-60%
UVAG	-	70-75%	<b>5.300.000</b>	55-75% o 60-70%	4.200.000	55-75% o 60-70%

\* Valori % variabili in funzione della reperibilità del rottame trattato nel mercato e dalle esigenze tecniche degli stabilimenti di produzione dei diversi fornitori.



# Capsule più sostenibili

## Orizzonte MONINI 2030

Sostituire tutte le capsule PVC nelle bottiglie con **capsule PET**.

L'obiettivo di Monini è quello di sostituire interamente le capsule PVC (policloruro di vinile) con quelle PET (polietilene tereftalato), entrambi materiali plastici e sintetici, entro il 2025. Il PET è un materiale interamente riciclabile, nel processo di recupero non perde le sue proprietà fondamentali di trasparenza, peso limitato, elevata resistenza e lunga durata e si può trasformare ripetutamente. Il PET è molto utilizzato nel settore alimentare e anni di ricerca e sviluppo lo hanno reso un materiale green e innovativo per la fabbricazione di imballaggi moderni.

**A fine 2021 Monini è arrivata a sostituire il 70% del totale delle capsule PVC in capsule PET**, con 3,5 milioni di capsule in PET su un totale di 4,5 milioni di capsule. Il PVC oggi rappresenta l'8% del totale: era al 15% nel 2019.



# Sempre meno plastica

## Orizzonte MONINI 2030

Utilizzare il **Pet Riciclato** in tutte le bottiglie a marchio Monini.

Se nel 2020 il target al 2030 era arrivare a utilizzare il 50% di plastica riciclata, nel 2021 l'ambizione è ancora maggiore, puntando al 100% di PET Riciclato nelle bottiglie a marchio entro i prossimi 9 anni: è una tipologia di plastica interamente riciclata.

Ad aprile 2021 è stata avviata la commercializzazione delle bottiglie Squeeze con plastica riciclata al 50%. In aggiunta, Monini ha introdotto una nuova bottiglia della linea di Glassa di aceto balsamico, il cui materiale plastico vergine sarà sostituito con PET interamente Riciclato.

**La tecnologia e il mercato stanno evolvendo rapidamente tanto che Monini sta valutando di introdurre bottiglie prodotte con il 100% di plastica riciclata in tempi molto ridotti** anche se, come sta accadendo per gli altri cantieri in ambito packaging e imballaggi, il processo sta subendo un rallentamento a causa della momentanea mancanza di materia prima.



## 2.4

# Il viaggio continua, pallet ecosostenibili

### Orizzonte MONINI 2030

Rendere il 100% dei nuovi pallet certificati **PEFC** ecosostenibili.



Il pallet è oggi la componente di imballaggio più sostenibile dell'intero processo di trasformazione e distribuzione: si riutilizza per trasportare le merci e viene riciclato a fine vita. **Oggi, Monini si**

approvvigiona di pallet CHEP - Commonwealth Handling Equipment Pool - realizzati in legno con certificazioni di origine da una gestione sostenibile delle foreste, come FSC e PEFC (Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes) e in grado quindi di garantire un ridotto impatto ambientale in tutte le fasi produzione dei pallet.

Solo nel 2021 l'utilizzo dei pallet CHEP ha permesso a Monini di risparmiare 11.000 dm<sup>3</sup> di legno, pari a 11 alberi, di evitare 13.053 kg di CO<sub>2</sub>, le stesse emissioni prodotte da un camion in 10.718 km, e di ridurre la produzione dei rifiuti di 1.031 kg.

L'Azienda acquista due misure di pallet, 80×120 mm e 100×120 mm, sia bianchi che certificati CHEP. Nel 2021, Monini ha utilizzato il 10% in più dei pallet CHEP di misura 80×120, passando da oltre 9.700 a più di 12.308, circa il 45% del totale.

Pallet	80×120 mm		80×120 mm	
	2020	2021	2020	2021
Pallet bianco	17.761	14.686	4.030	4.970
Pallet CHEP	9.763	12.308	1.560	1.352
% CHEP	35,5%	45,6%	27,9%	21,4%
Totale	27.524	26.994	5.590	6.322

Monini utilizza i pallet capitolati EPAL come imballaggio di interscambio per le consegne in Italia. Per quanto riguarda le consegne all'estero, invece, **l'Azienda incentiva il pallet pooling, il sistema di gestione dei pallet basato sul noleggio dei bancali e finalizzato al riciclo continuo.**

Fino al 2021, l'azienda ha acquistato pallet EPAL bianchi usati di prima scelta per il mercato italiano e per tutti i Paesi dove la misura 80×120 mm viene accettata. Se durante l'anno i pallet usati non sono reperibili, si procede all'acquisto di pallet nuovi, come accade per le destinazioni estere dove viene accettata solo la misura 100×120 mm.

# Trasporti sempre più green

## Orizzonte MONINI 2030

Ridurre l'impatto logistico dei trasporti in ingresso e in uscita dall'Azienda.

Il Gruppo ha già iniziato a registrare ed analizzare dati con l'obiettivo di mappare i trasporti. Questo permetterà di migliorare le classi ambientali dei veicoli utilizzati e ottimizzare i carichi e le spedizioni.

**L'ambizione è utilizzare mezzi con classe ambientale Euro 6 per almeno l'80% delle spedizioni e riuscire a incrementare, dove possibile, la saturazione del carico merci.**

Per poter raggiungere l'obiettivo, Monini ha deciso di attivare un programma di analisi della classe ambientale dei mezzi, che riguarda lo scarico delle

materie prime, gli acquisti e il carico della logistica: **da maggio 2021 vengono regolarmente registrati il numero e la classe ambientale di riferimento dei mezzi su gomma in entrata.** A fronte di queste analisi, ogni responsabile d'area riceve le informazioni sul numero di mezzi Euro 2, 3 e 4 transitati in un certo periodo, così da avviare un confronto con le società di trasporto orientato ad una progressiva ottimizzazione dei carichi e miglioramento delle classi ambientali dei veicoli.

**La percentuale di mezzi Euro 6 in ingresso fra maggio e dicembre 2021 è in netto miglioramento: a fine anno i mezzi in ingresso Euro 6 hanno raggiunto il 50% del totale, con picchi dell'80% per singole tipologie di acquisti.**

2021	Mezzi in ingresso (n.)	Percentuale di mezzi a Euro 6
Maggio	830	41%
Giugno	142	37%
Luglio	142	38%
Agosto	168	40%
Settembre	452	38%
Ottobre	103	51%
Novembre	114	42%
Dicembre	108	50%



Tradizione e competenza  
Elixir di lunga vita  
L'extravergine dei campioni  
Monini per la scuola  
Fondazione Monini

## Le sfide dello SCENARIO

# La nostra natura sulla tua tavola

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



**29%** **DEGLI italiani**  
dichiara di seguire una dieta mediterranea  
RAPPORTO COOP, 2021

**2x**  
CUCCHIAI

la quantità di olio a crudo consigliata al giorno, pari a circa 23 grammi

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, 2019

il consumo di olio extravergine di oliva pro-capite in Italia

ISMEA, 2021

**13KG**

**Una delle più grandi sfide del ventunesimo secolo riguarda la nutrizione.** Molte diete non sono equilibrate, sia per difetto che per eccesso, per esempio, i regimi alimentari tipici dei paesi occidentali sono caratterizzati da un elevato contenuto di grassi saturi e zuccheri raffinati, entrambi fonte di obesità, tumori e malattie cardiovascolari e infiammatorie. **Oggi in tutto il mondo si stima che le diete poco salutari siano responsabili di almeno 1 decesso su 5<sup>18</sup>.**

**La dieta mediterranea è considerata una delle principali soluzioni per diffondere abitudini alimentari corrette.** Le sue proprietà salutistiche derivano dal bilanciamento dei macronutrienti contenuti nei suoi alimenti: in media tra il 50 e il 60% delle calorie deriva da carboidrati, il 10-15% da proteine per lo più di origine ittica e, il 30-35% dalla componente grassa<sup>19</sup>. Oggi sempre più consumatori sono orientati all'acquisto di prodotti che possano avere un impatto positivo sulla salute: **circa il 60% degli italiani dichiara di voler**

**rafforzare la propria salute con una dieta sana<sup>20</sup>, il 29% afferma di seguire una dieta mediterranea e il 9,5% predilige prodotti biologici<sup>21</sup>.**

**L'olio extravergine di oliva è uno dei simboli della dieta mediterranea e un alimento dalle straordinarie proprietà nutraceutiche,** con una funzione nutritiva in grado di fornire un apporto benefico alla salute di chi lo assume grazie alla presenza di polifenoli, grassi monoinsaturi e della vitamina E. L'olio extravergine di oliva è prodotto da una spremuta di olive e, a differenza della maggioranza degli oli che provengono dal seme del frutto, senza l'impiego di solventi o di un processo di raffinazione industriale. Grazie al metodo naturale di estrazione è possibile preservare tutte le sostanze contenute nell'oliva, donandogli profumi e sapori originali, tipici delle diverse aree di produzione e delle cultivar di olivo utilizzate.

**Oggi, in Europa, perché un prodotto venga riconosciuto come nutraceutico è necessario che la quantità e la qualità delle sue sostanze siano conformi alle indicazioni stabilite dai regolamenti Comunitari.** Gli stessi criteri, contenuti nei Regolamenti UE 1924 del 2006 e 432 del 2012, sono alla base delle norme nazionali che regolano la comunicazione dei claim nutrizionali attraverso le etichette degli alimenti,

frasi esplicative sui benefici procurati dall'alimento e sui criteri da rispettare per poterle utilizzare.

L'azione nutraceutica dell'olio extravergine di oliva fa sì che un suo consumo regolare possa ridurre il rischio di contrarre patologie cardiovascolari, diabete, deficit cognitivi e alcuni tipi di tumore<sup>22</sup>. Da qui la decisione nel 2018 della Food and Drug Administration (FDA) statunitense di includere alcuni dei principali micronutrienti dell'olio extravergine di oliva nel gruppo delle sostanze con comprovate proprietà farmaceutiche. La FDA ha identificato in due cucchiaini, pari a circa 23 grammi, la quantità giornaliera di olio d'oliva ideale in un'ottica di prevenzione e tutela della propria salute e benessere<sup>23</sup>, pari a circa il 30% del fabbisogno quotidiano di grassi di un adulto medio.

<sup>18</sup> GBD 2017 Diet Collaborators, Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study, 2017

<sup>19</sup> Fondazione Veronesi, Dieta Mediterranea: una piramide di salute, 2011

<sup>20</sup> Tastetomorrow, 3 consumer food trends to watch in 2021

<sup>21</sup> Rapporto Coop, 2021

<sup>22</sup> The European House – Ambrosetti, Il futuro dell'olio italiano: moderno e sostenibile, 2020

<sup>23</sup> <https://www.pqegroup.com/blog/2019/02/olive-oil-is-a-medicine-for-fda/>

## 3.1

# Tradizione e competenza

**“Per offrire il miglior olio dobbiamo puntare sulla tradizione e la competenza che contraddistingue la nostra produzione. Siamo artigiani appassionati di un prodotto che non si può standardizzare e che si afferma sui mercati globali grazie alla sua qualità superiore”**

Zefferino Monini

**Pochissimi oli extravergini “in purezza”, quindi non blendizzati, possono vantare un gusto armonico ed equilibrato.** Spesso gli extravergini e i cultivar esprimono le proprie caratteristiche di aroma e gusto che li rendono riconoscibili, ma non equilibrati o bilanciati in termini di amaro, piccante e di tutti gli

attributi sensoriali. Inoltre, l'espressione sensoriale di ogni olio può variare di campagna in campagna, a seconda delle caratteristiche climatiche dell'anno.

In questo contesto, **Monini da sempre basa il proprio operato sulla convinzione che per ottenere un olio equilibrato nel tempo e negli anni, occorra un'accurata selezione della materia prima e delle migliori espressioni organolettiche della campagna olearia.** L'obiettivo dell'attività di blending è quello di ottenere un prodotto sempre riconoscibile e apprezzabile per la sua costanza ed equilibrio a livello organolettico.

Monini opera da sempre con questa filosofia, attraverso le ricette personalmente realizzate e provate da Zefferino Monini per tutti i prodotti con la stessa attenzione. **Le ricette Monini si basano sull'equilibrio di alcune caratteristiche organolettiche che unendosi danno vita ad un prodotto unico, costante e riconoscibile.** Per poter misurare la proprie performance, l'Azienda esegue indagini di mercato mensili: i prodotti campionati sono i 15 più venduti relativi ai diversi segmenti della categoria “extravergine” (100% italiani, biologici, non filtrati, ecc.).

**La filosofia dell'Azienda è quella di orientarsi negli**

**acquisti di materia prima in base alle fragranze e alle ricette,** questo porta certamente a un'attività più dispendiosa di un semplice acquisto in base al budget disponibile, ma garantisce di ottenere sempre un prodotto costante nel gusto e nelle proprietà.

**I test di assaggio vengono condotti in “blind”**

- gli assaggiatori non sanno quale prodotto stanno valutando - per ottenere la massima obiettività e non creare influenze nel giudizio. Per alcune fasce di prodotto, Monini non risulta sempre al primo posto in ogni test, ma è la più costante durante l'anno.



## Brand Monini: Top Of Mind

Top Of Mind è il termine per indicare la prima marca che viene in mente al consumatore quando pensa ad una certa classe di prodotti: rappresenta il livello massimo di notorietà raggiungibile da un brand. Più esattamente, come misura di brand awareness, si esprime nella percentuale di consumatori appartenenti a un dato target group che ha citato spontaneamente la marca per prima nell'ambito di una specifica categoria o classe di prodotto.

A fine 2020, secondo la ricerca fornita dalla società Nextplora S.r.l., il 22% degli italiani che volevano acquistare olio ha pensato a Monini come primo brand.

	2019	2020	2021
Top of Mind	19,5%	22%	23%
Numero famiglie acquirenti in Italia	4.442.967	5.049.872	4.591.377
Acquisto medio (litri/anno)	2,69	2,86	2,87
Quota di olio Monini sul totale degli oli acquistati in un acquirenti	21,6%	22,1%	23,5%



## 3.2

# Elisir di lunga vita

### Orizzonte MONINI 2030

Sostenere la ricerca in **campo nutraceutico**.



Monini lavora ogni giorno per sostenere l'aumento del consumo di olio extravergine di oliva di alta qualità. La convinzione è che il miglior modo per farlo sia investire nella divulgazione scientifica e nell'educazione alimentare connessa alle proprietà salutistiche e nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva, rendendo evidente il ruolo centrale che riveste in una dieta alimentare salutare. **La sfida è stimolare stili di vita sani, realizzando un cambio culturale, soprattutto nelle nuove generazioni, e contribuire alla riduzione delle patologie legate alla cattiva alimentazione**, come l'obesità o le malattie cardiovascolari, attraverso una dieta più attenta alle scelte alimentari.

La **Fondazione Umberto Veronesi** è il primo compagno di viaggio che è stato scelto in questo importante percorso. Attraverso il programma "Adotta un ricercatore", viene sostenuta l'attività di un giovane ricercatore in campo nutrigenomico, la scienza che studia la relazione tra il genoma, la dieta e le funzioni vitali e metaboliche.

**“Non possiamo più limitarci a produrre, dobbiamo allargare lo sguardo e l'impegno verso l'ambiente e la società in cui operiamo, e la ricerca scientifica rappresenta uno dei tasselli più importanti per costruire un futuro realmente sostenibile”**

Carolina Clarici Monini,  
Marketing

## Idrossitirosole: il fenolo dell'olio d'oliva contro l'invecchiamento cognitivo

*“L'olio extravergine d'oliva, ingrediente chiave della dieta mediterranea, ha molteplici effetti benefici sulla salute attribuibili alle molecole in esso presenti, tra le quali il **composto fenolico idrossitirosole**. Un nostro recente studio ha dimostrato che la somministrazione di idrossitirosole in topi adulti e soprattutto anziani causa un aumento della **produzione di nuovi neuroni** a partire dalle cellule staminali, processo chiamato neurogenesi. Negli anziani avviene una naturale diminuzione di neurogenesi correlata al calo delle capacità di apprendimento e al declino cognitivo che caratterizza questi soggetti. Perciò, una **sfida** per le neuroscienze è quella di **individuare fattori capaci di incrementare la produzione di nuovi neuroni e combattere così l'invecchiamento cognitivo**.*

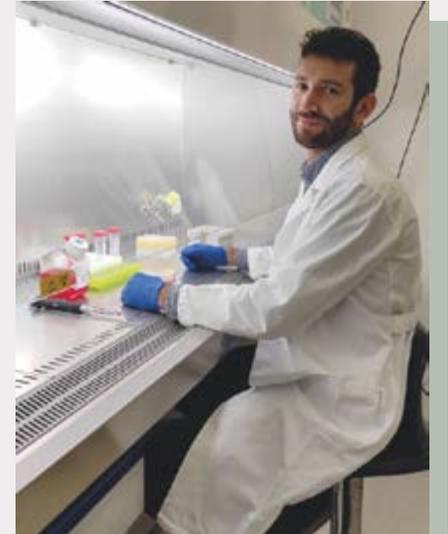
*L'idrossitirosole rappresenta un ottimo candidato a tale scopo.*

*L'**obiettivo** di questo progetto sarà di valutare gli **effetti del consumo di idrossitirosole sulle capacità di apprendimento di individui anziani**.*

*Inoltre, tali studi saranno abbinati a indagini molecolari e cellulari per determinare il meccanismo d'azione della molecola.”*

**Giorgio D'Andrea,**  
CNR Roma

“Adotta  
un ricercatore”



Nel 2021 è stato “adottato” il Dott. Giorgio D'Andrea, ricercatore dell'Istituto di Biologia Cellulare e Neurobiologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), che sta portando avanti lo studio **“Idrossitirosole: il fenolo dell'olio d'oliva contro l'invecchiamento cognitivo”**, con l'obiettivo di scoprire gli effetti benefici che le componenti dell'olio extravergine possono avere sul cervello e sull'invecchiamento cognitivo degli anziani. L'obiettivo è scoprire in che modo le componenti dell'olio extravergine di oliva hanno il potenziale di rallentare il naturale invecchiamento cognitivo.

## 3.3

# L'extravergine dei campioni

### Orizzonte MONINI 2030

**Grandi eventi sportivi**, 200 mila nuove occasioni per conoscersi e parlare di benessere. Attività fisica, buona alimentazione e divertimento sono gli ingredienti per uno stile di vita sano.



**L'attività fisica unita a una buona alimentazione e divertimento sono gli ingredienti per uno stile di vita sano.** Per questo, da sempre, Monini promuove una corretta alimentazione e abitudini salutari, fattori che influiscono notevolmente sull'efficacia dell'attività fisica. Il supporto alle attività sportive e alle sue manifestazioni più significative è il coronamento dello stile di vita che promuove e di cui l'olio extravergine Monini è punto di riferimento.

**Se un'alimentazione bilanciata è un presupposto importante per il benessere individuale, diventa fondamentale per la**

**preparazione atletica.** I grassi buoni, come gli acidi grassi monoinsaturi presenti nell'olio extravergine d'oliva sono il carburante principale sia negli sforzi prolungati a bassa intensità sia negli sport ad alta intensità. Inoltre, gli antiossidanti dell'extravergine sono fondamentali durante e dopo l'allenamento nel processo di recupero muscolare.

Le caratteristiche nutrizionali dell'olio contribuiscono, infatti, a ridurre i sintomi dell'infiammazione cronica derivante da allenamenti molto faticosi e dall'artrite reumatoide, aiutano un assorbimento più efficace degli

**“Promuoviamo l'equilibrio e la salute, a tavola e nella vita. L'olio extravergine di oliva è la scelta migliore per l'alimentazione di chi ama lo sport”**

Stefano Barilotti,  
Marketing

antiossidanti e delle vitamine liposolubili dagli alimenti. **Per raccontare il ruolo dell'olio extravergine nello sport, Monini ha dato voce al mondo sportivo e scientifico e preso parte ad alcune tra le più significative attività e manifestazioni sportive italiane.**

L'Azienda ha iniziato dal ciclismo in mountain bike, uno sport di resistenza in cui un'alimentazione corretta ha un forte impatto, prima, durante e dopo lo sforzo. È uno sport che impegna l'organismo per tempi anche molto prolungati e che necessita di una notevole determinazione.

**Nel 2021 siamo stati partner della nona edizione**

**della SpoletoNorcia in mountain bike, un evento cicloturistico tra i più importanti d'Italia che da quasi 10 anni attira sportivi, amanti della bici e della natura. Durante la manifestazione SpoletoNorcia del 2021, Monini è entrata in contatto con oltre 5.000 persone condividendo il piano decennale di sostenibilità e la passione per la qualità, un primo passo importante verso l'obiettivo al 2030 di raggiungere oltre 200 mila persone.**

## La Spoleto-Norcia in MTB

Il percorso ciclistico si trova nella Vecchia Ferrovia Spoleto-Norcia, un raro esempio di infrastruttura abbandonata, ma che non è mai stata dimenticata dagli abitanti dell'Umbria sud-orientale. È infatti utilizzata per collegare la zona di Norcia e le vicine Marche con Spoleto e Terni all'inizio dello scorso secolo. La ferrovia è un perfetto connubio tra storia, memoria, tradizioni, natura, ingegno umano, sport e turismo. Un'opera considerata un capolavoro di ingegneria ferroviaria, lunga 51 chilometri con 19 gallerie e 24 ponti, che oggi punta a diventare di primaria importanza per l'economia dei territori che tocca. La manifestazione nel primo week-end del mese di settembre "colora" Spoleto e la Valnerina con la presenza di tanti amanti della natura, dello sport, della vita sana e del vivere insieme.



## L'extra vergine dei campioni



### Sci Club Val Gardena

Da oltre 20 anni sponsorizziamo lo Sci Club Val Gardena, vivaio di moltissimi atleti nazionali italiani. Abbiamo sostenuto Riccardo Allegrini da quando aveva 16 anni accompagnandolo nella crescita agonistica e nella squadra dei Carabinieri.



### Sir Volley Perugia

La pallavolo è uno sport legato al marchio Monini da più di 50 anni. Dal 2019 siamo sponsor della Sir Volley Perugia, la squadra umbra che milita in serie A e Champion League.



### ADS MTB

Società sportiva della mountain bike che organizza la Spoleto-Norcia.



### Marconi Monini Volley

A Spoleto sosteniamo la Monini Marconi Volley che opera nel settore giovanile.



### Circolo tennis di Spoleto

Supportiamo il circolo di tennis di Spoleto per promuovere lo sport a favore dei giovani e del nostro territorio.



### La Fenice

Associazione no profit della ginnastica ritmica, da questa palestra è nata la "Farfalla Azzurra" Agnese Duranti, una delle cinque atlete di punta nella ginnastica ritmica italiana.



### Squadra giovanile nuoto di Spoleto

Sosteniamo la squadra giovanile di nuoto per stimolare i giovani e il nostro territorio all'attività sportiva.

## 3.4 Monini per la scuola

### Orizzonte MONINI 2030

Diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva e di un sano stile di vita in **14.000 scuole in Italia e all'estero**.



Avvicinare i più giovani al mondo dell'extravergine significa anche incoraggiarli verso uno stile di vita sano, che tenga conto della corretta alimentazione, del movimento, del benessere dell'ambiente e dell'impatto dei processi produttivi sul pianeta.

Dal 2014 Monini ha avviato il programma di educazione alimentare "Monini per la scuola" rivolto a studenti, docenti e famiglie, per far conoscere meglio la filiera, il territorio e le sue tipicità regionali, le proprietà nutraceutiche del prodotto e il modo migliore di consumarlo.

Negli anni scolastici 2019-2021 in Italia sono state raggiunte 889 scuole, 23.500 studenti e 1.011 docenti. Dall'inizio del progetto sono stati raggiunti 900.000 studenti tra Italia e Polonia e 10.175 scuole.

Nei prossimi anni il progetto si amplierà anche alla Svizzera e alla Polonia con questi obiettivi:

- **Italia**, circa 4.500 scuole primarie, 600 scuole secondarie di I grado e 510 di II grado.
- **Svizzera**, circa 3.500 scuole primarie e secondarie di I e II grado.
- **Polonia**, circa 5.000 scuole primarie e secondarie di I e II grado.



**“Monini si impegna per diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva nelle scuole con l'obiettivo di trasmettere alle nuove generazioni l'importanza di un elemento essenziale della dieta mediterranea, perché parlare ai giovani di oggi di corretta alimentazione significa porre le basi per la salute degli adulti di domani”**

*Alina Wygonowska, Monini Polska*

i temi fondanti della coltivazione, della produzione, dell'alimentazione, del movimento e della sostenibilità.

**Inizialmente dedicato alle scuole dell'infanzia e primarie di tutta Italia, il progetto è stato esteso anche ai ragazzi delle scuole secondarie di primo e secondo grado, accogliendo strumenti, contenuti e proposte formative pensati appositamente per gli adolescenti.**

I nuovi programmi sono caratterizzati da una proposta formativa in chiave alternanza scuola-lavoro attraverso cui gli studenti di Agraria, Agroalimentare, Agroindustria, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera potranno immergersi nella realtà aziendale anche grazie all'incontro di Ambassador Monini e giovani Chef.

Due olive, Mo' e Nini sono le protagoniste del viaggio didattico e narrativo che racconta ai ragazzi delle scuole primarie come nasce la "spremuta di olive" Monini. Con lo scopo di conoscere gli elementi di una corretta alimentazione, il progetto **"Mo' e la favola dell'olio"**, arrivato nel 2021 alla sua sesta edizione, punta ad aprire la strada a riflessioni più ampie, dal rispetto del lavoro agricolo alla sostenibilità ambientale della produzione. Grazie a un kit didattico digitale, i ragazzi e le loro famiglie possono scoprire

**"Avventure nell'oliveto"**, è l'innovativo programma digitale rivolto ai ragazzi delle scuole secondarie di primo grado che, attraverso clip video, accompagna gli studenti alla scoperta del frantoio e dei suoi processi. Nell'ambito di questo progetto sono stati pubblicati tre video che vogliono accompagnare i ragazzi alla scoperta dell'olio EVO Monini: dalla raccolta delle olive all'assaggio. Oltre a questi video sono state prodotte altre 5 pillole video sul mondo dell'olio extravergine di oliva ambientate nel Frantoio del Poggiolo, il cuore dell'azienda Monini, nelle quali un'educatrice mostra i diversi luoghi della produzione di olio EVO e racconta le attività che ospitano.

A questo si aggiunge **"Lezioni dal frantoio"**, il progetto dedicato alle scuole secondarie di secondo grado, una serie di contenuti esclusivi sul mondo dell'olio EVO specificamente creati per i ragazzi. Nel 2021, sono state organizzate tre Masterclass della durata di un'ora condotte da esperti sulla biodiversità, sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine e sugli importanti temi dell'innovazione e della sostenibilità. Ad accompagnarle, una serie di schede utili ad approfondire le tematiche affrontate.

[www.moniniperlascuola.it](http://www.moniniperlascuola.it)



## 3.5

# Fondazione Monini

**Fondazione Monini nasce con l'intento di creare un vero e proprio scrigno della memoria per tutti, spoletini, nuove generazioni, turisti e visitatori dal mondo.**

Nel 2009, Monini si è aggiudicata all'asta la storica casa appartenuta al Maestro Gian Carlo Menotti situata in piazza del Duomo a Spoleto. Casa Menotti rappresenta la nascita del Festival dei Due Mondi, nel 1958, nel periodo in cui Spoleto era un laboratorio di idee a livello mondiale, dove si sperimentava ogni arte: danza, teatro e musica. Per questo, in questi ultimi sessantacinque anni, i più grandi artisti della nostra epoca sono passati in questa Casa.

**La Fondazione Monini è stata costituita a maggio 2010 con lo scopo di ricordare la figura del Maestro Menotti dal punto di vista artistico, come musicista, compositore, librettista e regista, nonché ideatore del Festival dei Due Mondi.**

Il 25 giugno 2011, in occasione del centenario della nascita del Maestro la Fondazione ha inaugurato Casa Menotti.



## Premio Monini: “Una finestra sui Due Mondi”

Il Festival dei Due Mondi è una manifestazione internazionale che si tiene a Spoleto dal 1958. I primi 50 anni della sua storia sono stati legati alla figura del suo fondatore, il maestro compositore Gian Carlo Menotti, scomparso nel 2007. È infatti con il maestro Menotti che il Festival, e con esso la città di Spoleto, ha raggiunto una fama mondiale, grazie ad una manifestazione ideata e voluta da Menotti per essere “terreno di incontro fra due culture e due mondi artistici, quello americano e quello europeo” e per celebrare “le arti in tutte le loro forme”. Oggi il Festival continua ad essere uno degli appuntamenti culturali più importanti e innovativi a livello mondiale.

Ogni anno la Fondazione Monini assegna durante il Festival il Premio Monini “Una finestra sui Due Mondi” a un artista prestigioso, internazionale o nazionale, presente nell'edizione del Festival e il Premio Speciale a una giovane leva promettente. Il Premio nel 2021 è giunto alla sua dodicesima edizione.



**La Fondazione si fa carico di raccogliere tutto il materiale disponibile riguardante il Festival dei Due Mondi di Spoleto dalla sua nascita ad oggi, al fine di catalogarlo, archiviandolo digitalmente, all'interno di Casa Menotti, il Centro di Documentazione del Festival dei Due Mondi.** La nascita del Centro sancisce una stretta 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 di Spoleto.

La conservazione del materiale reperito è garantita da un catalogo digitale contenente tutte le relazioni possibili tra i documenti testuali, le immagini e i video, la cui consultazione offre contenuti scientifici per studiosi, ricercatori, laureandi e appassionati. I documenti raccolti, di natura fotografica, audiovisiva e cartacea, opportunamente organizzati, sono disponibili gratuitamente per la consultazione del pubblico nella sede di Casa Menotti.

**La Fondazione Monini coltiva la cultura, promuovendo eventi unici.** Ne è un esempio "Musica da Casa Menotti",

una rassegna di concerti di musica da camera rivolta ai giovani musicisti.

Musica da Casa Menotti è divenuta negli anni una rete di conservatori di fama internazionale, ospitando giovani musicisti e favorendo lo scambio culturale tra diverse realtà musicali nel mondo. Nello spazio intimo di un salotto e dalla finestra della dimora, concerti di ragazzi di talento si esibiscono e allietano pochi spettatori all'interno della casa e il pubblico sottostante nella meravigliosa Piazza del Duomo.

Casa Menotti ospita giovani talenti internazionali, nazionali e locali, con repertori che variano dalla musica classica al jazz, dalla contemporanea al cabaret. Ad esibirsi, giovani musicisti che hanno suonato in grandi sale concertistiche mondiali, dalla Carnegie Hall di New York e alla Suntory Hall di Tokyo. L'intimità è un elemento chiave dei concerti, che permette un legame privilegiato tra musicista e pubblico e che intende umanizzare il ruolo dell'artista.



## Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto

Monini da 60 anni è partner del Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto.

Il Teatro Lirico è stato fondato nel 1947 con il fine di avviare alla professione dell'arte lirica i giovani dotati di particolari qualità artistiche che, compiuti gli studi di canto, non avevano ancora debuttato. Accogliendo i vincitori del Concorso di canto dello "Sperimentale" a Spoleto ed avviandoli ad un corso di due anni, vengono dati loro quegli elementi che la scuola non offre: non solo preparazione delle opere ma anche preparazione al gesto, sotto la guida dei registi e dei direttori che mettono in scena le opere stesse nella Stagione Lirica di presentazione.





# Come nasce questo documento

# Nota metodologica

Monini testimonia il suo impegno nel **rendicontare e comunicare a tutti gli stakeholder le performance ambientali, sociali ed economiche raggiunte dalla società nel corso del 2021** con la pubblicazione della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.

Le informazioni contenute nel presente documento si riferiscono all'anno fiscale 2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e, quando possibile, sono messe a confronto con i due anni precedenti. Il perimetro di rendicontazione scelto è lo stesso definito nel Bilancio Consolidato del Gruppo Monini.

**Il Bilancio è stato redatto in conformità ai GRI Standards 2016, opzione "in accordance-core".** L'evidenza dei contenuti che rispondono ai requisiti dei GRI nel documento è segnalata nel testo dai codici identificativi GRI riportati tra parentesi quadra [GRI].

Secondo quanto suggerito dagli Standard, il documento si

concentra sui temi più significativi per Monini e per i suoi stakeholder – i cosiddetti temi "materiali" che descrivono i principali impatti economici, ambientali e sociali generati dall'organizzazione.

**I 9 temi chiave attorno a cui ruota il primo Bilancio di Sostenibilità di Monini sono stati identificati attraverso l'analisi di materialità**, un processo che consente di portare a sintesi il punto di vista esterno - la significatività degli impatti ambientali economici e sociali dell'azienda - e quello dell'organizzazione, inteso come l'influenza sulle valutazioni e decisioni degli stakeholder. Esaminando il contesto esterno e interno dell'Azienda, il management dell'azienda ha potuto valutare la rilevanza dei diversi temi emersi convogliando anche le istanze degli stakeholder.

Gli stakeholder del Gruppo sono riconducibili a otto categorie principali.

- **Distribuzione, shopper e consumatori:** clienti GDO, canale Food Service ed e-commerce, distributori e importatori esteri, acquirenti e consumatori finali.
- **Persone Monini e sindacati:** dipendenti diretti, dipendenti in outsourcing, rappresentanti e organizzazioni sindacali.
- **Fornitori:** materie prime, impianti, Information Technology, imballaggi, servizi, società di consulenza, aziende di prodotti distribuiti da Monini, copacker.
- **Istituzioni:** organizzazioni governative e non governative, associazioni di categoria e organismi di certificazione e controllo.

- **Comunità accademica e scientifica:** enti di ricerca e università.
- **Investitori:** azionisti e finanziatori che prestano capitali per lo sviluppo d'impresa.
- **Media:** agenzie di comunicazione pubblicitaria, di pianificazione media, digital e social e agenzie di pubbliche relazioni.
- **Comunità locale:** enti locali, società civile e organizzazioni territoriali.

**Monini ha realizzato delle analisi interne sulle aspettative degli stakeholder coinvolgendo in interviste diverse figure aziendali.** Il risultato delle interviste ha definito con chiarezza le aspettative di Monini sui propri stakeholder e viceversa.

**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 delle funzioni Comunicazione, Marketing, 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](mailto:piano2030@monini.com)

# Indice dei contenuti GRI

Informativa Generale 2016  
 Profilo dell'organizzazione

Informativa Generale	Note e riferimenti	Pagina	Omissioni	
102-1	Nome dell'organizzazione	Gruppo Monini	-	-
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	<p>Monini S.p.A. è una società per azioni italiana con sede a Spoleto, in Umbria, specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva.</p> <p>Da tre generazioni l'Azienda, dopo un'accurata selezione nelle migliori aree di produzione in Italia e nei Paesi del Sud Europa, imbottiglia e distribuisce in Italia e all'estero, olio extravergine d'oliva di elevata qualità.</p> <p>Il marchio principale è Monini.</p> <p>Prodotti: olio extra vergine di oliva, olio di oliva, oli extravergini aromatizzati, olive da tavola, olio di semi di vinacciolo, aceti, pesti.</p>	-	-
102-3	Luogo della sede principale	SS Flaminia Km 129 Spoleto - 06049 Italia	-	-
102-4	Luogo delle attività	Monini opera in Italia, Polonia e Stati Uniti	-	-
102-5	Proprietà e forma giuridica	Proprietà: azienda detenuta al 100% dalla famiglia Monini. Forma giuridica: Ze.Flor. S.r.l. (holding company)	-	-
102-6	Mercati serviti	<p>Mercati: 71 Paesi nel mondo.</p> <p>Aree geografiche: Europa 74%, Asia-Pacific 14%, altri 12%.</p> <p>Settori: Fast-Moving Consumer Goods (FMCG) e Business-to-Business (B2B)</p> <p>Clienti: GDO, distributori specializzati, e-commerce, Horeca.</p>	-	-
102-7	Dimensione dell'organizzazione	Tabella successiva	-	-

102-7	Dimensione dell'organizzazione	Tabella successiva	-	-
-------	--------------------------------	--------------------	---	---

Dimensione dell'organizzazione [GRI 102-07]

Dati 2021	Gruppo Monini
Numero totale di dipendenti	136
Numero totale di operazioni	
Ricavi netti	160.605.380€
Capitalizzazione totale suddivisa tra debiti e capitale azionario	Debiti: 45.897.307 Capitale azionario (PN): 77.576.633€
Quantità di prodotti o servizi forniti (litri prodotti)	
Totale olio extravergine	28.703.453
Altri prodotti (es. aromatizzati, aceti, olive, altri oli)	6.206.629
<b>Totale</b>	<b>34.910.082</b>

102-8	Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori	Tabella successiva	-	Informazione non disponibile per tutte le società del Gruppo: sono escluse Ze.Flor. S.r.l.; Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l.
-------	--	--------------------	---	--

Dipendenti e altri lavoratori [GRI 102-08]

a) Numero totale di dipendenti per contratto di lavoro (a tempo indeterminato e determinato), per genere

Informazioni	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Totale dipendenti a tempo indeterminato	87	45	132	84	49	133	82	48	130
Totale dipendenti a tempo determinato	3	1	4	2	2	4	3	3	6
<b>Totale dipendenti</b>	<b>90</b>	<b>46</b>	<b>136</b>	<b>86</b>	<b>51</b>	<b>137</b>	<b>85</b>	<b>51</b>	<b>136</b>

b) Numero totale di dipendenti per contratto di lavoro (a tempo indeterminato e determinato) e per area geografica

Monini S.p.A.	2019	2020	2021
Totale dipendenti a tempo indeterminato	132	133	130
Monini S.p.A.	110	111	110
Monini North America	6	6	3
Monini Polska	13	13	14
Ze.Flor. Società agricola S.r.l.	3	3	3
Totale dipendenti a tempo determinato	4	4	6
Monini S.p.A.	1	1	3
Monini North America	0	0	0
Monini Polska	1	1	0
Ze.Flor. Società agricola S.r.l.	2	2	2
Tenimenti in Toscana società agricola srl	0	0	1
<b>Totale dipendenti</b>	<b>136</b>	<b>137</b>	<b>136</b>

c) Numero totale di dipendenti per tipologia di impiego (tempo pieno e part-time), per genere

Informazioni	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Totale Part-time	2	7	9	2	7	9	2	9	11
Monini S.p.A.	2	7	9	2	7	9	2	8	10
Monini North America	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Monini Polska	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ze.Flor. Società agricola S.r.l.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tenimenti in Toscana società agricola srl							1	1	
Totale Full-time	88	39	127	84	44	128	83	42	125
Monini S.p.A.	73	29	102	70	33	103	70	33	103
Monini North America	4	2	6	3	3	6	1	2	3
Monini Polska	6	8	14	6	8	14	7	7	14
Ze.Flor. Società agricola S.r.l.	5	0	5	5	0	5	5	0	5
<b>Totale dipendenti</b>	<b>90</b>	<b>46</b>	<b>136</b>	<b>86</b>	<b>51</b>	<b>137</b>	<b>85</b>	<b>51</b>	<b>136</b>

d) Incidenza di lavoratori non dipendenti

Monini S.p.A.	2019	2020	2021
Totale lavoratori dipendenti	111	112	113
Totale lavoratori non dipendenti	5	9	11
Incidenza dei lavoratori non dipendenti	4,3%	7,4%	8,8%

e) Variazione significativa delle cifre riportate nelle Informative precedenti: non applicabile in quanto si tratta della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.

f) Modalità di compilazione dei dati, incluse le supposizioni formulate: i dati sono stati estratti dalla piattaforma HR dell'Azienda.

102-9	Catena di fornitura		34	-
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Non applicabile in quanto si tratta della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.	-	-
102-11	Principio di precauzione	Nella valutazione e gestione dei rischi economici, ambientali e sociali, Monini adotta un approccio basato sul principio di precauzione.	-	-
102-12	Iniziative esterne		50 69 71 75	-
102-13	Adesione ad associazioni	Federolio, Centromarca, Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG)	-	-
<b>Strategia</b>				
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente		5	-

## Etica e integrità

102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento		7 10	-
--------	---	--	---------	---

## Governance

102-18	Struttura della governance		10	-
--------	----------------------------	--	----	---

## Coinvolgimento degli stakeholder

102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Tabella successiva	-	-
102-41	Accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei dipendenti sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.	-	-
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholders		79	-
102-43	Approccio al coinvolgimento degli stakeholders	Tabella successiva	-	-
102-44	Argomenti chiave e criticità emerse	Tabella successiva	-	-

Stakeholder engagement [GRI 102-40; GRI 102-43; GRI 120-44]

Categoria di Stakeholder	Temi di maggior interesse	Principali iniziative di dialogo e coinvolgimento
Distribuzione, shopper e consumatore	Sicurezza e qualità dei prodotti Tracciabilità Educazione alimentare Sostenibilità ambientale	Comunicazioni commerciali Indagini di mercato Etichette dei prodotti Bilancio di Sostenibilità Sito web
Persone Monini e sindacati	Sviluppo delle competenze Benessere sul posto di lavoro	Piani di welfare Interviste pubblicate sul sito web Counseling aziendale

Categoria di Stakeholder	Temi di maggior interesse	Principali iniziative di dialogo e coinvolgimento
Fornitori	Rispetto degli impegni contrattuali Consolidamento del rapporto Trasparenza	Codice Etico Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità Sito web
Istituzioni	Relazioni con il territorio Investimenti locali e sostegno al tessuto imprenditoriale Tutela dell'occupazione	Partecipazione e sponsorizzazione a eventi locali Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità Sito web
Comunità accademica e scientifica	Ricerca scientifica	Attività di sponsorizzazione di un ricercatore insieme a Fondazione Umberto Veronesi Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità
Investitori	Sostenibilità economico-finanziaria Creazione di valore nel tempo	Assemblea degli azionisti Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità
Media	Etichettatura trasparente Sostenibilità ambientale Ricerca e educazione alimentare	Comunicazioni commerciali Attività sul territorio Social Network Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità Sito web
Comunità locale	Relazioni con il territorio Tutela dell'occupazione	Eventi sul territorio Partecipazione e sponsorizzazione a eventi locali Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità Sito web

Tem materiali	GRI Topic Specific Disclosure 2016	Dove si genera l'impatto	Il coinvolgimento dell'organizzazione	Dove ne parliamo
<b>Olivicoltura sostenibile</b>	<b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti <b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione	Sull'ambiente e sulla catena del valore	Diretto e indiretto <i>L'Azienda coltiva solo con tecniche agricole biologiche o integrate e razionalizza l'uso dell'acqua di irrigazione</i>	
<b>Riduzione delle emissioni</b>	<b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti <b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione <b>GRI 302-1:</b> Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Sull'ambiente	Diretto <i>L'Azienda ha deciso di approvvigionarsi da fonti energetiche pulite e adottare politiche per ridurre i consumi sia a livello di produzione che di logistica</i>	
<b>Filiera responsabile</b>	<b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti <b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione	Sui fornitori	Diretto e indiretto <i>I fornitori sono scelti valutando specifiche caratteristiche di qualità e tracciabilità</i>	
<b>Qualità e tracciabilità</b>	<b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti <b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione <b>GRI 417-2:</b> Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura <b>GRI 417-3:</b> Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Sui clienti e i consumatori Sulle aziende del settore e sui competitors	Diretto e indiretto <i>La qualità del prodotto è garantita da analisi chimico-fisiche e organolettiche e la tracciabilità da sistemi ad-hoc in fase di evoluzione</i>	

#### Pratiche di rendicontazione

102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	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.	-	-
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetro dei temi		79	-
102-47	Elenco dei temi materiali	Tabella successiva	-	-

Temati materiali	GRI Topic Specific Disclosure 2016	Dove si genera l'impatto	Il coinvolgimento dell'organizzazione	Dove ne parliamo
Packaging sostenibile	<p><b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro</p> <p><b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti</p> <p><b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione</p> <p><b>GRI 301-1:</b> Materiali utilizzati per peso o volume</p> <p><b>GRI 301-2:</b> Materiali utilizzati</p>	Sull'ambiente Sui business partner Sulla catena del valore	Diretto e indiretto <i>La scelta del packaging e degli imballaggi per i prodotti Monini è sempre più attenta all'ambiente</i>	
Passione e competenza	<p><b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro</p> <p><b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti</p> <p><b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione</p> <p><b>GRI 404-2:</b> Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione</p> <p><b>GRI 404-1:</b> Ore medie di formazione annua per dipendente</p>	Sulle persone	Diretto <i>Con le proprie politiche di gestione delle risorse umane Monini garantisce il benessere e lo sviluppo professionale delle sue persone</i>	
Salute e benessere	<p><b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro</p> <p><b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti</p> <p><b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione</p> <p><b>GRI 416-2:</b> Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza</p>	Su clienti e consumatori	Diretto <i>Monini si impegna ad offrire prodotti salutaris e nutrienti e a diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva</i>	
Radici nel territorio	<p><b>103-1:</b> Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro</p> <p><b>103-2:</b> La modalità di gestione e le sue componenti</p> <p><b>103-3:</b> Valutazione delle modalità di gestione</p>	Sul territorio e le comunità	Diretto e indiretto <i>Monini investe nello sviluppo del proprio territorio sponsorizzando la cultura e lo sport locali</i>	

Fiducia e credibilità	103-1: Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	103-2: La modalità di gestione e le sue componenti	103-3: Valutazione delle modalità di gestione	GRI 201-1: Valore economico direttamente generato e distribuito di prodotti e servizi	Sulle persone	Diretto e indiretto <i>Attraverso una crescita ben governata Monini garantisce di avere un impatto positivo sull'ecosistema in cui agisce</i>
102-48	Revisione delle informazioni	Non applicabile in quanto si tratta della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.			-	-
102-49	Modifiche nella rendicontazione perimetro dei temi	Non applicabile in quanto si tratta della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.			-	-
102-50	Periodo di rendicontazione	1° gennaio 2021 – 31 dicembre 2021			-	-
102-51	Data del report più recente	Non applicabile in quanto si tratta della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.			-	-
102-52	Periodicità della rendicontazione	Annuale			-	-
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Per qualsiasi chiarimento o approfondimento è possibile contattarci al <a href="mailto:piano2030@monini.com">piano2030@monini.com</a>			-	-
102-54	Dichiarazioni sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards				79	-
102-55	Indice dei contenuti GRI				80	-
102-56	Assurance esterna	Non è prevista assurance esterna.			-	-

## Informativa Specifica 2016

Informativa Generale	Note e riferimenti	Pagina	Omissioni	
<b>Riduzione delle emissioni</b>				
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Tabella successiva	-	Informazione non disponibile per tutte le società del Gruppo: sono escluse Ze.Flor. S.r.l.; Monini North America; Monini Polska; Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l. Comma (c), (d), (f), (g) da rendicontare

Energia consumata nell'organizzazione [GRI 302-1]

Consumi all'interno dell'organizzazione (GJ)	Tipologia	2019	2020	2021
a) Consumo di combustibile da fonti non rinnovabili	Metano	3.837	4.388	4.829
	Gasolio produzione vapore	261	496	559
	Gasolio autotrazione	2.679	2.065	2.168
b) Consumo di combustibile da fonti rinnovabili		0	0	0
Consumo energetico		10.807	10.682	11.154
c) Energia consumata per il riscaldamento		3.112	3.719	3.992
<b>Totale</b>		<b>20.695</b>	<b>21.350</b>	<b>22.702</b>

## Qualità e tracciabilità

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

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

Casi di non conformità	2019	2020	2021
con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0
con normative che comportano un avviso	0	0	1
con codici di autoregolamentazione	0	0	0
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Tabella successiva	-	-
-------	---	--------------------	---	---

Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing [GRI 417-3]

Casi di non conformità	2019	2020	2021
con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0
con normative che comportano un avviso	0	0	1
con codici di autoregolamentazione	0	0	0
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

## Packaging sostenibile

301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Tabella successiva	-	Informazione non disponibile per tutte le società del Gruppo: sono escluse Ze.Flor. S.r.l.; Monini North America; Monini Polska; Ze.Flor. Società agricola S.r.l.; Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l.
-------	--	--------------------	---	---

Materiali utilizzati per peso o volume [GRI 301-1]

Materiali utilizzati per produrre e confezionare i prodotti e i servizi (kg)	2021
Non rinnovabili	0
Rinnovabili	16.328.511
<b>Totale</b>	<b>16.328.511</b>

301-2	Materiali utilizzati da riciclo	Tabella successiva	-	Informazione non disponibile per tutte le società del Gruppo: sono escluse Ze.Flor. S.r.l.; Monini North America; Monini Polska; Ze.Flor. Società agricola S.r.l.; Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l.
-------	---------------------------------	--------------------	---	---

Materiali utilizzati da riciclo [GRI 301-2]

Materiali utilizzati con percentuale riciclata	2021						
	Vetro	Plastica	Acciaio	Alluminio	Carta	Legno	Totale
Riciclati in kg	8.843.834	11.014	-	-	324.537	-	9.179.384
Totali utilizzati in kg	15.278.879	301.167	161.459	71.617	506.604	8.785	16.328.511
<b>Percentuale materiali riciclati sul totale</b>	<b>57,9%</b>	<b>3,7%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>64,1%</b>	<b>0%</b>	<b>56,2%</b>

#### Passione e competenza

404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Tabella successiva	-	Informazione non disponibile per tutte le Società del Gruppo: sono escluse Ze.Flor. S.r.l.; Monini North America; Monini Polska; Ze.Flor. Società agricola S.r.l.; Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l.
-------	--	--------------------	---	---

Ore medie di formazione annua per dipendente [GRI 404-1]

Ore medie di formazione erogate ai dipendenti	2021		
	Uomini	Donne	Totale
Ore erogate per genere	456	344	800
Numero di dipendenti totali	84	51	136
<b>Ore medie erogate per genere</b>	<b>5,4</b>	<b>6,7</b>	<b>5,9</b>

404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Tabella successiva	-	Informazione non disponibile per tutte le società del Gruppo: sono escluse Ze.Flor. S.r.l.; Monini North America; Monini Polska; Ze.Flor. Società agricola S.r.l.; Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l.
-------	---	--------------------	---	---

Programmi di aggiornamento [GRI 404-2]

Elenco dei programmi di formazioni erogati nel 2021	
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	Aggiornamento RLS
	Aggiornamento RSPP
	Aggiornamento preposti alla sicurezza
	Lavori in quota
	Mulettista
Innovazione	Primo soccorso
	Sicurezza sul lavoro
	Lean expert
Sostenibilità	Lean production
	Master in science per la comunicazione digitale
	Raccontare la sostenibilità
	Stakeholder engagement

## Passione e competenza

416-2 - Tabella successiva - -

Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza [GRI 416-2]

Casi di non conformità	2019	2020	2021
con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0
con normative che comportano un avviso	0	0	0
con codici di autoregolamentazione	0	0	1
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

## Fiducia e credibilità

201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito di prodotti e servizi Tabella successiva - -

Valore economico direttamente generato e distribuito di prodotti e servizi [GRI 201-1]

Valore economico direttamente generato e distribuito di prodotti e servizi (€)	2019	2020	2021
Valore economico direttamente generato (Ricavi)	144.480.960	155.445.363	160.605.380
Valore economico distribuito	135.657.843	145.957.125	157.206.991
Costi operativi	123.341.974	133.661.095	146.553.780
Salari e benefit dei dipendenti	8.607.112	9.227.698	8.984.173
Pagamenti a fornitori di capitale	153.708	47.250	57.747
Pagamenti alla PA e investimenti nella comunità	3.555.049	3.021.082	1.611.291
Valore economico trattenuto	8.823.117	9.488.238	3.398.389

[ahandforthefuture.monini.com](http://ahandforthefuture.monini.com)



QUESTO DOCUMENTO NASCE NEL RISPETTO  
DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE E COME TALE NON È  
PENSATO PER ESSERE STAMPATO.

