

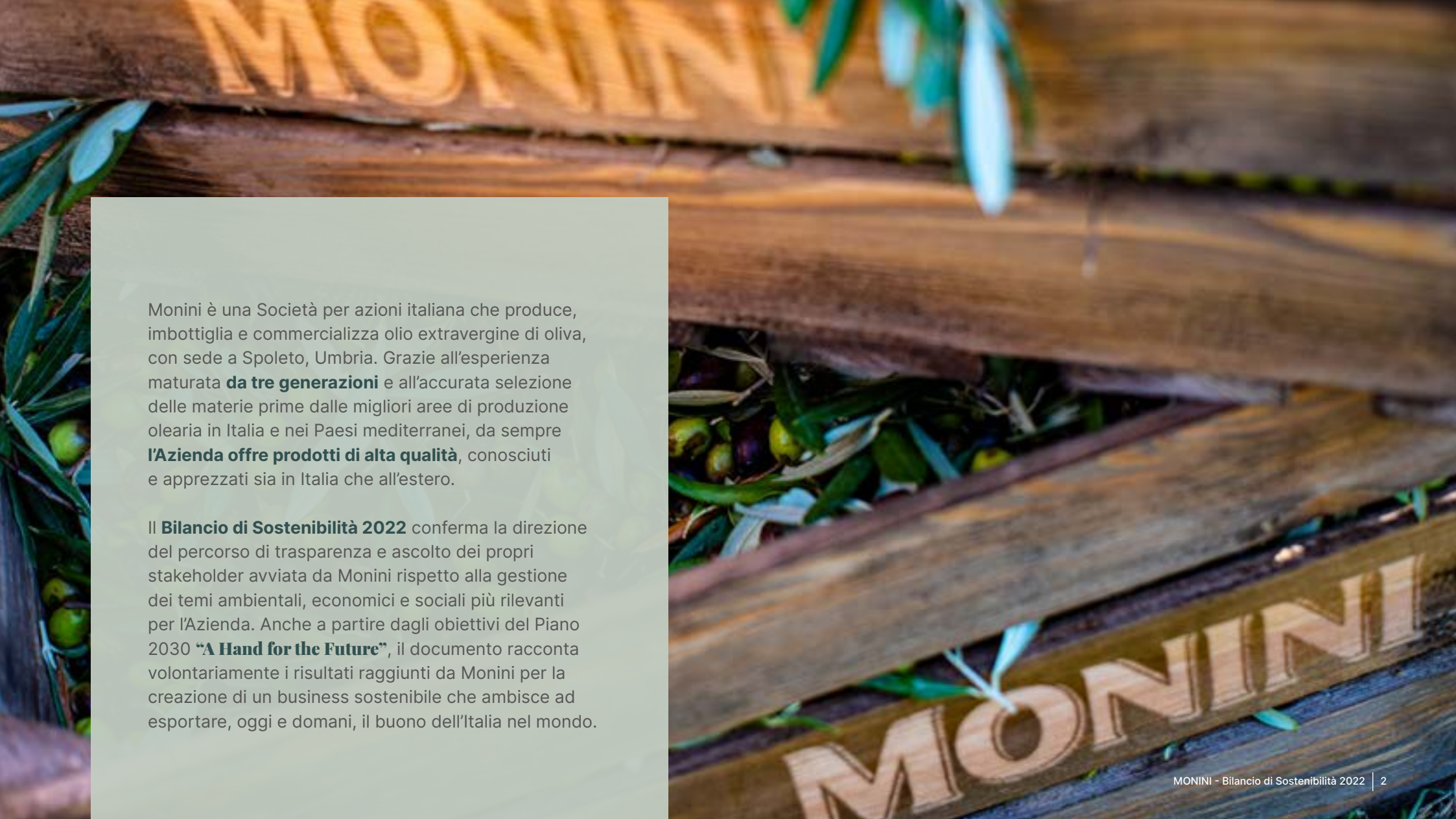
A HAND FOR THE FUTURE

La nostra natura



MONINI





Monini è una Società per azioni italiana che produce, imbottiglia e commercializza olio extravergine di oliva, con sede a Spoleto, Umbria. Grazie all'esperienza maturata **da tre generazioni** e all'accurata selezione delle materie prime dalle migliori aree di produzione olearia in Italia e nei Paesi mediterranei, da sempre **l'Azienda offre prodotti di alta qualità**, conosciuti e apprezzati sia in Italia che all'estero.

Il **Bilancio di Sostenibilità 2022** conferma la direzione del percorso di trasparenza e ascolto dei propri stakeholder avviata da Monini rispetto alla gestione dei temi ambientali, economici e sociali più rilevanti per l'Azienda. Anche a partire dagli obiettivi del Piano 2030 **"A Hand for the Future"**, il documento racconta volontariamente i risultati raggiunti da Monini per la creazione di un business sostenibile che ambisce ad esportare, oggi e domani, il buono dell'Italia nel mondo.

[GRI 2-22]

**Da oltre
100 anni
affrontiamo
con entusiasmo
le sfide per
offrire ogni
giorno l'eccellenza
che ci distingue.**



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

La nostra natura: nel presente per costruire il futuro

Care lettrici e cari lettori,
anche quest'anno **ci siamo chiesti quale fosse per noi il giusto significato di "transizione sostenibile".**

Continuiamo a porci questa domanda perché non possiamo dare la risposta per scontata: si tratta di un tema multidisciplinare, complesso e soggetto all'evoluzione di fenomeni ambientali, economici e sociali di scala globale. Siamo convinti che affrontare la sostenibilità in modo statico ci precluderebbe la possibilità di contribuire concretamente alla transizione.

Per questo, ogni anno, torniamo a studiare per **mettere sempre più a fuoco le sfide poste dallo scenario:** non solo cambiamenti climatici, scarsità idrica ed eventi climatici estremi sempre più frequenti, ma anche l'evolvere delle esigenze dei consumatori e la necessità di trovare un nuovo equilibrio tra nutrizione e salute delle persone. **Guardiamo al contesto che ci circonda con il massimo del realismo possibile,** cercando di comprendere il significato racchiuso nei numeri e nelle tendenze che lo caratterizzano.

Non ci riusciamo ogni volta ma ci proviamo sempre, **è l'unico modo che conosciamo per prendere decisioni che guardino ad uno sviluppo sostenibile, per noi e per la filiera olivicolo-olearia di domani.**

Da qui e dall'interazione con alcuni portatori d'interesse chiave, **nel 2022 abbiamo aggiornato la lista dei temi ambientali, economici e sociali su cui possiamo esercitare il maggiore impatto,** sia positivo che negativo, per identificare in modo efficace le azioni per contribuire in modo concreto alla transizione. Su questi temi ci siamo misurati per il secondo anno di fila, in linea con la 1a edizione del Bilancio di Sostenibilità di Monini e con le indicazioni dei più diffusi e recenti standard di rendicontazione non finanziaria a livello globale. Questi stessi temi continuano a trovare riscontro con la nostra visione del futuro e con gli obiettivi che nell'anno del centenario abbiamo stabilito guardando a 10 anni.

Con il **Piano Monini 2030: "A Hand for the Future,** ci impegniamo a portare avanti iniziative e progetti che ci avvicinano sempre di più ai nostri obiettivi. In questo modo, anno dopo anno, ci rendiamo partecipi di una transizione sia interna, nel nostro modo di fare le cose, sia esterna, contribuendo al futuro del nostro settore, seguendo la filosofia di **non togliere mai nulla all'ambiente e al territorio.**

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 vuole essere un'ulteriore testimonianza del nostro impegno, un documento trasparente e aperto a tutti. Ci raccontiamo per farci conoscere, convinti che la condivisione sia il primo passo per aprire un dialogo che ci auguriamo porti a raccogliere preziosi contributi dai nostri stakeholder, così da accelerare al massimo la nostra risposta alla transizione sostenibile.

Nel viaggio in Azienda iniziato da bambini al fianco di nostro nonno, non abbiamo mai modificato l'impegno e la cura con cui diamo vita ai nostri prodotti: un lavoro artigianale che continueremo a tramandare innovando la nostra tradizione per riuscire con tutta la nostra passione a **consegnare alle future generazioni un mondo più sostenibile.**

SOMMARIO

Introduzione

I nostri numeri 2022	5
La nostra sostenibilità al 2022	6
L'olio in un clima che cambia	7
100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro	10
Identità e struttura del Gruppo	11
I risultati economico-finanziari	14
La strategia di sviluppo al 2025	16
Monini 2030: A Hand for the Future	17
Analisi di materialità 2022	19
Le nostre persone	22

In campo

<i>Le sfide dello scenario</i>	26
L'adattamento dell'olivicoltura	28
Bosco Monini	29
Coltivare nel rispetto della natura	34
L'extravergine Monini per le api e la biodiversità	36
Il valore di ogni goccia	38
La nostra filiera	42

Dentro la bottiglia

<i>Le sfide dello scenario</i>	45
La passione per l'alta qualità	47
Il laboratorio di analisi	50
Il processo di controllo della qualità	52
Qualità certificata	55
Sulle tracce della bontà	59
Sostenibili dentro e fuori	60
Vetro 100% riciclato	63
Capsule più sostenibili	65
Sempre meno plastica	66
Le emissioni del ciclo di vita	67
Trasporti sempre più green	70
LCA e Prodotti CO ₂ neutral	71

Sulla tua tavola

<i>Le sfide dello scenario</i>	75
Monini per la ricerca e l'educazione	77
Cultura dell'olio	79
Da sottoprodotti a risorse	81
Valorizzazione e trasformazione dei sottoprodotti	84
Il viaggio continua, pallet ecosostenibili	86
Monini per il territorio	87
L'extravergine dei campioni	89
Enogastronomia a Teatro: un nuovo modo di diffondere a cultura dell'olio	91
Fondazione Monini	92

Come nasce questo documento 95

Nota metodologica	96
Indice dei contenuti GRI	97



Knowledge partner

The European House-Ambrosetti

Progetto grafico a cura di

Federica Pallotta

Scopri di più sul sito: ahandforthefuture.monini.com

Introduzione

I nostri numeri 2022

La nostra sostenibilità
al 2022

L'olio in un clima che
cambia

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

Analisi di materialità 2022

Le nostre persone

I nostri numeri 2022

> **32** 
MILIONI
di litri prodotti

€ **173** 
MILIONI
di fatturato

95% 
DI FATTURATO
generato da prodotti
a marchio Monini

€ **12.800.000**
INVESTIMENTI DEDICATI AL
PIANO MONINI 2030



143  **NOSTRE PERSONE**
in Italia
e all'estero

 **554** 
ettari
di oliveto


49%
FATTURATO
prodotto dalla
commercializzazione
all'estero


71 
in cui sono distribuiti
i prodotti Monini

84% 
di fatturato
prodotto
dalla
vendita
di olio 
extravergine

La nostra sostenibilità al 2022



687.335

OLIVI MESSI A DIMORA
nel BOSCO MONINI

100% DEI 554
ettari
olivicoli

coltivati in agricoltura
biologica

205 FORNITORI
DI MATERIE
PRIME

MONINI in Italia e
all'estero

92%  gli ettari

del Bosco Monini dotati
di sistemi di **IRRIGAZIONE di**
PRECISIONE



1.650.000  API

TUTELATE DAL 2018 AD OGGI

11.214 dm³ 

LEGNO RISPARMIATO
con l'utilizzo dei pallet **CHEP**

54% dei mezzi
entrati
in Azienda

a dicembre di categoria
EURO 6



90% gli oliveti in
TOSCANA

irrigati **senza**
consumo di energia

100%

di prodotti conforme
a standard di sicurezza

certificati



100% 

sottoprodotti riutilizzati
per produrre
energia e per la
fertilizzazione

>150.000

parametri di qualità analizzati
in un anno dal
LABORATORIO MONINI

61%

VETRO **RICICLATO** nelle
bottiglie di vetro verdi Monini

CO₂ neutral

profilo emissioni
delle bottiglie Classico
e Delicato

94% **rifiuti**

prodotti da MONINI inviati
a recupero



70%

del totale
delle capsule
PVC
sostituite con capsule
PET RICICLATO

Ne parliamo con Luca Mercalli

L'olio in un clima che cambia

“Qual è l'impatto del comparto agroalimentare sul sistema climatico e quali sono le criticità a cui andrà incontro?”

Secondo lo studio “The environmental footprint of global food production” di Benjamin Halpern dell'Università della California e dei suoi 16 coautori internazionali, apparso nel 2022 su Nature Sustainability, **le emissioni complessive in CO₂ equivalente del sistema agroalimentare mondiale sono dell'ordine del 23-34% delle emissioni di gas serra globali**. Come si può notare dall'ampiezza dell'intervallo, non è facile calcolare con precisione questo valore, ma per praticità possiamo fissare in memoria un impatto di circa il 30%, riconducibile per lo più a 5 paesi - India, Cina, USA, Brasile e Pakistan - e alla produzione di carne, riso e frumento. È dunque evidente che l'impatto del comparto agroalimentare sul riscaldamento globale è molto rilevante e con opportune scelte agronomiche, tecnologiche e di abitudini alimentari può essere notevolmente ridotto.

Al tempo stesso il settore agricolo è anche uno tra i più esposti



Luca Mercalli (Torino, 1966), climatologo, Master in scienze della montagna all'Université de Savoie-Mont-Blanc, direttore della rivista Nimbus, presiede la Società Meteorologica Italiana, associazione nazionale fondata nel 1865.

Si occupa di ricerca su climi e ghiacciai alpini, insegna sostenibilità ambientale in scuole e università in Italia (Università di Torino-SSST), Svizzera e Francia e la pratica in prima persona, vivendo in una casa a energia solare, viaggiando in auto elettrica e coltivando l'orto. È stato consulente dell'Unione Europea e consigliere scientifico di ISPRA-Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. Per RAI ha collaborato a “Che tempo che fa”, “Scala Mercalli” e “TGMontagne” e Rainews24. Editorialista per Il Fatto Quotidiano, ha lavorato prima a La Repubblica e poi a La Stampa ed ha al suo attivo migliaia di articoli e oltre 2800 conferenze.

Tra i suoi libri: Filosofia delle nuvole (Rizzoli), Viaggi nel tempo che fa (Einaudi), Prepariamoci (Chiarelettere), Non c'è più tempo (Einaudi), Il clima che cambia (BUR), Salire in montagna (Einaudi), il libro per bambini Uffa che caldo (ElectaKids) e il fumetto Il tuo clima (TataiLab).

e vulnerabili ai cambiamenti climatici e quindi via via che la frequenza e l'intensità degli eventi meteorologici estremi aumenteranno, vedrà inevitabili conseguenze in termini di riduzioni di capacità produttiva e spostamento di areali favorevoli alla coltivazione. I tratti principali della crisi climatica sono riassunti nel Sesto rapporto di sintesi dell'IPCC, uscito nel marzo 2023¹.

“Quali effetti dei cambiamenti climatici hanno e avranno gli impatti più significativi sull'olivicoltura italiana e nel bacino del Mediterraneo?”

Il Mediterraneo è definito un “hotspot” climatico, ovvero un'area del pianeta che subisce un aumento delle temperature più rapido rispetto alla media globale, con conseguente impatto sui sistemi naturali e umani. In linea generale, sia che l'accordo di Parigi venga rispettato, sia che non venga malauguratamente applicato, **la temperatura media annua prevista nelle aree del mediterraneo è destinata ad aumentare tra 2 e 5°C entro il 2100**, a seconda dei diversi scenari di decarbonizzazione, **e con essa le ondate di calore, le siccità, gli incendi forestali, le alluvioni, nonché l'innalzamento del livello del mare** (da 40 cm a 1 m a fine secolo), con danni alle infrastrutture costiere. Gli inverni diventeranno più miti, con una riduzione nella frequenza delle ondate di freddo, mentre le estati

diventeranno sempre più lunghe e calde, con valori estremi inediti.

Attualmente il record termico italiano ed europeo è di 48,8 °C registrato nei pressi di Siracusa il 12 agosto 2021, mentre in pianura padana il valore massimo risale al 4 agosto 2017 con 43 °C a Forlì. **Questo aumento termico** – che verso la metà del secolo potrebbe vedere picchi anche superiori a 50 °C nelle regioni meridionali e di circa 45 °C nella regione padano-alpina – **determinerà una maggior evapotraspirazione che se associata a stagioni particolarmente povere di precipitazioni potrebbe indurre inediti stress idrici anche sull'olivo** e pure in areali tradizionalmente abituati a una relativa aridità estiva, come quello iberico o nord-africano. Su suoli che non dispongono di sufficiente ritenzione idrica delle precipitazioni invernali ciò potrebbe portare a netti cali di produzione e perfino alla totale impossibilità di coltivazione in assenza di opportune infrastrutture irrigue.

Del resto, **si assiste già oggi a una progressiva migrazione verso nord del tradizionale areale olivicolo tipico delle zone del centro e del sud Italia**. In particolare, dopo un primo insediamento a nord nell'enclave xeroterica del Lago di Garda, l'olivo sta arrivando fino alle vallate alpine, dal Trentino alla

Valle di Susa, e potrebbe sovrapporsi in parte con l'areale viticolo delle zone collinari come le Langhe piemontesi, dove al contrario l'eccesso di calore estivo sta causando una progressiva migrazione altimetrica dei vigneti.

“Quali strategie di mitigazione e adattamento al cambiamento climatico possono essere messe in atto in olivicoltura?”

Per quanto riguarda la mitigazione dei cambiamenti climatici, ovvero la riduzione delle emissioni climalteranti lungo la filiera produttiva e commerciale, le scelte riguardano prevalentemente **l'uso di energie rinnovabili** nel ciclo produttivo, e la **riduzione degli imballaggi e dei trasporti** rispetto al punto di commercializzazione finale. Si tratta di scelte coerenti con i programmi di decarbonizzazione delle Nazioni Unite e dell'Unione Europea, su tutte, l'EU Green Deal e la Strategia From Farm to Fork.

Quanto all'adattamento, nelle zone oggi vocate che andranno gradatamente soggette a nuovi stress idrici, potrebbe essere opportuno investire in infrastrutture irrigue ad elevata efficienza. Tra queste, le soluzioni più note sono gli accumuli idrici, gli impianti a goccia, i sistemi di monitoraggio locale e satellitare

delle esigenze idriche in campo. **Le scelte varietali potrebbero aiutare a recuperare resilienza con la selezione di cultivar più resistenti alla siccità e ai calori estivi.** A questi aspetti si aggiunge quello già citato e relativo all'espansione dell'areale colturale in zone oggi non vocate: fasce collinari o montane interne le cui temperature diventeranno progressivamente adatte alle esigenze dell'olivo.

“Quali sono i principali rischi e le principali opportunità in ambito ambientale che ha di fronte a sé un Gruppo industriale alimentare orientato alla progressiva integrazione della filiera?”

I rischi sono diversi e, per ambire a trasformarli in opportunità, è necessario identificare quanto prima efficaci soluzioni di mitigazione e adattamento.

La rapidità dei cambiamenti climatici in atto tenderà a mettere sotto pressione i territori con le loro filiere agrotecnologiche consolidate da tempo e richiederà flessibilità e lungimiranza nel compensare i disequilibri.

La coltura dell'olivo, per sua natura basata su un ciclo pluridecennale, non potrà reagire con tempestività come il settore delle colture erbacee annuali

e necessita quindi di un maggiore sforzo di pianificazione associato anche a un maggiore rischio. Le opportunità riguardano prevalentemente **l'estensione dell'areale di coltivazione** in zone considerate fino ad ora poco vocate e che l'aumento termico renderà adatte alle esigenze colturali dell'olivo. I rischi sono speculari, e riguardano **la perdita di produzione** o le **maggiori esigenze irrigue** per lo stress termopluviometrico in zone oggi considerate ottimali.

Da un punto di vista commerciale l'attenzione alla riduzione degli impatti climatici della filiera produttiva potrebbe rivelarsi positiva rispetto al crescente orientamento dei consumatori verso prodotti alimentari caratterizzati da un ridotto impatto ambientale. È inoltre possibile che le scelte di mitigazione delle emissioni nella filiera produttiva siano premiate dalla legislazione ambientale, mentre processi inefficienti e ad elevate emissioni potrebbero essere tassati (carbon tax). Si tratta di una situazione in evoluzione, legata alla variabilità interannuale dei parametri climatici che stanno evolvendo verso un trend strutturale di aumento di temperatura e dei fenomeni estremi. **L'elaborazione di un “piano B” è certamente un esercizio necessario per anticipare gli effetti più negativi derivanti da un clima che cambia.**

**I rischi
sono diversi e,
per trasformarli
in opportunità,
è necessario
identificare
quanto prima
soluzioni efficaci
di mitigazione
e adattamento**

¹ IPCC AR6 Synthesis report

100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro



1920

L'olio extravergine Monini raggiunge sempre più regioni d'Italia, ma con l'arrivo della guerra il lavoro di Zefferino si ferma.

1950

Monini si fa conoscere con nuove forme di comunicazione pubblicitaria e con miglioramenti tecnologici nel processo produttivo. Cresce anche il numero di persone impegnate in Azienda e Monini

1988

L'olio extravergine Monini raggiunge gli Stati Uniti con la costituzione di Monini North America, la Polonia con Monini Polska e l'Australia. Zefferino e Maria Flora Monini decidono di acquisire il 35% delle azioni della famiglia Fossati tornando ad essere proprietaria al 100% della Società.

Nasce la Zefferino Monini Olio di Oliva, quando Zefferino Monini, ispirato dalle colline umbre, decide di intraprendere la strada della produzione e commercializzazione di olio extravergine di oliva, segnando l'inizio di una storia fondata sulla tradizione e qualità.

1940

La ripresa dopo la guerra è estremamente positiva, grazie all'intuizione di introdurre l'innovazione delle bottiglie nella vendita dell'olio, arrivando per la prima volta sulle tavole degli italiani.

1960

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

2002

Identità e struttura del Gruppo

Monini è un Gruppo industriale che produce, imbottiglia e commercializza olio extravergine di oliva con sede a Spoleto, in Umbria. **La missione aziendale è condividere l'amore e la passione per l'olio extravergine di oliva**, un percorso che si origina dalla selezione minuziosa delle materie prime provenienti dalle migliori aree produttive del territorio nazionale e dei Paesi del Mediterraneo e che arriva ad offrire un prodotto di qualità superiore e dal gusto inconfondibile e uguale nel tempo.

Il Frantoio del Poggiolo è il cuore pulsante di Monini, circondato da 40 ettari di terreno agricolo piantumato con olivi nell'area intorno alla città di Spoleto. Il Poggiolo è un centro polifunzionale dove l'Azienda si occupa della produzione

e della frangitura delle olive a partire dalla selezione delle cultivar di olivo, dell'ottimizzazione dei metodi di raccolta e lavorazione, fino alla spremitura nella ricerca di blend di olio extravergine di qualità superiore.

Nella campagna 2021-2022 di *Worlds Best Olive Oil Awards*², il **Frantoio del Poggiolo è stato giudicato 2° miglior frantoio biologico al mondo**, e tra i top 5 frantoi nella classifica generale del WBOO frutto dei risultati di 7 concorsi internazionali nel settore dell'olio extravergine di oliva.

Nel 2022 il perimetro del Gruppo si è ampliato con Monini France, Società per azioni semplificata con socio unico, costituita a novembre e iscritta nel registro del commercio francese. Con sede a Levallois Perret (Parigi) e attiva da marzo 2023, il suo obiettivo è facilitare i rapporti con la distribuzione e i consumatori francesi ampliando la diffusione delle referenze Monini.



Nel 2022, il Gruppo Monini consolida 7 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 NORTH AMERICA INC.

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

Commercializza i prodotti Monini
negli Stati Uniti.

MONINI POLSKA SP. ZO.O.

di proprietà al 100% di Monini S.p.A.

Commercializza i prodotti Monini
in Polonia.

MONINI FRANCE

controllata al 100% di Monini S.p.A.

Commercializza i prodotti Monini
in Francia.



Gli organi sociali di Monini S.p.A. comprendono il **Consiglio di Amministrazione**, che guida l'indirizzo strategico del business e definisce gli assetti organizzativi in coerenza con la gestione e il controllo delle attività aziendali. Il secondo organo di maggior rilievo è il **Collegio Sindacale**, a cui sono affidate le funzioni interne di controllo e vigilanza sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, e sull'adeguatezza e il funzionamento dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dal Gruppo. A questi si aggiunge la **Società di Revisione** che ha il compito di controllare la regolare tenuta della contabilità sociale, della corrispondenza del Bilancio di Esercizio 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 ha definito un sistema di governo societario volto a garantire che l'operatività di tutte le Società del Gruppo sia gestita secondo i principi di **trasparenza e responsabilità**. L'obiettivo dell'Azienda è contribuire quanto più possibile alla creazione di valore condiviso nel tempo, per i propri portatori d'interesse, attraverso una **conduzione del business seria, affidabile e professionale**.

Monini S.p.A. adotta il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ex D. Lgs. 231/2001, strumento volto ad assicurare la massima correttezza e trasparenza nei comportamenti interni all'Azienda e a prevenire il compimento di reati attraverso misure che favoriscono comportamenti virtuosi. In ottemperanza alla normativa è stato istituito l'**Organismo di Vigilanza**, composto da un membro esterno all'Azienda, dotato di poteri autonomi di iniziativa e controllo conferiti dal Consiglio di Amministrazione, che vigila sull'operatività del Modello. Infine, il **Codice Etico** di Monini, parte del MOG 231 ha l'obiettivo di diffondere valori e principi comportamentali ai propri dipendenti, collaboratori esterni, come consulenti, agenti o prestatori di servizi, e ad altri soggetti che intrattengono rapporti con le Società del Gruppo. Secondo quanto riportato dal Codice, le attività in Monini si basano sul principio fondamentale di una gestione etica del business, per favorire la crescita e lo sviluppo economico dell'impresa.

² "The World Best Olive Oil Mills 2021/2022", World Best Olives, <https://www.wboo.org/worlds-best-olive-oil-mills.html>

I risultati economico-finanziari

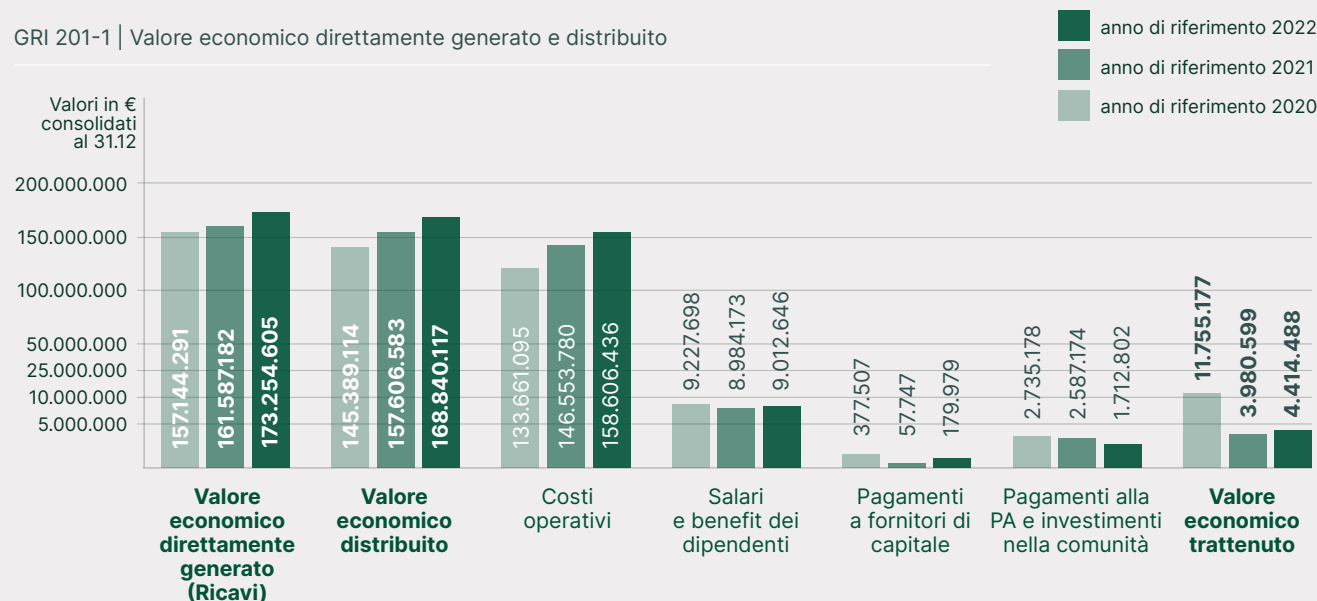
L'instabilità geopolitica ed economica già anticipate nell'edizione 2021 del Bilancio hanno condizionato in modo rilevante l'andamento delle attività operative 2022 dell'Azienda. Il conflitto in Ucraina, che ha determinato un forte aumento dei costi energetici a livello globale, insieme alla spirale inflazionistica e all'aumento dei tassi di interesse, hanno reso ancora più complesso l'attuale contesto economico reduce dalle conseguenze di due anni di pandemia da Covid-19.

Se si guarda al settore olivicolo-oleario, la siccità registrata tra la primavera e l'estate 2022 ha portato a una riduzione significativa della quantità di olive

prodotte nel Mediterraneo, provocando un rilevante aumento dei prezzi della materia prima. La crisi idrica è riconducibile ai sempre maggiori eventi metereologici estremi causati dai cambiamenti climatici che evidenziano come la sostenibilità dei nostri sistemi economici rappresenti la più grande sfida del XXI secolo.

Ed è proprio in questo scenario caratterizzato da un così elevato livello di complessità che Monini riconosce il valore del percorso intrapreso negli ultimi anni che ha posto la sostenibilità ambientale, economica e sociale al centro delle scelte strategiche di Gruppo, delle decisioni di investimento e dei comportamenti aziendali. **Da qui la volontà di dedicare sempre maggiori energie nel perseguire gli obiettivi di sostenibilità definiti all'interno di Monini 2030 che, tra il 2019 e il 2022, hanno portato ad investimenti pari a circa 13 milioni di euro.**

GRI 201-1 | Valore economico direttamente generato e distribuito



il 95% del fatturato è riconducibile alla vendita di prodotti a marchio Monini

Nel 2022, i ricavi del Gruppo sono cresciuti del 7% rispetto all'anno precedente, attestandosi a un valore consolidato di oltre 173 milioni di euro, con una marginalità in riduzione per via dell'aumento del costo delle materie prime a livello nazionale e internazionale.

In particolare, sul totale delle attività di Gruppo, **il 95% del fatturato è riconducibile alla vendita di prodotti a marchio Monini, di cui oltre l'84% olio extravergine di oliva.** La gamma dei prodotti Monini è composta dai Grandi Classici, dalla selezione di olio Biologico e di olio 100% italiano, da oli ottenuti da decantazione tradizionale, dagli aromatizzati, dalle DOP e IGP, dalle olive da tavola, dagli aceti e dai pesti. La produzione di Monini nel 2022 ha superato i

32 milioni di litri, raggiungendo fuori dall'Italia 71 Paesi, per un valore delle esportazioni pari al 49,9% del fatturato totale. Il valore economico distribuito dal Gruppo per l'anno 2022 è stato di oltre 168,8 milioni di euro, in crescita del 7% rispetto al 2021.

La solidità patrimoniale e finanziaria del Gruppo, consente a Monini di mitigare i rischi connessi alle complessità dello scenario attuale ottenendo un risultato positivo per l'esercizio 2022.



32.000.000
litri di olio prodotti
nel 2022



71 PAESI
in cui sono commercializzati
i prodotti Monini



173.254.605 €
ricavi consolidati
di Gruppo

La strategia di sviluppo al 2025

Da alcuni anni le direttrici per lo sviluppo futuro della nostra organizzazione seguono una direzione chiara. Monini punta ad accrescere i volumi del business, tanto in Italia quanto all'estero, a consolidare la percezione esterna dell'identità aziendale, a investire nello sviluppo professionale delle proprie persone oltre che a ottenere un prodotto in grado di raggiungere livelli di qualità sempre crescenti.

Le persone che ogni giorno collaborano e interagiscono con Monini sono la linfa vitale del successo attuale e futuro del Gruppo. **Il dialogo con i principali portatori d'interesse dell'organizzazione, l'attenzione alle proprie persone e la creazione di una relazione di filiera basata sui principi di correttezza e trasparenza giocano un ruolo chiave nella crescita del business.** Ed è proprio la filiera il luogo dove Monini nei prossimi anni intende dedicare buone parte delle proprie energie per innescare la transizione sostenibile del settore olivicolo-oleario, 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

La transizione sostenibile è la principale sfida che la società è chiamata ad affrontare. Mitigare i cambiamenti climatici richiede di ripensare gli attuali sistemi produttivi in modo che contribuiscano a conservare il patrimonio naturale per le generazioni presenti e future, tenendo conto delle implicazioni economiche e sociali che ne derivano. In particolare, il settore agroalimentare deve fare i conti con una popolazione mondiale in costante crescita che, per far fronte ai propri fabbisogni, richiede sempre più risorse aumentando l'impatto sull'ambiente, sulla biodiversità e sulla capacità della natura di rigenerarsi.

In occasione del centenario dalla propria nascita,

nel 2020 l'Azienda ha formalizzato il proprio impegno per la transizione sostenibile, definendo un piano di obiettivi al 2030: **A Hand for the Future**. Nel proprio Piano di Sostenibilità Monini definisce, secondo la filosofia di non togliere nulla alla natura e al territorio, una serie di obiettivi concreti e misurabili che ambisce a raggiungere entro la fine del decennio, per conservare e tramandare i valori e la tradizione dell'arte olearia di cui è custode.

L'esperienza accumulata in un secolo di storia, insieme all'innovazione e al costante aggiornamento delle proprie competenze, è lo strumento principale su cui Monini ha deciso di fare leva per affrontare le sfide ambientali e sociali più rilevanti per il proprio settore, **sostenendo l'eccellenza della produzione italiana e tutelando il valore dell'industria olivicolo-olearia.**

Monini 2030 definisce 3 aree di intervento per la transizione sostenibile. Il primo pilastro del Piano è **"In campo"**, e mira a sviluppare e diffondere pratiche agricole sempre più rispettose dell'ambiente. Il secondo è **"Dentro la bottiglia"**, e riguarda il prodotto nella sua interezza, qualità, tracciabilità e packaging. Infine, **"Sulla tua tavola"** è il terzo pilastro che racchiude l'impegno di Monini a sensibilizzare i consumatori sulla cultura e le proprietà dell'olio extravergine di oliva.

La visione di Monini trova le proprie radici nella tradizione, di cui l'Azienda è custode, e si estende verso un futuro più sostenibile, giusto e consapevole **attraverso iniziative concrete**. Tenacia, serietà, trasparenza, affidabilità e professionalità guidano da sempre l'azione di Monini nel raggiungimento dei propri obiettivi di business e di sostenibilità.



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'olivicultura 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 oliviculture 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.



Analisi di materialità 2022

Monini nel 2022 ha aggiornato l'analisi di materialità di Gruppo, in linea con la metodologia proposta dall'edizione 2021 dei GRI Standard del Global Reporting Initiative, i più diffusi al mondo per la rendicontazione non finanziaria, e con le indicazioni del futuro Standard unico europeo sviluppato dall'European Financial Regulation Advisory Group (EFRAG).

L'obiettivo dell'analisi è l'identificazione dei temi ambientali, economici e sociali più importanti su cui Monini ha deciso di concentrare la propria attività di rendicontazione, pianificazione e monitoraggio della strategia di sostenibilità di Gruppo. I temi materiali rappresentano gli impatti negativi e positivi, attuali e potenziali, generati e subiti più significativi lungo la catena del valore dell'organizzazione.

La nostra catena del valore



Olivicoltura



Frangitura



Imbottigliamento



Commercializzazione



Distribuzione



Consumo

A partire da **20 temi rilevanti**, l'analisi ha restituito **12 temi materiali** su cui focalizzare il proprio impegno e le proprie azioni, in modo sinergico con il Piano Monini 2030. In particolare, l'analisi si è svolta in 5 fasi:

- **analisi di contesto sui trend e le pressioni di settore in cui Monini opera**, a livello globale, nazionale e locale, attingendo da fonti bibliografiche e articoli di settore, e dal nuovo Sector Standard 13 "Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022" pubblicato dal GRI;
- **mappatura degli impatti lungo la catena del valore di Monini** per ciascun tema rilevante, in chiave di doppia materialità, identificando quindi sia gli impatti generati sia quelli subiti dall'Azienda;
- **valutazione tecnica degli impatti**, misurandone la significatività sulla base della loro portata, il perimetro, l'irrimediabilità e la probabilità che questi si verifichino, per mettere in ordine di priorità gli impatti più significativi;
- **condivisione e validazione esterna** da parte di tre esperti selezionati in base alla loro conoscenza del settore olivicolo-oleario oltre che della realtà di Monini;

Ne abbiamo parlato con...

Francesco Visioli – Professore Associato di Nutrizione Umana, Università di Padova

Franco Famiani – Professore Associato di Scienze Agrarie, alimentari e ambientali, Università degli Studi di Perugia

Luigi Caricato – Scrittore e giornalista, Olio Officina

- **definizione della soglia di materialità** insieme al Comitato di Sostenibilità a cui è seguita la validazione dei risultati da parte della Direzione del Gruppo.



★ Leader della Sostenibilità 2022 ★

“Leader della sostenibilità” è la lista delle 150 Aziende italiane premiate come più sostenibili. Il premio nasce da una collaborazione tra Il Sole 24 Ore e Statista, azienda leader delle ricerche di mercato e specializzata in ranking e analisi di dati aziendali. Nello studio per l’anno 2022 sono analizzate oltre 500 grandi aziende italiane sulla base dei Bilancio di Esercizio e di Sostenibilità.

In continuità con il 2021, anche **nel 2022 Monini è stata riconosciuta come Azienda Leader della Sostenibilità. Un riconoscimento confermato per il secondo anno consecutivo e che testimonia la solidità dell’impegno messo in campo da Monini per la transizione sostenibile.** Il Gruppo si posiziona così tra le sole 16 imprese del settore Food&Beverage italiano premiate quest’anno.



Le nostre persone

La qualità che ogni giorno il Gruppo è in grado di offrire è frutto delle 143 persone che custodiscono con passione e competenza la cultura del processo produttivo di Monini. Di questi, 124 si trovano in Italia, mentre 4 nella sede in Nord America e 15 nell'ufficio in Polonia. Nel 2022, il 36% delle persone del Gruppo sono di genere femminile, e il 95% del totale dipendenti è assunto a tempo indeterminato.

GRI 2-7 | Dipendenti



Dipendenti per genere e regione

	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Italia	40	77	117	42	77	119	41	83	124
Stati Uniti	3	3	6	2	1	3	3	1	4
Polonia	8	6	14	7	7	14	8	7	15
Totale	51	86	137	51	85	136	52	91	143



ITALIA

Dipendenti per contratto e genere

	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	38	76	114	39	74	113	40	78	118
Determinato	2	1	3	3	3	6	1	5	6
Tempo pieno	33	75	108	33	75	108	32	81	113
Tempo parziale	7	2	9	9	2	11	9	2	11



STATI UNITI

Dipendenti per contratto e genere

	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	3	3	6	2	1	3	3	1	4
Determinato	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tempo pieno	3	3	6	2	1	3	3	1	4
Tempo parziale	0	0	0	0	0	0	0	0	0



POLONIA

Dipendenti per contratto e genere

	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	7	6	13	7	7	14	7	7	14
Determinato	0	1	1	0	0	0	1	0	1
Tempo pieno	7	7	14	7	7	14	8	7	15
Tempo parziale	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Assunzioni per genere ed età		2020	2021	2022
Uomo	< 30	5	2	6
	30-50 anni	7	4	6
	> 50 anni	7	5	6
Totale		19	11	18
Donna	< 30	4	0	1
	30-50 anni	3	5	3
	> 50 anni	0	1	3
Totale		7	6	7
Totale assunzioni		26	17	25
Totale dipendenti		137	136	143
Totale assunzioni		0,1898	0,1250	0,1748

Cessazioni per genere ed età		2020	2021	2022
Uomo	< 30	4	2	3
	30-50 anni	6	3	2
	> 50 anni	10	6	8
Totale		20	11	13
Donna	< 30	0	0	0
	30-50 anni	3	3	2
	> 50 anni	0	3	5
Totale		3	6	7
Totale cessazioni		23	17	20
Totale dipendenti		137	136	143
Totale cessazioni		0,168	0,125	0,140

Nel 2022, Monini ha assunto **25 nuove risorse**, 18 uomini e 7 donne, e ha visto uscire dall'Azienda 20 persone, confermando un contenuto **tasso di turnover pari al 14%**.

Per riconoscere l'impegno e la professionalità che ogni giorno le nostre persone dedicano all'attività lavorativa, Monini offre ai dipendenti la possibilità di partecipare alla redditività aziendale attraverso un programma che prevede la distribuzione di premi economici in funzione dei risultati annuali raggiunti dal Gruppo. A questo si aggiunge un premio di rendimento individuale che ciascun dipendente può ottenere alla fine dell'anno a fronte del raggiungimento dei propri obiettivi.

Tra le iniziative disponibili nell'ambito del programma di welfare aziendale, è stato introdotto un servizio di counselling che offre alle persone la possibilità di ricevere supporto individuale per riflettere sulla propria crescita professionale e sull'equilibrio tra vita privata e lavoro, così da poter condividere eventuali disagi o conflitti in Azienda, e per gestire al meglio le relazioni nell'ambiente lavorativo. Il servizio di counselling è gestito da uno studio di consulenza esterno che, con cadenza trimestrale, dedica 3 giornate intere in Azienda all'ascolto delle persone con l'obiettivo di riportare eventuali istanze e richieste direttamente alla Direzione.

Per quanto riguarda l'integrazione del lavoro anche da remoto, nonostante il termine dello stato di emergenza dettato dalla pandemia, **Monini ha accolto il riscontro positivo nei confronti dello smart-working, introducendo la possibilità per i dipendenti corporate di scegliere, su base volontaria, il lavoro agile per alcuni giorni della settimana.** Nell'ultimo anno, il 22% dei dipendenti ha aderito all'iniziativa, mostrando quanto lo svolgimento dell'attività lavorativa in presenza, bilanciata con un buon livello di flessibilità rispetto alla possibilità di lavorare da casa, continui a rappresentare un importante momento di interazione umana e professionale tra le persone.

Per il 5° anno consecutivo, Monini ha ottenuto il massimo risultato di "Welfare Champion" nella valutazione del Welfare Index, un riconoscimento dell'attenzione che il Gruppo dedica per lo sviuppo e il benessere delle proprie persone.

Il Welfare Index PMI è un indice sviluppato dalla Società Innovation Team che, in base alla qualità delle politiche e delle iniziative realizzate in ambito welfare, misura il grado di attenzione che le piccole e medie imprese italiane dedicano al benessere dei propri dipendenti. Tra le dimensioni dell'indice rientrano la previdenza integrativa, la formazione, la sanità integrativa, i servizi di assistenza, le polizze assicurative, la tutela delle pari opportunità e il sostegno economico ai dipendenti. I parametri analizzati sono sottoposti al controllo di un Comitato Guida, costituito da membri di Generali Italia,



Confindustria, Confagricoltura, Confartigianato, Confprofessioni e da esperti del mondo industriale e accademico. Il risultato dell'analisi è espresso nel Rating Welfare Index PMI con un punteggio che va da 1 a 5.

“Da sempre Monini assicura un ambiente di lavoro sicuro e stimolante e in cui sia possibile bilanciare vita privata e lavorativa, facendo leva sui valori di etica, inclusività e ascolto.

L'Azienda è orientata alla crescita professionale delle proprie persone e si impegna a realizzare iniziative che possano supportare una gestione dei dipendenti sempre più efficace.”

Laura Masciotti,
Ufficio Personale

Una governance dedicata alla sostenibilità

Monini dal 2020 ha adottato un **Modello di Governance della Sostenibilità**, nel quale sono stati definiti ruoli e responsabilità specifici multilivello per assicurare il presidio di tutte le attività necessarie all'integrazione e alla gestione della sostenibilità in ogni aspetto del business.

Questo esercizio ha consentito all'Azienda anche di mappare tutte le **competenze necessarie** all'elaborazione, all'implementazione e al monitoraggio della strategia di sostenibilità del Gruppo.

Il presidio di un'efficace implementazione del Modello di Governance è affidata al più alto organo di governo della Società e, in particolare, ad un **membro del CdA** che ha il compito di prendere

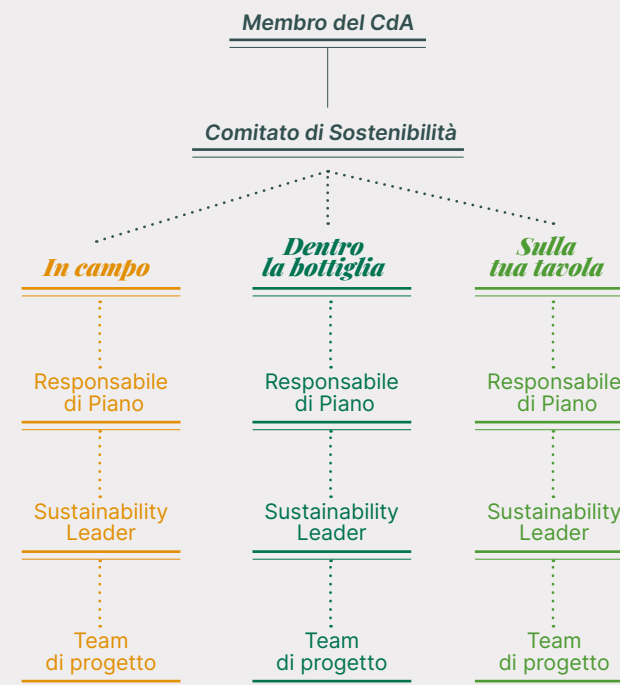
“Da quando abbiamo iniziato il percorso per integrare la sostenibilità in Monini, abbiamo deciso di farlo impostando un processo che fosse quanto più possibile condiviso con le nostre persone affinché tutti potessero rendersi protagonisti della transizione sostenibile auspicata per il futuro della nostra Azienda.”

Laura Masciotti,
Ufficio Personale

le decisioni strategiche sulla gestione della sostenibilità nel Gruppo.

Monini è dotata anche di un **Comitato di Sostenibilità**, a supporto del CdA, responsabile di formulare e integrare gli obiettivi della strategia di sostenibilità, definendo e supervisionando lo svolgimento di progetti e iniziative specifiche connesse ai temi materiali in un'ottica di lungo periodo.

I componenti del Comitato sono nominati direttamente dal CdA e includono un **Presidente**, un **Segretario** e i **Responsabili di Piano**, tre figure a capo dei pilastri della strategia di Monini e che hanno il compito di coordinare l'avanzamento degli obiettivi del Piano 2030 e delle relative azioni. Per ciascun pilastro, e quindi a diretto riporto dei Responsabili di Piano, il Modello ha istituito i **Sustainability Leaders**, ovvero quelle persone di Monini che hanno la responsabilità di concretizzare, insieme ai **Team di progetto**, le azioni del Piano e gli strumenti previsti dai processi di integrazione della sostenibilità, tra cui la rendicontazione non finanziaria.



In campo

L'adattamento
dell'olivicoltura

Bosco Monini

Cultivare nel rispetto
della natura

Il valore di ogni goccia

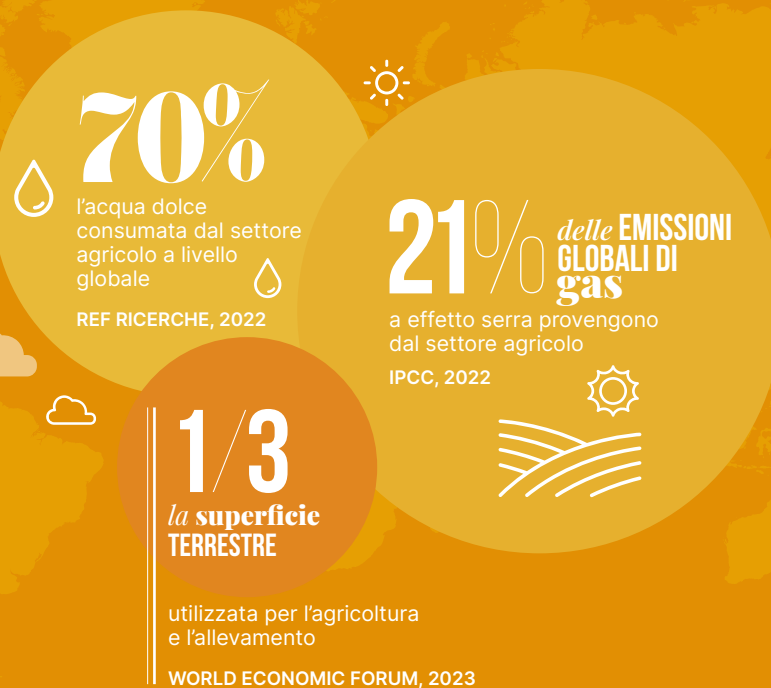
La nostra filiera

La nostra natura **in campo**

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



Le sfide dello SCENARIO



La sostenibilità non è più un'opzione e, in questo contesto, l'Europa ha deciso di posizionarsi in prima linea stabilendo l'obiettivo di diventare il primo continente carbon neutral entro il 2050.

Il percorso avviato dai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e dall'Accordo di Parigi si è rafforzato, prima nel 2019 con l'EU Green Deal che prevede un programma di riforme e investimenti da oltre €1.000 miliardi, e poi nel 2021 con il pacchetto Fit for 55 che fissa un obiettivo intermedio di riduzione delle emissioni del -55% entro il 2030. Tuttavia, gli impegni e le politiche attuali non sembrano sufficienti per contenere le emissioni entro i limiti stabiliti dall'Accordo di Parigi con un aumento delle temperature stimate di +3°C entro il 2050³.

L'industria agroalimentare gioca un ruolo sempre più significativo nella transizione sostenibile: il solo settore agricolo è oggi responsabile per il 21% delle emissioni globali di gas a effetto serra.

Il modello industriale e intensivo di coltivazione

agricola è tra le principali cause di perdita della biodiversità, identificata come il quarto rischio più grave che dovremo affrontare nei prossimi 10 anni⁴. L'agricoltura impiega elevate quantità di pesticidi e fertilizzanti chimici per mantenere rese elevate, minacciando impollinatori, uccelli, rettili, anfibi e piccoli mammiferi presenti nelle aree agricole⁵. Con il 35% della superficie terrestre occupata per la produzione di colture agricole e per l'allevamento, l'industria agroalimentare contribuisce anche alla degradazione del terreno⁶: **oggi 1/3 del suolo è già degradato e si stima che la sua erosione potrebbe ridurre del 10% la produzione agricola entro il 2050**⁷.

Ripensare i modelli agricoli è quindi fondamentale per instaurare un rapporto virtuoso tra risorse naturali e fabbisogni produttivi. Una delle principali risorse da tutelare è l'acqua, preziosa ed esauribile, la cui qualità è minacciata dall'impiego eccessivo di fertilizzanti e pesticidi, e la cui disponibilità è messa a dura prova dalla crescita demografica, dall'urbanizzazione e dagli effetti dei cambiamenti climatici. L'uso di sistemi di pompaggio intensivo contribuisce al progressivo impoverimento delle fonti disponibili: **oggi l'agricoltura è responsabile del 70% dei consumi idrici globali e in Italia del 50% dei prelievi di acqua**⁸.

In questo contesto, nel 2020, **l'Europa ha lanciato la Strategia From Farm to Fork, un insieme di atti**

legislativi e non, per innescare la transizione a un sistema agroalimentare sano, equo e sostenibile, coinvolgendo tutti gli attori delle filiere “dal campo alla tavola”. La Strategia fissa una serie di obiettivi al 2030, tra cui ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici, destinare almeno il 25% della superficie agricola a produzioni in regime biologico, dimezzare le vendite di antimicrobici per gli allevamenti, limitare le perdite di nutrienti preservando la fertilità del suolo e riducendo l'utilizzo di fertilizzanti di almeno il 20%.

Anche l'Italia si è attivata per accelerare la transizione: **oltre 4,8 miliardi di euro sono stati stanziati dal PNRR per ridurre l'impatto ambientale dell'industria alimentare**⁹. Tra gli interventi in programma c'è lo sviluppo di una logistica più efficiente, la realizzazione di un Parco Agrisolare per la decarbonizzazione e l'efficienza energetica, l'innovazione e meccanizzazione delle pratiche agricole e, non ultimo, l'aumento della resilienza del sistema irriguo per una migliore gestione delle risorse idriche.

³ IPCC, Sixth Assessment Report, 2022

⁴ World Economic Forum, Global Risks Report, 2023

⁵ European Environment Agency, Che cosa sta danneggiando la natura in Europa, 2022

⁶ AICS, Degradato del suolo, 2021

⁷ FAO, The State of the World's Land and Water Resources for Food and Agriculture, 2021

⁸ Ref Ricerche, Risparmio e tutela della risorsa idrica, 2022

⁹ Masaf, Attuazione Misure PNRR, 2023

1.1

L'adattamento dell'olivicoltura

I cambiamenti climatici possono danneggiare la struttura e la qualità del suolo, oltre che minacciare la coltivazione delle olive. Per adattarsi a un clima che cambia e mitigarne gli impatti, Monini collabora con esperti e ricercatori per sviluppare pratiche innovative volte ad aumentare la resilienza in campo.

Oltre ad essere uno dei settori più emissivi e che, quindi, contribuiscono maggiormente ai cambiamenti climatici, **l'industria agroalimentare è anche tra le più esposte ai rischi derivanti dall'aumento della frequenza e dell'intensità di fenomeni meteorologici estremi**. I principali impatti si riscontrano sulla disponibilità idrica e sulla produttività agricola, minacciando la sicurezza alimentare. Se le temperature medie globali dovessero raggiungere la soglia di 1,5°C, si stima che circa l'8% dei terreni agricoli del mondo diventerebbe inadatto all'agricoltura, e la maggior parte

delle aree europee vedrebbe una sostanziale perdita di produzione agricola nei prossimi 80 anni¹⁰.

Per il Gruppo Monini, i principali rischi derivanti dai cambiamenti climatici riguardano l'olivicoltura.

La produzione di olive è minacciata dall'alternanza tra forti eventi piovosi e lunghi periodi di siccità che portano alla degradazione del suolo ed espongono gli ulivi a condizioni instabili e variabili. L'innalzamento delle temperature medie esercita inoltre un'ulteriore pressione aumentando la biodegradazione degli elementi organici nel terreno e rischiando di compromettere la fertilità del suolo.

Per questo, oltre a ridurre le proprie emissioni per contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici, è necessario adottare soluzioni di adattamento in campo agricolo per evitarne gli impatti più negativi.

In questo contesto, Monini ha iniziato ad interrogarsi sul tema dell'adattamento ricercando le azioni più adatte da intraprendere per ridurre la propria esposizione ai rischi climatici nel tempo.

Monini protegge i propri oliveti da eventi piovosi estremi con sistemi che aiutano a trattenere l'acqua nel suolo lasciando fluire gli eccessi, riducendo il rischio di erosione. Per esempio, nell'oliveto

superintensivo del Poggiolaccio sono state realizzate delle scoline, ossia piccoli fossi, che raccolgono le acque superficiali e sotto-superficiali e lasciano defluire quelle in eccesso. Un'altra pratica adottata da Monini è **l'inerbimento controllato del suolo** che consente di proteggere il terreno dall'erosione lasciando crescere erba spontanea per controllare la presenza di erbe infestanti.

Ad oggi le azioni dell'Azienda in risposta ai cambiamenti climatici guardano soprattutto alla mitigazione, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di gas serra prodotte dalle attività del Gruppo, così da contenere l'aumento delle temperature e gli impatti ambientali che ne derivano. Nell'ambito del **Piano 2030**, Monini porta avanti già da tempo iniziative per ridurre il proprio impatto sull'ambiente, come il Bosco Monini, l'approccio biologico e integrato all'olivicoltura e le azioni di tutela della risorsa idrica, tra cui l'irrigazione goccia a goccia e a gravità e l'adozione di sistemi intelligenti per razionalizzare i consumi di acqua.

¹⁰ IPCC, Sixth Assessment Report, Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability

1.2 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 alla rilevante massa legnosa, è tra gli alberi da frutto con la maggiore capacità di sequestro e stoccaggio di anidride carbonica. Inoltre, l'olivo contribuisce anche a contrastare la desertificazione di aree vocate all'olivicoltura, in quanto è capace di adattarsi a climi

molto aridi e di mantenere elevati livelli di sostanza organica nel terreno¹¹.

Con la messa a dimora di 1 milione di olivi, Bosco Monini diventerà entro il 2030 un ecosistema di terreni olivicoli e aree boschive capace di rimuovere dall'atmosfera potenzialmente fino a 50.000 tonnellate di CO₂, instaurando un circolo virtuoso di assorbimento dell'anidride carbonica. L'obiettivo è creare un'area che ospiti piante, animali e insetti insieme agli ulivi, capace di tutelare la salute del suolo, contrastare la desertificazione e salvaguardare la sua biodiversità.

Il progetto è nato in **Umbria**, Regione d'origine di Monini, con un totale di oltre 402 mila olivi piantati nei terreni del Poggiolo e Poggiolaccio a Spoleto e nelle terre di Sismano. Nel tempo l'Azienda ha esteso i confini del proprio Bosco portando le competenze Monini nella produzione di olio extravergine di oliva in **Toscana**, con i terreni di Perolla a Grosseto, dove sta costruendo un frantoio per la trasformazione delle olive in loco che si aggiunge ad un oliveto in Puglia a Carpino già dotato di frantoio.

Nel 2022, grazie alla piantumazione di 208 mila olivi a Perolla, Bosco Monini ha raggiunto oltre 687 mila

piante su una superficie di 1.673 ettari, di cui 554 dedicati all'olivicoltura di 17 cultivar diverse.

Nella selezione dei terreni, da sempre l'Azienda predilige aree non coltivate o in stato di abbandono, fornendo il proprio contributo alla tutela del patrimonio olivicolo e del paesaggio locale, ne sono un esempio gli 11 ettari del Poggiolo, i 320 ettari di Sismano e i 245 ettari di Perolla. Il recupero di queste aree ha permesso di donare una nuova vita a territori che da incolti e denutriti oggi ospitano sistemi produttivi biologici e rispettosi dell'ambiente naturale.

“Monini sta investendo molte delle proprie risorse per creare un grande Bosco di olivi, un progetto che vuole contribuire a rilanciare l'olivicoltura italiana, instaurando un sistema virtuoso di assorbimento dell'anidride carbonica e di tutela del suolo e della biodiversità.”

Riccardo Cereda,
Direttore Generale

¹¹ Proietti, S., Carbon footprint of an olive tree grove, 2016

Gli oliveti del Bosco Monini si distinguono per le **caratteristiche pedoclimatiche**, sistemi produttivi integrati nell'ambiente anche grazie a modelli di coltivazione capaci di valorizzare tanto i terreni quanto il paesaggio circostante. A questo, si aggiunge la **selezione delle varietà di ulivo** che avviene valutando attentamente le caratteristiche dei singoli appezzamenti, dalla biodiversità dell'area alla selezione delle cultivar più adatte per ottenere le fragranze desiderate nel prodotto finale.

Inoltre, buona parte del capitale naturale creato dal progetto è rappresentato dal bosco di alberi che circondano gli oliveti Monini. Queste aree presentano una fauna e una flora che si distinguono a seconda della Regione in cui si trovano, proteggendo la biodiversità animale e vegetale caratteristica dei territori, così da donare all'olivicoltura le proprietà essenziali per un olio buono, genuino e sostenibile.



**A fine 2022
siamo arrivati a
piantumare 687.335 olivi
su una superficie
totale di 1.673 ettari.**



Australia: alle origini del Bosco Monini

La storia delle attività agricole di Monini risale al 2001, quando il Gruppo avviò un progetto di olivicoltura moderna in Australia, nella regione del New South Wales a circa **600 km da Sydney** in una zona vocata per l'agricoltura, in particolare per vigneti e agrumeti. Qui, l'Azienda acquistò un terreno di oltre **700 ettari** insieme ad alcuni soci italiani residenti in Australia da oltre 50 anni e altri soci locali.

Fin da subito, **Zefferino Monini ha cercato di impostare una produzione di alta qualità inviando dall'Italia piccole piantine delle principali varietà nazionali**, tra cui frantoio, leccino, coratina, pendolino e moraiolo, che hanno contribuito a dar vita a un moderno vivaio di olivi.

A causa di una limitata disponibilità di acqua, tra il 2004 e il 2005 sono stati piantati solo **300 ettari** secondo il modello tradizionale intensivo (356 piante per ha, 7x4 metri), per un totale di circa **100.000**

piante, prevalentemente leccino e frantoio. L'intero l'oliveto era dotato di un impianto di **irrigazione a goccia**, grazie al quale era possibile risparmiare una risorsa già scarsa e la cui disponibilità veniva progressivamente ridotta dal governo locale. Negli anni successivi è stato costruito all'interno della proprietà anche un moderno **frantoio** con tecnologia italiana così da ridurre al minimo i tempi di frangitura dalla raccolta, svolta con moderni **scuotitori**.

Nel 2010 l'oliveto ha raggiunto la piena produzione arrivando, negli anni migliori, a produrre circa **450.000 kg di olio extravergine di eccellente qualità** prevalentemente destinato al mercato locale dove il consumo di extravergine stava rapidamente crescendo nelle abitudini dei consumatori australiani.

La grande distanza dell'oliveto australiano, che rendeva difficile la gestione diretta dei terreni, ha portato nel 2019 alla decisione di cedere la proprietà ad un investitore locale. Zefferino Monini, forte di questa esperienza in Australia e delle competenze acquisite, ha deciso di reinvestire tutto il ricavato dell'oliveto australiano nei terreni di Sismano e Perolla, dando vita al progetto Bosco Monini in Italia.



Perolla

Toscana

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
983	160 già piantumati	683

 Olivi a dimora	Densità
208.581	1000-1200 olivi/ha

 Oli prodotti	Olio Amabile, IGP Toscana
--	---------------------------

Spoletto

Umbria

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
55	37 piantumati	13

 Olivi a dimora	Densità
14.293	Da 150 a 1.200 olivi/ha

 Oli prodotti	100%ITA, DOP Umbria, Monocultivar, 100% Italiano BIO
--	---

Sismano

Umbria

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
580	320 piantumati	280

 Olivi a dimora	Densità
453.382	1.679 olivi/ha

 Oli prodotti	100% italiano e Dop Umbria 84 ha
--	----------------------------------

Carpino

Puglia

ha di superficie	ha di oliveto	ha a bosco
55	36 piantumati	-

 Olivi a dimora	Densità
11.079	300 olivi/ha

 Oli prodotti	Extravergine biologico, DOPE IGP
--	-------------------------------------

1.673

Ettari
di superficie
totale



554

Ettari
di oliveto

976

Ettari
e a bosco



687.335

olivi messi
a dimora

17

cultivar
diverse

Il nostro Bosco in Umbria

Monini coltiva da anni un progetto per rendere l'olio elemento centrale di sperimentazione, divulgazione e discussione, nonché catalizzatore di eventi per ospitare lo scambio sulla cultura dell'extravergine.

L'Azienda nel 2000 ha acquisito il Frantoio del Poggiolo, nella località Fabbriera di Spoleto, con l'obiettivo di concentrare in un solo luogo la produzione e la passione per l'olio targata "Monini": **40 ettari** di terreno di cui 27 olivicoli, costituito da circa **5.500 piante secolari** e **1.500 di nuovo impianto**. L'oliveto è gestito secondo il regime di **coltivazione biologica** previsto per le varietà incluse nel disciplinare per la Denominazione di Origine Protetta (DOP) dell'area Assisi-Spoleto.

L'oliveto Monini è composto per circa il 66,5% di **Moraiolo**, una varietà quasi esclusivamente umbra, un ulteriore 16,8% proviene da **cultivar di Frantoio** e un restante 10,3% da **Leccino**, due nobili cultivar tipiche delle regioni del centro Italia, cui si aggiunge un 6,3% di altre varietà. Oltre agli ulivi e al frantoio per l'autoproduzione di olio, il Poggiolo conta anche una serie di spazi residenziali della foresteria.

Nel 2019 Monini ha ampliato il perimetro del Bosco Umbro, acquisendo altri 11 ettari seminativi in località "Il Poggiolaccio", nel comune di Spoleto, dove è stato installato un oliveto super-intensivo, con una densità di impianto di 1.100 alberi per ettaro, efficientando il sistema di coltivazione. Con questa acquisizione, l'Azienda ha potuto aumentare il proprio capitale arboreo con ulteriori **14.000 olivi**.

Oggi i terreni umbri del Gruppo Monini superano i 350 ettari di terreno dedicato all'olivicoltura e più di 460 mila olivi messi a dimora, un prezioso patrimonio per il paesaggio della Regione.

Oggi i terreni umbri del Gruppo Monini superano i 350 ettari di terreno dedicato all'olivicoltura



1.3

Coltivare nel rispetto della natura

Monini sostiene e adotta un'olivicoltura moderna, biologica e integrata, capace di esprimersi in sinergia con l'ambiente e di tutelarla, valorizzando e proteggendo la biodiversità locale.

Orizzonte MONINI 2030

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



L'agricoltura intensiva prevede un utilizzo prolungato di pesticidi che compromettono la resilienza degli ecosistemi e quindi la produttività del sistema alimentare. Per ripristinare un circolo virtuoso tra terra e produzione, è necessario ripensare i modelli agricoli e adottare tecniche di coltivazione che tutelino la biodiversità, mitigando i rischi fitosanitari e di insicurezza alimentare.

L'agricoltura biologica è un sistema di coltivazione che ammette il solo utilizzo di sostanze naturali, escludendo prodotti di origine chimica come concimi, diserbanti e pesticidi. I sistemi biologici consentono di evitare uno sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, tutelando la biodiversità, la fertilità del suolo e la qualità delle acque. **Dove non è possibile applicare il biologico, entra in gioco l'agricoltura integrata, un sistema che punta a minimizzare l'utilizzo di chimica in campo** intervenendo solo laddove strettamente necessario, riducendo così gli impatti ambientali della

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

Marco Scanu,
Società Tenimenti in Toscana

produzione. Tra le principali tecniche di agricoltura biologica adottate da Monini c'è il **sovescio**, o **cover crops**, che consiste nella **coltivazione di colture erbacee tra i filari dell'oliveto** favorendo il miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche del suolo. In particolare, l'Azienda coltiva nei propri terreni piante leguminose – crucifere e graminacee secondo un rapporto

di 3 a 1 a favore del sovescio – arricchendo il contenuto di sostanza organica e quindi la sua attività biologica, migliorando la struttura del suolo e aumentando le fonti di nutrimento per l'oliveto. Inoltre, **gli oliveti ad alta densità, insieme a un sovescio che alterna la semina autunnale a quella primaverile, danno vita a un sistema olivicolo moderno e sostenibile, capace di sequestrare CO₂:** il 60% dell'anidride carbonica prelevata dall'azione congiunta degli olivi e del cover crops è riscontrabile direttamente nella massa vegetale delle piante, la restante parte viene trasportata dalle radici nel profilo più attivo del suolo.

Per sostenere la propria attività in campo Monini si avvale di un sistema per il monitoraggio digitale dell'oliveto che, unito al Bollettino del Servizio Fitosanitario Regionale, consente di individuare in tempo reale potenziali rischi fitopatologici. Le informazioni raccolte con questi strumenti consentono all'Azienda di intervenire non appena necessario applicando trattamenti di origine organica e non pericolosi. In questo contesto, **nell'ultimo triennio Monini ha potuto ridurre del 55% l'utilizzo di pesticidi in campo**, utilizzando sostanze che, conformi con i regimi di coltivazione biologica, non rientrano mai nelle categorie di pesticidi altamente o estremamente pericolosi.

Oggi i 554 ettari olivicoli del Bosco Monini sono coltivati al 100% in regime di agricoltura biologica.

GRI 13.6.2 | Utilizzo di pesticidi

Volume e intensità dei pesticidi utilizzati (litri)	2020		2021		2022	
Estremamente pericoloso	0	0%	0%	0%	0	0%
Tenimenti	0	0%	0%	0%	0	0%
Ze.flor. SA	0	0%	0%	0%	0	0%
Molto pericoloso	0	0%	0%	0%	0	0%
Tenimenti	0	0%	0%	0%	0	0%
Ze.flor. SA	0	0%	0%	0%	0	0%
Moderatamente pericoloso	139	98%	121	99%	60	92%
Tenimenti	0	0%	0	0%	0	0%
Ze.flor. SA	139	98%	121	99%	60	92%
Leggermente pericoloso	3	2%	1	1%	5	8%
Tenimenti	0	0%	0	0%	0	0%
Ze.flor. SA	3	2%	1	1%	5	8%
Improbabile che presenti un pericolo acuto	0	0%	0	0%	0	0%
Tenimenti	0	0%	0	0%	0	0%
Ze.flor. SA	0	0%	0	0%	0	0%
Totale pesticidi utilizzati	142	100%	122	100%	65	100%

L'extravergine Monini per le api e la biodiversità

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

Le api sono responsabili dell'impollinazione del 75% delle colture alimentari a livello mondiale e per questo da oltre 9.000 anni sono un simbolo di fertilità naturale e produttività agricola.

Le api sono estremamente sensibili all'inquinamento chimico e oggi sono in pericolo a causa dell'uso massiccio di pesticidi chimici in agricoltura, dei cambiamenti climatici, dell'inquinamento e della diffusione di nuovi parassiti e patogeni. **In Europa, un'ape su dieci sta scomparendo, e negli Stati Uniti una su quattro.** Se questi insetti dovessero estinguersi, ne risentirebbe il 90% dei prodotti alimentari a livello globale, tra cui l'olio di oliva. Per gli oliveti, infatti, la presenza delle api non solo contribuisce all'impollinazione, ma rappresenta un bioindicatore della ricchezza e della salute di un terreno.

Proprio con l'obiettivo di contrastare l'estinzione delle api, nel 2018 Monini ha dato vita al progetto "Le api e l'olio" insieme a LifeGate, avviando un percorso di tutela delle api dell'Apicoltura Carpinese, vicino agli oliveti Monini nel Gargano, in Puglia, dove l'Azienda produce parte dell'olio extravergine BIOS 100% italiano. In questi terreni, l'agricoltura biologica contribuisce a creare un ambiente ideale per le api che possono impollinare in sicurezza. Per supportare l'apicoltore

di Carpino nel prendersi cura delle api, il Gruppo ha inoltre donato un sistema innovativo di biomonitoraggio non invasivo per controllare il benessere degli insetti e la salute del territorio.

Nel 2022 Monini ha contribuito a salvaguardare, ospitandole in condizioni ottimali per il loro

benessere, 500.000 api presso la Tenuta di Perolla, dove ha insediato 10 alveari, 5 nidi, e 2 bee hotel per favorire la colonizzazione spontanea da parte di insetti impollinatori. Ad oggi, il Gruppo ha raggiunto 1.650.000 api tutelate dal 2018, superando con 8 anni di anticipo l'obiettivo al 2030 di 1 milione di api protette.



Questo traguardo ha spinto l'Azienda ad aggiornare la propria ambizione andando oltre le aree olivicole in cui opera il Gruppo 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.**

Il percorso verso il nuovo obiettivo è stato avviato nel 2021 con un progetto di ricerca della durata di 5 anni condotto con l'Università di Bologna e LifeGate, al fine di monitorare l'aumento del grado di biodiversità nei terreni di Perolla. Monini sarà la prima Azienda a realizzare un progetto di questa portata auspicando, con i suoi risultati, di contribuire all'avanzamento scientifico riguardo la relazione tra la presenza di api e la biodiversità caratteristica degli areali olivicoli. Per indagare se il metodo applicato da Monini sia sostenibile e favorisca la salvaguardia della biodiversità, l'Azienda intende:

- **monitorare l'aumento della biodiversità** in termini di varietà vegetali e animali, con focus su insetti impollinatori, sia melliferi che selvatici;
- **verificare la salubrità del territorio** analizzando la presenza di pesticidi chimici e altri fattori contaminanti;



- **monitorare il benessere della popolazione di apoidei** presenti grazie al monitoraggio sul loro stato di salute, sull'aumento delle singole specie (proliferazione delle progenie per genere di apoideo) e delle varietà di specie presenti;

- **creare una mappa della biodiversità** in cui segnare per ogni area una tipologia di varietà animale e vegetale;

- **verificare l'interazione positiva tra l'impianto olivicolo e l'ecosistema** ricreato in termini di biodiversità animale e vegetale.

Nel 2022, anno in cui sono stati piantati circa 200.000 alberi di olivo e diverse varietà di piante mellifere, Monini ha ospitato diverse popolazioni di api e analizzato i pollini per mappare il loro stato di salute.

I risultati del primo anno di ricerca hanno riportato la totale assenza di contaminanti e pesticidi chimici di sintesi nel territorio, un habitat accogliente per la vita degli insetti e idoneo per l'olivicoltura biologica.

1.4 Il valore di ogni goccia

La tutela della risorsa idrica è sempre più un'urgenza e, per questo, Monini ha deciso di minimizzare lo spreco di acqua nei propri oliveti, introducendo sistemi di gestione dell'acqua innovativi e tecnologici, come con l'irrigazione goccia a goccia e i sistemi digitali per il monitoraggio del suo fabbisogno in campo.



Considerato il ridotto utilizzo di acqua richiesto dall'imbottigliamento e dalla commercializzazione di olio extravergine di oliva, **in proporzione la maggior parte dei consumi idrici di Monini sono riconducibili alla gestione olivicola delle Società agricole del Gruppo.**

Nello stabilimento di Spoleto, dove si concentra la parte più consistente delle attività di Monini, l'acqua viene prelevata dall'acquedotto comunale e viene utilizzata per lo più per il lavaggio dei macchinari e per la produzione di olive da tavola e, in misura minore, per le utenze degli uffici, per l'irrigazione del verde e per il sistema antincendio che preleva la risorsa idrica dai pozzi.

Il 52% dell'acqua utilizzata dal Gruppo è ascrivibile alla gestione degli oliveti in Umbria e in Toscana, dove gli ulivi sono irrigati con un sistema goccia a goccia che minimizza gli sprechi.



Nel 2022 Monini ha rilevato un prelievo idrico totale pari a 11.463 Megalitri, in aumento del 41% a causa delle condizioni di siccità dell'ultimo biennio

che hanno reso necessaria l'irrigazione di precisione negli oliveti del Gruppo. In particolare, il 26% del prelievo idrico da acque di superficie e il 45% da acque sotterranee viene impiegato per l'irrigazione degli ulivi, mentre, il restante 29% proveniente da acquedotto comunale è utilizzato per i consumi del frantoio e della foresteria.



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

Prelievo idrico (Megalitri)	2020		2021		2022		Var.20-22
Da acque di superficie	0	0%	0%	0%	2.954	26%	100%
Monini SpA	0	0%	0	0%	0	0%	0
Tenimenti	n.a	n.a	n.a	n.a	2.954	26%	n.a
Ze.flor. SA	0	0%	0	0%	0	0%	0%
Da acque sotterranee	5.174	63%	5.074	65%	5.181	45%	0%
Monini SpA	1.472	18%	3.070	39%	3.057	27%	108%
Tenimenti	n.a	n.a	n.a	n.a	0	0%	n.a
Ze.flor. SA	3.702	45%	2.004	25%	2.124	19%	-43%
Da acquedotto	2.976	37%	2.787	35%	3.328	29%	12%
Monini SpA	2.256	28%	2.117	27%	2.555	22%	13%
Tenimenti	n.a	n.a	n.a	n.a	103	1%	n.a
Ze.flor. SA	720	9%	670	9%	670	6%	-7%
Prelievo idrico totale	8.150	100%	7.861	100%	11.463	100%	41%

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

Inoltre, nessuna delle attività svolte da Monini prevede accumulo idrico e, pertanto, il dato di prelievo coincide con quello relativo al consumo per l’irrigazione.

Inoltre, in linea con l’attuale disponibilità di acqua in tutte le Regioni italiane stimata dall’edizione 2021 del Water Risk Atlas, i consumi del Gruppo provengono da aree geografiche caratterizzate da elevato stress idrico. Pertanto, la restituzione dell’acqua non utilizzata all’ambiente da cui viene prelevata contribuisce a ridurre l’impatto dell’Azienda sulla disponibilità idrica delle aree in cui opera.

GRI 303-5 | Consumo di acqua

Consumi idrici e quota in aree a stress idrico (ML)	2020		2021		2022	
Monini SpA	3.728	100%	5.187	100%	5.612	100%
Tenimenti	n.a	100%	n.a	100%	3.057	100%
Ze.flor. SA	4.422	100%	2.674	100%	2.794	100%
Consumo totale	8.150	100%	7.861	100%	11.463	100%

L'irrigazione di precisione

Orizzonte MONINI 2030

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

Nella selezione dei terreni del Bosco Monini, l'Azienda predilige ecosistemi adatti all'olivicoltura che, per natura, richiedono una minore irrigazione. Ad esempio, **gli oliveti di Perolla sono stati piantumati in prossimità di fonti di acqua naturali, come fiumi o laghi, che consentono di ridurre il prelievo da falda.**

Il Gruppo mira a preservare ogni goccia di acqua, **ottimizzando il consumo idrico attraverso sistemi di irrigazione di precisione** che, anche grazie a sistemi di monitoraggio satellitare e all'analisi del suolo, consentono di rilasciare la giusta quantità di acqua per le piante. Con il sistema di irrigazione goccia a goccia, l'acqua viene erogata ad un flusso lento e regolare attraverso una rete di piccoli canali. Questo labirinto è distribuito in modo capillare sulla superficie degli oliveti che, così, possono beneficiare di uno spazio

di coltivazione più ampio e di una maggiore capacità di assorbimento dei nutrienti contenuti nel suolo. Oltre a ridurre i consumi di acqua, la microirrigazione consente di eliminare le dispersioni di acqua in rivoli inutilizzati dalle colture e di preservare la struttura del suolo prevenendone l'erosione.

Nei primi anni di implementazione del sistema goccia a goccia, la distribuzione di acqua localizzata ha permesso di ottimizzare l'efficienza di irrigazione di oltre il 90% rispetto ai sistemi di irrigazione convenzionale che non raggiungono il 60% di efficienza irrigua.

Oggi, **554 ettari** olivicoli del Bosco Monini sono dotati di sistemi di irrigazione goccia a goccia. **Entro il 2025 Monini vuole arrivare a ridurre il più possibile i propri consumi idrici**, mentre, per le coltivazioni ad alta densità, l'obiettivo è di ridurre il fabbisogno dal valore di partenza in modo progressivo che, tuttavia, deve ancora essere determinato.

Nell'uliveto del Poggiolo Monini ha implementato il "Sistema Elaisian", un modello innovativo di irrigazione di precisione che assicura un controllo rapido ed efficace della condizione di fabbisogno



idrico degli ulivi. Le stazioni Elaisian, attraverso sonde nel terreno e rilevazioni meteo, monitorano il microclima dell'area, analizzando e inviando informazioni preziose per prevenire in tempo la presenza di agenti patogeni, migliorare i trattamenti e controllare lo stress idrico, fornendo alle piante solo l'acqua necessaria al loro benessere. Grazie a questa tecnologia, si prevede un risparmio idrico del 26% rispetto ai consumi derivanti dall'irrigazione tradizionale.

Inoltre, oggi nei terreni in Toscana del Gruppo, Monini coltiva gli ulivi in prossimità del Fiume Carsia così da sfruttare l'irrigazione a gravità, un sistema per cui **la forza di gravità porta l'acqua in campo in modo naturale. Oggi, il 90% dei terreni piantumati è irrigato senza l'utilizzo di energia.**

Quando la piantumazione dei 245 ettari di oliveto sarà ultimata, l'irrigazione a gravità coprirà l'82% del terreno, mentre il restante 18% sarà irrigato con l'ausilio di un sistema di pompaggio elettrico.

SISTEMI DI IRRIGAZIONE DEL BOSCO MONINI NEL 2022.



Un olio extravergine ancora più buono

L'irrigazione di precisione può generare un vantaggio non solo a livello ambientale, riducendo l'impronta idrica, ma anche in termini produttivi, aumentando la quantità di olio ottenuta per albero o per ettaro.

Infatti, **un consumo contenuto di acqua durante alcune fasi di crescita e maturazione dell'oliva può influenzare positivamente la qualità dell'olio extravergine favorendo un aumento del contenuto di polifenoli¹²**, sostanze benefiche per l'organismo umano.

“Produciamo le nostre olive solo in ecosistemi vocati all'olivicoltura, adottando le migliori tecnologie per azzerare eccessi e sprechi di acqua, nel pieno rispetto dell'agricoltura biologica e per garantire un prodotto di qualità sempre più elevata”

Francesco Venturi,
Ze.Flor. Società agricola srl

¹² Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2012) R. Gucci – “Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale

1.5

La nostra filiera

A partire dalla condivisione di criteri di sostenibilità ambientale e sociale con i propri fornitori, l'Azienda vuole contribuire ad accrescere il valore della filiera olivicolo-olearia italiana, incoraggiando modelli di produzione di qualità, giusti e sostenibili.

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 significa favorire una collaborazione tra produttori agricoli, frantoiani e imbottigliatori orientata al futuro e guidata dall'ambizione di voler lasciare alle nuove generazioni un comparto produttivo 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 di qualità, ambientali e sociali lungo tutta la catena di fornitura attraverso l'implementazione di un accurato processo di selezione e monitoraggio dei propri fornitori, oltre che consolidando rapporti commerciali di lungo periodo basati sulla fiducia reciproca.

Mantenere inalterata nel tempo la qualità degli oli Monini è un percorso che inizia dalla selezione dei fornitori secondo parametri di qualità e tracciabilità delle materie prime offerte. I frantoi e i loro prodotti sono sottoposti ad analisi di laboratorio per esaminare le caratteristiche sensoriali e aromatiche dei prodotti insieme a quelle chimico-fisiche. A partire dai risultati degli esami è possibile selezionare quegli oli che spiccano per un aroma intenso (fruttato, amaro, piccante, erbaceo, floreale, mandorla) e che sono privi di difetti (muffa/umidità, avvinato, morchia, riscaldamento, rancido, metallico).

Monini si assicura anche che i fornitori rispettino precisi requisiti di sicurezza alimentare. Grazie a un efficiente sistema di approvazione e monitoraggio, l'Azienda garantisce il controllo dei rischi connessi alla sicurezza alimentare e all'autenticità, la conformità

legislativa e la qualità del prodotto. **Un ulteriore criterio di selezione per la selezione sono le certificazioni.**

Monini richiede ai propri fornitori certificazioni come la BRCS/IFS – standard di riferimento per la Grande Distribuzione Organizzata in materia di qualità, legalità e sicurezza dei prodotti. In assenza di certificazioni esterne, Monini verifica, in campo o da remoto, che i fornitori rispettino una serie di requisiti ispirati al protocollo sulla sicurezza alimentare HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

I fornitori devono dimostrare di disporre di efficienti procedure per la tracciabilità del prodotto per ogni campagna olearia. Monini richiede a tutti i fornitori di

“Da sempre selezioniamo i nostri fornitori, di qualsiasi categoria, in modo responsabile e guidati dalla ricerca dei più elevati standard di qualità delle materie prime e di valori condivisi”

Massimo Ragno,
Acquisti Materie Prime

sottoscrivere una garanzia di provenienza, sicurezza, idoneità delle materie prime e conformità alle normative vigenti in ambito igienico-sanitario ed etico.

In particolare, i fornitori italiani devono dimostrare di essere conformi alla norma ISO 22005 relativa all'adozione di un "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

L'Azienda può contare da generazioni su **un'ampia rosa di fornitori storici in Italia e all'estero, con cui Monini condivide principi di qualità e responsabilità** verso la filiera, dal campo alla tavola.



Covercianografica: da oltre 40 anni le etichette di Monini

Ne abbiamo parlato con Romano Anichini

fondatore e rappresentante grafico di Covercianografica - Fondata nel 1979 da Romano Anichini e da Marco Foderà nel quartiere Coverciano di Firenze, Covercianografica è un'azienda specializzata nella creazione e stampa di etichette.

"Covercianografica lavora con Monini dalla fine degli anni 70 per supportare l'Azienda, anche con la veste grafica, nella ricerca continua dei più alti livelli di qualità del prodotto, sia dentro che fuori. Dall'inizio della collaborazione, Covercianografica ha conosciuto quattro generazioni della famiglia Monini e le due realtà hanno instaurato un rapporto basato, sin dal primo giorno, su collaborazione, rispetto e stima reciproca."

*Il nostro reparto pre stampa si interfaccia quotidianamente con l'Azienda e cerchiamo, con l'esperienza dei nostri grafici, di dare consigli su aspetti tecnici e di gestire al meglio le richieste finalizzate ad una informazione sempre più trasparente e chiara, che possa **aiutare il consumatore a scegliere in modo consapevole il proprio olio extravergine**. La nostra azienda vanta tecniche di stampa, macchinari e gruppi di macchine combinate con tecnologie all'avanguardia e di rilevanza mondiale, riuscendo a soddisfare un ampio raggio di richieste su varie tipologie e tecniche di stampa.*

***L'Azienda ha sempre dimostrato serietà e correttezza sia dal punto di vista commerciale che amministrativo e, con Monini, condividiamo l'impegno per la progressiva integrazione di criteri di sostenibilità nel modo di fare business.** Anche noi vogliamo fare la nostra parte: siamo sempre alla ricerca di materiali innovativi che possano essere migliorativi sia dal punto di vista tecnico che ambientale. Inoltre, nel 2009 abbiamo installato pannelli fotovoltaici riuscendo a soddisfare una parte crescente del nostro fabbisogno di energia e abbiamo ottenuto la certificazione FSC".*

Zefferino d'oro *1° edizione per la campagna olearia 22-23*



In onore del fondatore dell'Azienda Monini, nel 2022 è stata lanciata la prima edizione dello Zefferino d'Oro in occasione della campagna olearia 2022/2023. **Con questo riconoscimento, Monini vuole valorizzare l'impegno, la dedizione e la competenza dei fornitori di materia prima 100% italiana, con l'obiettivo di sensibilizzare e coinvolgere i frantoiani** nella creazione di rapporti solidi e orientati alla valorizzazione dell'intera filiera olearia.

Lo Zefferino d'Oro celebra gli oli di qualità, frutto di frantoi e frantoiani che compongono una filiera da cui ha origine un prodotto eccellente. Questa iniziativa si inserisce nel più grande proposito di far evolvere la filiera verso un sistema sempre più guidato dalla cura, dall'etica e da una visione di lungo periodo.

“L'auspicio è che questa scelta possa rappresentare un primo passo di filiera verso un olio extravergine italiano sempre più di qualità, prodotto in modo sostenibile, e verso un sistema che protegga la ricchezza del nostro territorio. Questo cambiamento richiede uno sforzo congiunto di tutti gli attori della filiera. Noi, come impresa, cerchiamo di dare il buon esempio e contiamo sulla collaborazione di produttori che condividono i nostri valori e con i quali si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia”

Zefferino Monini,
Presidente e Amministratore Delegato di Monini



Dentro la bottiglia

La passione per l'alta qualità
Sulle tracce della bontà
Sostenibili dentro e fuori
Le emissioni del ciclo di vita

La nostra natura dentro la bottiglia

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



che scelgono il prodotto
con il confezionamento
più green

NOMISMA, 2022

65%
I CONSUMATORI
ITALIANI

82%
LE AZIENDE food

che adottano soluzioni digitali per tracciabilità,
produzione e controllo qualità

OSSERVATORIO SMART AGRIFOOD, 2022

>76%
IL TASSO DI
riciclo del
vetro

in Italia, materiale riciclabile
all'infinito e che conserva
le sue qualità

COERVE, 2022

Sempre più consumatori sono orientati verso scelte alimentari più sostenibili al fine di sostenere, grazie ai propri acquisti, la riduzione degli impatti ambientali e sociali del settore. In Italia, nonostante la crisi economica e l'inflazione che hanno caratterizzato il 2022, molti cittadini hanno continuato a basare le proprie scelte su criteri di sostenibilità, ritenendo le informazioni sul prodotto uno strumento essenziale per la loro tracciabilità e conoscere il profilo ambientale della produzione e del packaging.

La tracciabilità è sempre più importante per i consumatori, interessati a raccogliere più informazioni sull'origine geografica delle materie prime, sulla presenza di residui, sui metodi di produzione, sui marchi di qualità e sulla sostenibilità del prodotto. Nel settore della trasformazione agroalimentare, l'82% delle aziende italiane ha implementato soluzioni digitali per tracciabilità, produzione, logistica e controllo qualità¹³. Tra queste, **la blockchain si sta diffondendo rapidamente: un registro digitale in grado di mappare tutte le fasi del percorso di un alimento lungo la propria filiera**, dal campo alla tavola, creando un database con dati protetti, immutabili e a disposizione dei consumatori.

Un importante veicolo per trasmettere le informazioni su un prodotto è l'etichetta, come indicato dal 92% dei consumatori in Italia¹⁴. Inoltre, per il 54% i dati più rilevanti riguardano l'origine delle materie prime, per il 48% le modalità di riciclo della confezione, per il 40% gli impatti ambientali della produzione, per il 38% del packaging e per il 36% quelli relativi alla filiera.

Nel settore oleario, le etichette giocano un ruolo centrale per fornire le informazioni sulla categoria dell'olio – vergine, extravergine, o altro – e sull'origine delle materie prime – regionale, italiana, comunitaria. Il QR Code continua ad essere un valido strumento digitale per fornire ai consumatori informazioni importanti sulla bottiglia acquistata, come la provenienza degli ingredienti, le pratiche di produzione e le informazioni nutrizionali.

Il mercato è sempre più attento alle caratteristiche del packaging: il 57% dei consumatori italiani dichiara di tenere conto delle caratteristiche "green" dell'imballaggio di un prodotto¹⁵. I consumatori che guardano alla circolarità degli imballaggi per il confezionamento e il trasporto sono in aumento. Nel 2022, **il 65% degli italiani, di fronte a diverse marche, ha optato per il prodotto con la confezione più sostenibile**, mentre il 19% ha dichiarato di non acquistare un articolo per via di un packaging con uno scarso profilo ambientale. In questo contesto acquisisce sempre più rilievo **la Direttiva sulla plastica monouso** definita nell'ambito del Piano d'Azione per l'Economia Circolare lanciato nel 2020 dalla Commissione Europea,

che **ha come obiettivi la minimizzazione dei rifiuti, la promozione di imballaggi riutilizzabili e riciclabili e la riduzione della complessità dei materiali** che li rende difficilmente riciclabili¹⁶.

Il mercato degli imballaggi ecologici è in continua crescita e si prevede che, entro il 2028, il settore del green packaging crescerà del 60% circa. In Italia, oggi, la percentuale di packaging riciclabile al 100% si attesta al 6,2%¹⁷, una quota destinata a crescere nei prossimi anni¹⁸. Tra le alternative sostenibili, la carta e il cartone spiccano come materiali rinnovabili e biodegradabili, insieme al vetro, capace di preservare le proprietà e la qualità dell'olio proteggendolo da luce e ossigeno. **Il vetro è inoltre un materiale altamente riciclabile senza perdita di qualità nel tempo e, il suo riciclo è un processo che richiede solo poche fasi** per trasformare il vetro da usato a nuovo. L'Italia ha raggiunto un **tasso di riciclo del vetro del 76,6%**, superando il target EU fissato al 75% entro il 2030, posizionandosi tra le nazioni più virtuose d'Europa¹⁹. Nel 2022, sono state recuperate più di 2,4 milioni di tonnellate di vetro e riciclate oltre 2,1 milioni di tonnellate.

¹³ Politecnico di Milano e Università degli Studi di Brescia, Osservatorio Smart AgriFood, 2022

¹⁴ Nomisma, Osservatorio Packaging del Largo Consumo, 2022

¹⁵ Ibid

¹⁶ Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente

¹⁷ MarketWatch, 2022

¹⁸ Osservatorio GS1 Italy, 2022

¹⁹ Coerve, Consorzio Recupero Vetro, 2022

2.1

La passione per l'alta qualità

Per Monini la qualità e la sicurezza del proprio olio extravergine sono un requisito fondamentale che il Gruppo assicura attraverso numerosi controlli e analisi eseguite nel proprio laboratorio interno e riconosciute dalle certificazioni e dai premi ottenuti ogni anno.

Orizzonte MONINI 2030

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



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

Il miglior olio extravergine di oliva nasce dalla ricerca dei più elevati standard di qualità in tutte le fasi della filiera olivicolo-olearia, dalla coltivazione delle olive all'estrazione dell'olio in frantoio, fino alla selezione, conservazione, confezionamento e distribuzione del prodotto ai consumatori. Nell'ambito di un mercato internazionale sempre più competitivo, il Made in Italy è chiamato a distinguersi per la qualità e l'eccellenza dei propri prodotti attraverso azioni concrete.

Proprio da questa esigenza, **nel 2001 nasce il Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), oggi unica realtà italiana riconosciuta nel settore olivicolo²⁰ che supporta gli attori della filiera nel miglioramento continuo della qualità degli oli extravergini d'oliva e nella diffusione di buone pratiche di conservazione e somministrazione.** Quale Associazione senza scopo di lucro, il CEQ ha l'obiettivo di valorizzare gli oli extravergini italiani valutandone il gusto e il patrimonio nutrizionale, con livelli di qualità superiori a quelli indicati dalla normativa, così da identificare oli sensorialmente diversi tra loro.

Il Consorzio ha reso più stringenti i valori di alcuni parametri di qualità che la legge prevede per la categoria extravergine, come ad esempio l'acidità e gli esteri etilici, per le importanti indicazioni che forniscono

rispetto alla qualità della materia prima e del processo di trasformazione. Inoltre, il Consorzio ha introdotto una serie di **nuovi parametri che consentono di analizzare tutte le informazioni necessarie a valutare la qualità del processo in campo e in frantoio** come lo stato delle olive al momento dell'estrazione, il livello di ossidazione dell'olio nel tempo, il tenore delle componenti aromatiche e di gusto e, non ultimo, l'apporto nutrizionale del prodotto, rappresentato ad esempio dal contenuto in polifenoli, secondo quanto stabilito nel Regolamento EU 432/2012 che fornisce le indicazioni necessarie per valutare il profilo salustico di un prodotto alimentare.



²⁰ Ai sensi e per gli effetti degli artt. 157 e 158 del Regolamento UE n. 1308/2013 del 17 dicembre 2013

Le attività del CEQ per la qualità della filiera



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.

Il Consorzio ha definito un sistema di controllo per tutte le fasi a valle della filiera, dal confezionamento dell'olio agli scaffali dei negozi, attraverso verifiche che consentono di rafforzare la credibilità degli operatori che utilizzano il marchio CEQ ITALIA e quindi la fiducia dei consumatori. Per poter arrivare a trattare l'intera filiera olivicolo-olearia, il CEQ sta lavorando all'ampliamento del perimetro delle proprie attività di controllo della qualità per includere anche le fasi di trasformazione e coltivazione delle olive.

Dal 2021, Monini sottopone la propria "Selezione Italiana" al controllo del CEQ che garantisce la qualità organolettica e nutraceutica superiore degli oli.

La certificazione è stata riconosciuta per gli Extra Vergini GranFruttato, dal gusto deciso, e BIOS, prodotto da agricoltura biologica e pluripremiato. Per entrambe le referenze, **a febbraio 2022 è stato effettuato il primo campionamento a scaffale che ha dimostrato la conformità dei prodotti Monini ai parametri analizzati dal CEQ.**

La collaborazione con il Consorzio è un'opportunità molto importante per **dimostrare ancora una volta che gli oli extravergini non sono tutti uguali e la ricchezza in antiossidanti e in fragranze sensoriali sono caratteristiche di grande valore** che, per essere ottenute e garantite fino al consumo, richiedono impegno e professionalità da parte di tutti gli attori della filiera. Un'iniziativa come il CEQ deve stimolare tutto il settore a voler portare sulle tavole dei consumatori un alimento sano, di qualità e che contribuisca attivamente ad un'alimentazione sana e corretta.



Il laboratorio di analisi

Sotto la guida di Zefferino e del figlio Giuseppe, negli anni '60 l'Azienda avvia una prima importante collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Olivicoltura di Spoleto per monitorare la qualità dell'olio extravergine a marchio Monini. **Già da allora le analisi chimico-fisiche dei campioni si dimostrarono uno strumento fondamentale per selezionare sul mercato le materie prime della migliore qualità.**

In quegli anni, l'evoluzione delle regolamentazioni nazionali in campo alimentare, unita all'espansione commerciale del Gruppo, rendono necessaria l'introduzione di controlli sempre più capillari ed estesi sulla qualità del prodotto. Così, **nel 1972 Monini inaugura il primo laboratorio di analisi interno alla sede di Spoleto** che, da oltre 50 anni, esegue rigorosi controlli chimici, fisici e organolettici. Infatti, nello stesso periodo, le nuove regole sulla

commercializzazione di olio d'oliva hanno aumentato i parametri analitici da verificare rendendo necessario lo sviluppo di un laboratorio di analisi avanzato al posto di strumenti facilmente utilizzabili e trasportabili anche nei luoghi di acquisto dei campioni di olio.

Già nel 1995 il laboratorio Monini emerge come realtà all'avanguardia nel settore, in grado di misurare tutti i parametri previsti dalla normativa del tempo. L'Azienda decide allora di superare i confini della normativa sviluppando un gestionale a supporto del laboratorio di analisi in grado di tracciare la materia prima, i blend, le quantità stoccate e miscelate e i relativi valori, elaborando i certificati di riferimento. Nel 2002, quando le normative europee ancora non imponevano l'obbligo di tracciabilità fino al fornitore, il gestionale viene potenziato con il primo sistema di tracciabilità interna in grado di risalire dal prodotto finito fino al singolo fornitore e alla sua quota di olio all'interno di un blend.

Grazie agli strumenti di ultima generazione presenti già dal 1997, il laboratorio Monini ha contribuito allo

sviluppo e al perfezionamento di quegli stessi metodi analitici indicati dalle attuali normative.

Ogni anno il laboratorio esegue fino a 15.000 analisi misurando oltre 150.000 parametri per il 100% dei campioni di olio selezionati e poi acquistati da Monini.

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

Lorenzo Lunetti,
Controllo Qualità e Ricerca e Sviluppo

Il laboratorio, con i suoi strumenti all'avanguardia e in continuo aggiornamento, rappresenta non solo un punto di riferimento per l'industria olearia ma anche per gli istituti di ricerca universitari impegnati nello studio delle proprietà dell'olio di oliva.

In ottica di collaborazione con il mondo della ricerca, il Responsabile del laboratorio Monini, Lorenzo Lunetti, è membro della Commissione UNI – Ente nazionale italiano di normazione – per gli oli e grassi vegetali, e ha coordinato per 6 anni il gruppo di esperti chimici Assitol, l'Associazione italiana dell'industria olearia, e Federolio, Federazione Nazionale del Commercio Oleario.

L'attività di ricerca: MOSH e MOAH

I Mineral Oil Hydrocarbons, o MOH, sono oli minerali e grassi lubrificanti di origine fossile impiegati nei macchinari e mezzi di lavoro. I MOH si dividono in MOSH (saturi), che possono avere effetti tossici sugli organi, e MOAH (aromatici), potenzialmente cancerogeni per l'uomo. In particolare, nei processi di estrazione dei grassi vegetali è possibile che si verifichi una contaminazione di prodotto.

Al tempo delle prime rilevazioni, nel 2007 in Europa non esistevano metodi riconosciuti per individuare questi contaminanti, per cui Monini ha sviluppato un sistema per verificare la presenza di MOH nei propri prodotti: un sistema di monitoraggio quali-quantitativo degli oli raffinati in ingresso. A maggio 2012 il sistema è stato presentato all'Università di Udine in occasione di un convegno organizzato dalla Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse e, a fine 2017, dopo la pubblicazione da parte di ISO dei metodi di misurazione di MOSH e MOAH, l'Azienda ha aggiornato

il proprio processo di analisi per definire con maggiore precisione l'eventuale presenza di contaminanti nel prodotto.

Nel 2019 Monini prende parte a uno studio nazionale sull'origine dei contaminanti nelle diverse fasi della filiera olivicolo-olearia che ha coinvolto tutte le maggiori Associazioni del settore, tra cui AIFO, Assitol, Federolio, Assofrantoio, Fooi, Unapol. I risultati, pubblicati nel 2023 nel giornale Food Chemistry, hanno indicato la raccolta meccanizzata delle olive come la fase della filiera più vulnerabile alla contaminazione.

Nel 2022, Monini decide di sostituire tutti gli oli e i grassi lubrificanti impiegati nella raccolta meccanizzata con alternative certificate ed esenti dalla presenza di MOH iniziando, inoltre, a sensibilizzare i fornitori fornendo supporto nel monitoraggio delle materie prime.

Fino ad oggi, l'Azienda ha effettuato più di 1.400 determinazioni sui propri prodotti, impegnandosi a ricercare eventuali cause di contaminazione con l'obiettivo di minimizzarne l'occorrenza accidentale su oli e olive, così da offrire ai propri consumatori prodotti sempre più sicuri e di qualità.



**Nel 2007 Monini
ha sviluppato
un sistema per
verificare
la presenza
di MOH nei propri
prodotti.**

Il processo di controllo della qualità

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

Per assicurare il raggiungimento dei più elevati standard di mercato, dal 1998 Monini ha adottato un **Sistema di gestione della sicurezza alimentare** che assicura il rispetto di una serie di requisiti necessari per offrire prodotti in linea con le normative di riferimento in materia di salute e sicurezza. Monini ha in seguito adottato gli standard **BRCS** (Brand Reputation Compliance Global Standards), dove ha ottenuto una certificazione di tipo "Higher Level", e **IFS**, due strumenti per valutare la conformità dei prodotti e dei processi agli standard di sicurezza e qualità degli alimenti. Inoltre, il Sistema di gestione dell'Azienda ha ottenuto nel 2010 la **certificazione ISO 22000:2018** e oggi, il 100% della produzione Monini deriva dallo stabilimento certificato di Spoleto.

Il controllo della qualità in Monini è un processo articolato che si origina dalla selezione delle materie prime e interessa tutti i prodotti commercializzati dall'Azienda.

Nel 2022 il laboratorio ha effettuato quasi 15.000 analisi su 15 diverse denominazioni di prodotto e oltre 150.000 parametri tra selezione e controllo di materie prime e blend. Il reparto acquisti e selezione della materia prima ha effettuato 3.385 assaggi in un solo anno.

Selezione dei campioni, assaggi, analisi dei parametri chimico-fisici (che variano a seconda di periodo, provenienza e campagna di raccolta) e **valutazione** 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 e della presenza di 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 calcolati.



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 1,2-digliceridi molto alto che decresce con il passare del tempo.

Esteri Etilici

si sviluppano dalla fermentazione di olive rovinare o tenute in ambienti umidi, anche questo è un indice del livello di sanità delle olive legato 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.

In tutto il triennio Monini ha valutato gli impatti sulla salute e sicurezza del 100% dei propri prodotti nelle sedi produttive di Monini S.p.A e Ze.flor Agricola, e in quelle commerciali in Polonia e negli Stati Uniti, e nel 2022 non ha riscontrato alcun caso di non conformità.

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

Casi di non conformità (n)	2020	2021	2022
con normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	0	0
con le normative che comportino un avviso	0	0	0
con i codici di autoregolamentazione	0	1	0
Totale	0	1	0

L'unico caso di irregolarità è stato registrato nel 2021 ed è riconducibile a una merce per la quale, grazie alle analisi di Monini, è stato possibile individuare una sostanza pericolosa e quindi richiedere la sostituzione del prodotto. Infine, tra il 2022 e il 2021 non è stato richiamato alcun prodotto per motivi di sicurezza alimentare. Unica eccezione è stata il 2020 durante quale si è verificato un solo caso di richiamo per un volume pari allo 0,008% della produzione annuale.

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

Richiami per motivi di sicurezza alimentare	2020	2021	2022
Numero dei richiami effettuati per motivi di sicurezza (n)	1	0	0
Volume totale dei prodotti richiamati (%)	0,008%	0,000%	0,000%

Qualità certificata

Dotarsi di un sistema di certificazione della qualità significa stabilire degli standard da rispettare anche sulla base di norme volontarie internazionali che l'Azienda soddisfa grazie a una gestione attenta e sinergica dei propri processi: dagli acquisti alla produzione, dal personale alla commercializzazione, dalla logistica all'assistenza al cliente, dall'amministrazione fino a tutte le attività di controllo interno, compresa quella analitica dei laboratori, che vengono eseguite con precisione e puntualità.

Questo apparato di buone pratiche, necessario per produrre alimenti sani e di qualità, è formalizzato in un sistema di qualità, un manuale delle procedure e dei moduli di registrazione messi a disposizione agli Enti di certificazione che ne verificano la conformità in fase di audit.

**Ci impegniamo
ogni giorno per ottenere
una qualità certificata
in tutte le fasi della
filiera.**



Le certificazioni di Monini

Nome	Ente	1° rilascio
ORTHODOX UNION Certificazione Kosher		1992
DOP Produzione e confezionamento DOP Umbria		1998
ISO 9001:2015 Norma per la gestione dei Sistemi di qualità		1999
BIO Produzione e confezionamento prodotti biologici		2001
British Retail Consortium Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata		2004
International Food Standard Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata		2006
OHSAS 18001:2007 Certificazione dei sistemi di gestione		2009
ISO 22000:2018 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare		2010
EPD® : Monini Olio Extra Vergine di Oliva "Granfruttato"; "Classico" "Delicato" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)		2012
Certificato Conformità prodotti biologici IBD-Brasile Produzione materia prima e confezionamento prodotto biologico		2012
HALAL Standard: HIA-01, HAS 23201 AND MS 1500 HALAL GUIDELINES & STANDARDS		2013

Nome	Ente	1° rilascio
EPD® : Monini Olio Extra Vergine di Oliva "BIOS" "DOP Umbria" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)		2014
Certificato Conformità prodotti biologici JAS -Giappone Produzione e confezionamento prodotti biologici		2016
Certificato Conformità prodotti biologici OFDC-Cina Produzione e confezionamento prodotti biologici		2016
HALAL Standard: GSO 2055-1 – MUIS-HC-S001 Thailandia		2018
ISO 45001:2018 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro		2018
ISO 22005:2008 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		2020
Consorzio Extravergine Di Qualità "CEQ" Specifica Tecnica Di Prodotto "Olio Extravergine Di Oliva Di Qualità CEQ"		2020
BRCGS Global Standard Food Safety Issue 8 Module 13 - FSMA Preventive Controls Preparedness		2021
EPD® : Monini Olio Extra Vergine di Oliva "Il Nettare" Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)		2022
"Responsability Award" Gestione responsabile dei valori d'Impresa		2022

Nel corso degli ultimi anni l'olio extravergine Monini ha ricevuto molteplici riconoscimenti della propria qualità nell'ambito delle più prestigiose competizioni a livello globale. Dal 2019 a oggi, il Gruppo ha ottenuto 24 premi, di cui 17 solo nell'ultimo biennio.

I premi ottenuti dall'olio extravergine Monini nel 2022



Italian food award | ITALY

WINNER

New product launches of Italian F&B companies dedicated to the international markets.

Extra Virgin Olive Oil for Van Gogh Museum



TOP 5 BEST MILL IN THE WORLD

Frantoio del Poggiolo

2° BEST ORGANIC MILL IN THE WORLD

Frantoio del Poggiolo

TOP 10 OLIVE OIL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

2° PLACE ORGANIC

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

3° PLACE ORGANIC

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil



Japan Olive Oil International Competition 2022 | JAPAN

GOLD METAL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

SILVER METAL

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

SILVER METAL

Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



Australian International Olive Awards | AUSTRALIA

GOLD MEDAL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

GOLD MEDAL

Monini Organic 100% Italian Extra Virgin Olive Oil

BRONZE MEDAL

Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil

BRONZE MEDAL

Monini "l'oliva" Leccino - 100% Italian

I premi ottenuti dall'olio extravergine Monini nel 2022



Festival Maslina | CROAZIA

GOLDEN MEDAL

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

GOLDEN MEDAL

Monini GranFruttato 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



Sal Olive D'Or Competition 2022 | CANADA

GOLD DROP WINNER
Light Fruit Flavour

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil



Evooleum Awards International Competition | SPAIN

EVOOLEUM ABSOLUTE BEST 2022

• Evooleum Top 10 • Best Monovarietal • Best Mixture
Green And Mature Fruity • Best of Italy • Top 3
Organic Farming Production
• Best Coratina

BEST FRANTOIO

Top 3 Organic Farming Production

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil



Olive Oil Award 2022 Zurich | SWITZERLAND

SILVER MEDAL

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

BRONZE MEDAL

Monini Bios 100% Italian Extra Virgin Olive Oil



International Extra Virgin Olive Oil Competition | PORTUGAL

FRUTADO VERDE MÉDIO
SILVER MEDAL

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil



Concorso Leone D'Oro | ITALY

SELEZIONA LEONE

Monini Monocultivar Frantoio Bio Extra Virgin Olive Oil

SELEZIONA LEONE

Monini Monocultivar Coratina Bio Extra Virgin Olive Oil

2.2

Sulle tracce della bontà

Monini, precursore nell'adozione di sistemi per monitorare i propri processi e i propri prodotti, continua ogni giorno a rafforzare la tracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti per garantire sicurezza, autenticità, e alta qualità ai consumatori.

Orizzonte MONINI 2030

Ampliare la trasparenza condividendo tutti i passaggi della filiera.

L'esperienza centenaria di Monini insegna che la trasparenza è principio essenziale per mantenere la fiducia dei consumatori. Origine della materia prima, processo di trasformazione e confezionamento, controlli su fornitori e prodotto sono informazioni necessarie per offrire una bottiglia di olio trasparente.

Già negli anni '90, ancor prima che diventasse un obbligo di legge, il Gruppo aveva iniziato a gestire la **tracciabilità e la rintracciabilità di tutte le materie prime** attraverso la creazione di uno specifico software di monitoraggio degli spostamenti dei prodotti integrato con il gestionale del laboratorio interno. **Oggi, per i prodotti ottenuti da filiera italiana, è possibile conoscere i dettagli relativi alla provenienza delle olive utilizzate e al luogo di produzione e imbottigliamento** inserendo il numero di lotto sul sito Monini, o tramite il QR Code sull'etichetta. In questo modo, l'Azienda garantisce la visibilità della provenienza specifica di ogni bottiglia, rendendo accessibili tutte le informazioni relative all'identità, all'origine e al processo per ottenere l'olio Monini.

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

Per aumentare il livello di tracciabilità del proprio olio extravergine, **Monini sta esplorando le opportunità offerte dalla tecnologia blockchain che, grazie alla creazione di un grande registro digitale, consente di tracciare ogni prodotto in continuo e in tempo reale, dal campo alla tavola.**

La blockchain si compone di tasselli che rappresentano il lavoro di ogni singolo attore della filiera, collegati fra loro nell'ordine in cui sono stati creati, senza possibilità di modifiche. In questo modo, è possibile comunicare agli operatori del settore e ai consumatori informazioni verificate, specifiche e garantite sui prodotti Monini.

Il Gruppo è guidato dall'ambizione di mostrare la serietà e la qualità che mette ogni giorno nel proprio lavoro per offrire al mercato prodotti unici e riconoscibili, superando i pregiudizi sulla categoria e sull'origine del prodotto. In questo modo Monini dimostra l'eticità, la sostenibilità e le buone pratiche lavorative adottate lungo l'intero processo produttivo.

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

Vania Massari,
Sistema Qualità

2.3

Sostenibili dentro e fuori

Monini si impegna a ricercare, in collaborazione con i propri fornitori, soluzioni di packaging e di imballaggio a ridotto impatto ambientale, che contribuiscano ad aumentare la circolarità della filiera e che consentano di mantenere l'integrità e la migliore qualità dell'olio.

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.

Per minimizzare l'impatto ambientale del packaging, Monini ha definito una serie di target specifici per ogni componente del confezionamento, preservando il ruolo essenziale che riveste nel proteggere il prodotto e lavorando insieme ai fornitori per trovare soluzioni sempre più sostenibili.

Il settore degli imballaggi sta investendo risorse crescenti per la ricerca e lo sviluppo di nuove alternative di packaging con un ridotto impatto sull'ambiente. Tuttavia, l'aumento significativo del costo delle materie prime che ha caratterizzato tutto il 2022, unito alla frequente indisponibilità, ad oggi sembrano rappresentare un potenziale ostacolo allo sviluppo tecnologico. **Per questo, oggi più che mai, Monini si impegna a stabilire con i propri fornitori partnership solide e orientate al medio-lungo periodo.**



“La sfida ambientale impone di ripensare i modelli produttivi per renderli più efficienti e rispettosi dell'ambiente.

Per Monini significa abbandonare il superfluo e proteggere l'essenziale, un principio su cui sta impostando il lavoro di ricerca e sviluppo condiviso con i nostri fornitori di packaging e imballaggi.”

Nicoletta Artegiani,
Ufficio Acquisti e Packaging



Il 100% del materiale utilizzato da Monini per il packaging dei propri prodotti è riciclabile e include vetro, plastica, acciaio, alluminio, carta e legno. Nel 2022, il Gruppo ha impiegato circa **16 mila tonnellate di materiali, in diminuzione del 6% rispetto al 2021.**

GRI 301-1 | Materiali utilizzati per peso o volume

Materiali utilizzati per i prodotti (ton)	2021	2022
Rinnovabili	16.328,51	15.349,65
Monini S.p.A.	n.d.	15.274,83
M. Polska	n.d.	72,85
M. North America	n.d.	1,97
Tenimenti	n.a	n.a
Ze.flor. SA	n.a	n.a
Rinnovabili	0	0
Monini S.p.A.	0	0
M. Polska	0	0
M. North America	0	0
Tenimenti	n.a	n.a
Ze.flor. SA	n.a	n.a
Totale peso dei materiali utilizzati	16.328,51	15.349,65

Con l'ambizione di rendere sempre più circolare il proprio processo produttivo, ad oggi, **Monini sceglie su un totale di 15.349 tonnellate di materiali utilizzati il 56%**

GRI 301-2 | Materiali utilizzati che provengono da riciclo 2021

Materiali riciclati utilizzati in produzione (ton)	2021					
	VETRO	PLASTICA	ACCIAIO	ALLUMINIO	CARTA	LEGNO
Totale materiali riciclati (ton)	8.843,83	11,01	0	0	324,54	0
Monini S.p.A.	8.843,83	11,01	0	0	324,54	0
M. Polska	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
M. North America	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Tenimenti	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Ze.flor. SA	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Totale materiali utilizzati (ton)	15.278,88	301,17	0	0	0	8,79
Monini S.p.A.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
M. Polska	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
M. North America	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Tenimenti	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Ze.flor. SA	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
% materiali riciclati utilizzati	58%	4%	0%	0%	64%	0%

proveniente da riciclo. In particolare, per il vetro la quota di materiale riciclato è pari al 58% del vetro utilizzato e per la carta il 54%.

GRI 301-2 | Materiali utilizzati che provengono da riciclo 2022

Materiali riciclati utilizzati in produzione (ton)	2022					
	VETRO	PLASTICA	ACCIAIO	ALLUMINIO	CARTA	LEGNO
Totale materiali riciclati (ton)	8.317,37	11,56	0	0	311,39	0
Monini S.p.A.	8.317,37	11,56	0	0	311,39	0
M. Polska	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
M. North America	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Tenimenti	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Ze.flor. SA	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Totale materiali utilizzati (ton)	14.259,28	297,53	141,09	68,57	575,33	7,84
Monini S.p.A.	14.259,28	293,46	141,09	68,24	504,92	7,84
M. Polska	0	2,70	0	0,33	69,81	0.
M. North America	0	1,37	0	0	0,60	0
Tenimenti	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Ze.flor. SA	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
% materiali riciclati utilizzati	58%	4%	0%	0%	54%	0%

Vetro 100% riciclato

Orizzonte MONINI 2030

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

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

Nel 2022 sono state commercializzate quasi 37 milioni di bottiglie, di cui 32,8 milioni a marchio Monini. Di queste, il 6% sono di vetro chiaro, il 85% di vetro verde e il 9% di vetro UVAG.

L'obiettivo di Monini al 2030 è di offrire al mercato solo bottiglie di vetro 100% riciclato. L'Azienda già da tempo si approvvigiona da vetrerie che utilizzano una quota di vetro riciclato, variabile in base alla reperibilità sul mercato. Nel 2022, **le vetrerie che forniscono le tre tipologie di bottiglie utilizzate da Monini hanno**



dichiarato di utilizzare al loro interno in media una quota di materia prima riciclata del 51,3% per il vetro chiaro, 56,5% per il vetro verde e del 68,8% per le bottiglie UVAG. Nel percorso verso l'obiettivo 2030, Monini continua a sostituire le bottiglie in mezzo bianco con le alternative verdi o UVAG, più facilmente reperibili in vetro riciclato.

Dal 2020, Monini ha avviato una serie di **ricerche finalizzate all'identificazione di soluzioni per aumentare la quota di vetro riciclato nella composizione delle bottiglie**, in collaborazione con alcune grandi vetrerie, ancora oggi riferimento principale sul mercato del vetro per la capacità produttiva e costi di acquisto.

Nel corso del 2021, l'Azienda aveva avviato una partnership con una vetreria per effettuare dei test su un campione ridotto di bottiglie a vetro riciclato ma, la recente **crisi delle materie prime**, ha fatto sì che nel 2022 il progetto subisse un rallentamento.

**L'obiettivo di Monini al 2030
è di offrire al mercato solo bottiglie
di vetro 100% riciclato**



Capsule più sostenibili

Orizzonte MONINI 2030

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

Entro il 2025 Monini ha l'obiettivo di sostituire tutte le capsule in PVC – policloruro di vinile – con quelle in PET – polietilene tereftalato – entrambi materiali plastici e sintetici. Il PET è un materiale riciclabile al 100% che non perde le sue proprietà fondamentali durante il processo di recupero e può quindi trasformarsi più volte mantenendo la trasparenza, il peso limitato, l'elevata resistenza e integrità. Grazie ad anni di ricerca e sviluppo, il PET rappresenta oggi un'alternativa sostenibile e innovativa per la fabbricazione di imballaggi moderni ampiamente utilizzata nel settore alimentare.

Nel 2022, Monini ha utilizzato 3,5 milioni di capsule in PET su un totale di 4,5 milioni, per una quota sul totale rimasta invariata rispetto al 2021. Inoltre, è migliorato il profilo di sostenibilità di questa soluzione in quanto **le capsule PET sono state realizzate con il 20% di materiale riciclato nella tecnologia di produzione delle capsule termoretraibili, con l'obiettivo di raggiungere il 35% entro il 2025**. Le capsule in PVC rappresentano ancora l'8% del totale.



**L'obiettivo
di Monini è quello
di *sostituire interamente*
le capsule PVC con quelle
PET entro il 2025**

Sempre meno plastica

Orizzonte MONINI 2030

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

Monini si è posta l'obiettivo di utilizzare il 100% di PET riciclato nelle sue bottiglie in plastica a marchio entro i prossimi 8 anni, alzando il target definito nel 2020 e che stabiliva l'obiettivo di raggiungere una quota di plastica riciclata pari al 50%.

La commercializzazione delle bottiglie Squeeze con il 50% di plastica riciclata è iniziata nel 2021 e, a questa, seguirà l'introduzione di una nuova bottiglia per la linea di Glassa di aceto balsamico che utilizza PET interamente riciclato al posto della plastica vergine.

Nonostante le difficoltà riscontrate sul mercato delle materie prime, Monini continua a lavorare per introdurre una quota sempre maggiore di bottiglie prodotte con plastica 100% riciclata.



2.4

Le emissioni del ciclo di vita

La riduzione dell'impatto ambientale del ciclo di vita del prodotto è una sfida essenziale per garantire una produzione sostenibile e resiliente. Monini si impegna a rendere più efficienti e rinnovabili i consumi energetici delle attività del Gruppo, intervenendo anche sulla logistica stimolando l'utilizzo di mezzi con migliori prestazioni ambientali, così da offrire una bottiglia capace di ridurre le proprie emissioni.

[GRI 302-1] [GRI 305-1] [GRI 305-2] [GRI 305-4]

Energia verde ed efficienza energetica in campo

Dagli anni '60 lo stabilimento Monini è centro nevralgico dell'Azienda, con **7 linee** di confezionamento oggi è in grado di raggiungere una capacità produttiva di **15.000 litri all'ora** in vari formati di bottiglia, cui si aggiunge la linea di filtrazione per le materie prime.

Nel 2022 i totali del Gruppo sono stati di circa 14,4 mila GJ, in aumento del 6% rispetto al dato 2021, dei quali l'81% riconducibili alle attività dello stabilimento di Spoleto e degli uffici.

Monini ha avviato un percorso per ridurre l'impatto ambientale della produzione: **l'89,5% dell'energia elettrica consumata proviene da fonti rinnovabili, sia per l'acquisto di elettricità dall'esterno che per la quota autoprodotta dall'impianto fotovoltaico da 195 kW** che, nel 2022, ha raggiunto una produzione di 253 mila kWh, in aumento del 6% rispetto al 2021 e pari al 17% dell'elettricità consumata nell'anno. Ai consumi indiretti si aggiungono quelli diretti dovuti al consumo interno di Diesel, Gas Naturale, GPL e benzina, per la produzione e la gestione della flotta aziendale, pari al 63% dell'energia consumata.

In un'ottica di efficientamento, dal 2021 Monini ha avviato la sostituzione dei corpi illuminanti con **luci a LED, raggiungendo il 20% dell'illuminazione interna**. L'Azienda ha avviato anche un graduale rinnovamento della flotta aziendale con auto elettriche e, ad oggi, ha installato **una colonnina con due prese da 22kW ciascuna per il veicolo elettrico aziendale**.

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

Energia non rinnovabile per combustione stazionaria	u.d.m	2020	2021	2022
Consumo di Diesel	l	13.439,00	15.135,00	12.000,00
Consumo di Gas Naturale (Metano)	smc	113.092,00	118.597,00	116.408,00
GPL	l	-	1.800,00	2.700,00
Consumi flotta aziendale				
Mezzi benzina	l	-	-	580,00
Mezzi diesel	l	78.931,80	91.342,51	115.174,53
Energia totale acquistata				
Consumi Indiretti – Energia elettrica da fonti rinnovabili	kWh	1.209.549,00	1.163.070,00	1.139.375,00
Consumi Indiretti – Energia elettrica da fonti non rinnovabili	kWh	106.631,00	103.563,00	132.872,00
Energia totale autoprodotta				
Fotovoltaico	kWh	230.050,00	237.400,00	252.747,00
Energia totale venduta				
Energia elettrica da fonti rinnovabili	kWh	23.280,00	25.944,00	26.955,00
Energia totale consumata				
Totale	GJ	13.041,40	13.656,84	14.478,41



Nel 2022, i consumi di carburante registrati all'interno del Gruppo hanno generato emissioni dirette pari a circa 515 tonnellate di CO₂, in aumento del 9% rispetto al 2021. In particolare, per la stima delle emissioni indirette è stato tenuto in considerazione il metodo Market Based per cui l'energia acquistata da fonti rinnovabili con contratto di Garanzia di Origine genera emissioni pari a zero mentre, il metodo Location Based prevede il calcolo sulla base del mix energetico nazionale, indipendentemente dalla scelta di acquistare energia 100% rinnovabile.

GRI 305-1 | Emissioni dirette di GHG (Scope 1)
GRI 305-2 | Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)

Emissioni totali (ton CO ₂)	2020	2021	2022
Scope 1	429,46	474,63	515,77
Scope 2 - Market Based	48,90	47,28	60,67
Scope 2 - Location Based	414,60	398,99	400,76
Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Market Based)	478,36	521,91	576,43
Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Location Based)	844,06	873,62	916,53

Nel 2022, l'intensità delle emissioni di anidride carbonica sono state pari a 18,78 tonnellate di CO₂ per Megalitro di olio prodotto. L'aumento del 26% rispetto al dato 2021 e del 27% dal 2020 è dovuto all'avvio dell'operatività in campo delle Società agricole del Gruppo.

GRI 305-4 | Intensità delle emissioni di GHG

	2020	2021	2022	Var. 2020-2022
ton CO ₂	478,36	521,91	576,4	+17%
Megalitri di olio prodotti	34,32	32,84	30,70	-14%
Intensità di emissioni (ton CO₂/ML olio prodotto)	13,93	15,89	18,78	+27%

Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Market Based)

Per le Società in Polonia e negli Stati Uniti non è stato possibile risalire ai consumi energetici in quanto entrambi gli uffici sono dotati di un contratto di affitto comprensivo delle utenze. Ciò detto, trattandosi di uffici dedicati alle attività commerciali si ritiene rappresentino una quota residuale dei consumi totali.

Trasporti sempre più green

Orizzonte MONINI 2030

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

Monini si è posta l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali della logistica aumentando l'utilizzo di mezzi con classe ambientale Euro 6 per almeno l'80% delle spedizioni e lavorando su una saturazione di carico dei mezzi più efficiente. Per farlo, **da maggio 2021 il Gruppo ha avviato un programma di analisi mensile della classe ambientale dei mezzi su gomma in entrata.**

L'Azienda ha quindi cominciato a registrare l'anagrafica del parco macchine dei fornitori condividendo con ogni responsabile di area le informazioni sul numero mensile di mezzi Euro 2, 3, 4, 5 e 6 transitati. I risultati

emersi dalle analisi consentono a Monini di **avviare un confronto con le società di trasporto per incoraggiare la scelta di veicoli con classi ambientali migliori**, avviando un dialogo anche sulle migliori modalità di ottimizzazione dei carichi.

Anagrafica mezzi in ingresso e quota di mezzi Euro 6

Mezzi in ingresso	2021		2022	
	NUMERO	% EURO 6	NUMERO	% EURO 6
Gennaio	n.d.	n.d.	354	62%
Febbraio	n.d.	n.d.	344	62%
Marzo	n.d.	n.d.	429	56%
Aprile	n.d.	n.d.	335	63%
Maggio	830	47%	438	56%
Giugno	452	38%	377	59%
Luglio	325	50%	323	65%
Agosto	280	50%	347	59%
Settembre	383	54%	308	60%
Ottobre	431	52%	310	61%
Novembre	439	50%	377	53%
Dicembre	417	57%	413	59%

Nel 2022, la percentuale di mezzi Euro 6 in ingresso ha raggiunto in media il 50% del totale, con picchi del 65% nell'ambito delle singole tipologie di acquisti.

Questo percorso di monitoraggio e analisi, nel 2022, si è concretizzato con l'integrazione nei nuovi contratti

di trasporto di un requisito relativo all'utilizzo esclusivo di mezzi Euro 6.

Nel 2022 non è stato calcolato il dato relativo ai veicoli in ingresso negli uffici in Polonia e negli Stati Uniti. In particolare, a fine anno è stata condivisa la metodologia di monitoraggio con Monini Polska per consentire alla Società di iniziare a registrare la classe ambientale dei mezzi in entrata a partire dal 2023. Per gli Stati Uniti, invece, le modalità per registrare i veicoli sono in fase di valutazione in quanto le classificazioni dei mezzi sono differenti rispetto a quelle europee.

LCA e Prodotti CO₂ neutral

Orizzonte MONINI 2030

Monini è la prima grande Azienda del settore a scegliere di **compensare completamente le emissioni di CO₂ prodotte** durante l'intero ciclo di vita dei prodotti più venduti.

Dal 2012 Monini applica il Life Cycle Assessment, lo strumento che analizza le emissioni attuali e potenziali lungo l'intero ciclo di vita di un prodotto, dalla acquisizione e coltivazione delle materie prime, attraverso la produzione e il consumo, fino allo smaltimento, in conformità alle prescrizioni della norma internazionale **ISO 14040 e 14044**.

Il sistema analizza la produzione di materie prime, i fertilizzanti impiegati in campo, le modalità di estrazione idrica, la quantità di acqua d'irrigazione,

i materiali utilizzati per la raccolta delle olive, 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 ai processi di lavorazione delle materie prime, al trasporto e al confezionamento dei prodotti, compresi i rifiuti generati e recuperati e i materiali utilizzati per packaging e imballaggio.

Grazie alle analisi LCA, le categorie di extravergine Monini GranFruttato, Classico, Delicato, BIOS e DOP Umbria hanno ottenuto la Dichiarazione ambientale di prodotto (EPD), disciplinata dalla norma internazionale ISO 14025:06. Nel 2022, alle referenze che hanno ottenuto l'EPD si è aggiunto l'olio extravergine Nettare d'Oliva.

Le analisi di quest'anno hanno confermato la riduzione di emissioni di CO_{2eq} per le referenze Classico (sia UE sia 100% italiano), Delicato UE, GranFruttato, DOP Umbria (formato 0,5l), e per il Nettare. La riduzione più rilevante è stata riscontrata per la bottiglia Classico da 1 litro, con il 38% delle emissioni di gas serra in meno rispetto all'anno precedente.

Ciò che non possiamo ridurre, lo *compensiamo*, per lasciare alle future generazioni un *mondo migliore* di come l'abbiamo trovato.

Variazioni dei Kg di CO_{2eq} emessi fra il 2020 e 2021
per tipologia di prodotto e formato



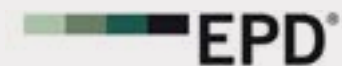
Oltre a includere la nuova referenza “Nettare d’Oliva”, quest’anno l’analisi ha visto un miglioramento della qualità del dato: i dati relativi all’imballaggio in cartone sono stati primari perché richiesti direttamente al fornitore, come per i dati relativi alla percentuale di vetro riciclato nelle bottiglie, richiesti alle due vetrerie e rapportati ai volumi acquistati. **Monini ha infatti collaborato con l’intera filiera, coinvolgendo oltre 100 aziende agricole europee, 44 frantoi e i fornitori di imballaggi nel triennio.**

L’impegno di Monini per ridurre l’impatto ambientale dei propri prodotti e processi non si ferma alla riduzione delle emissioni di CO₂, infatti, nel ciclo di vita dei prodotti, non tutte le emissioni sono riducibili, evitabili o sotto il diretto controllo dell’Azienda. **Monini ha scelto di intraprendere un percorso di compensazione delle emissioni che non è possibile ridurre, neutralizzando completamente le emissioni di CO₂ 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 2022. Partendo dai prodotti più conosciuti e venduti, insieme al partner CO₂Advisor, Monini ha identificato un progetto di generazione di energia pulita che finanzia con l’acquisto dei crediti certificati secondo i più alti standard di certificazione, equivalente alla CO₂ generata dal volume di litri da compensare.

Nel 2022, per le referenze Classico e Delicato, Monini ha compensato in totale di 28.456.059 kg di CO_{2eq}. Considerando anche le emissioni compensate nel 2021, il Gruppo ha bilanciato 36.385.703 kg di CO_{2eq} generati dalle due referenze Monini.

Proprio grazie all’EPD, l’Azienda è stata in grado di calcolare con esattezza la quantità di CO₂ generata dalla singola bottiglia e da compensare tramite l’acquisto di crediti di carbonio verificati.





Environmental Product Declaration: la certificazione oltre la qualità

Monini è stata la prima grande Azienda del settore olivicolo-oleario in Italia ad aver ottenuto nel 2012 la certificazione Environmental Product Declaration (EPD®) per l'olio extravergine di oliva. La certificazione rappresenta un investimento fondamentale per preservare i valori e la ricchezza naturale che hanno contribuito a fare grande la tradizione dell'arte olearia all'interno dell'Azienda e che viene ora custodita con responsabilità per le generazioni future. Le 6 EPD® di Monini sono messe a disposizione di stakeholder e clienti sul portale ufficiale Environdec per fornire un aggiornamento costante sull'impegno del Gruppo nell'offrire prodotti sempre più compatibili con l'ambiente.

Monini adotta volontariamente la dichiarazione ambientale, disciplinata ISO 14025:06 analizzando il ciclo di vita di un prodotto con lo studio LCA - Life Cycle Assessment - che consente di misurare il

consumo di risorse (materiali, acqua, energia) e gli impatti ambientali generati dalla produzione.

La dichiarazione viene rilasciata dal Swedish Environmental Management Council, che gestisce l'International EPD® System.

Attraverso indicatori ambientali, come il Global Warming Potential (GWP) – quantità di anidride carbonica emessa per unità di prodotto – la dichiarazione ambientale è uno strumento per comunicare al mercato in modo chiaro e trasparente gli impatti ambientali dei prodotti e servizi di un'azienda. Prima della comunicazione all'esterno, L'EPD® è soggetta a verifica da parte degli Organismi di certificazione, enti terzi indipendenti e accreditati, che utilizzano metodologie uniformi e sottopongono le loro analisi alla verifica di Accredia, l'unico ente nazionale di accreditamento in materia²².

A seguito della fase di assesment, rinnovata e verificata annualmente, **gli oli extravergine Monini GranFruttato, Classico, Delicato, BIOS, DOP Umbria e, dal 2022, Nettare d'Oлива hanno ottenuto la certificazione EPD®.**

²² EPD Italy, <https://www.epditaly.it/>.

Nel 2014, Monini ha partecipato alla redazione delle Regole di Categoria di Prodotto (PCR) sull'olio di oliva. Le PCR definiscono i principi e i requisiti per la stesura delle EPD® di una specifica categoria di prodotti o servizio, fissando i parametri per assicurare la confrontabilità tra le EPD® di più prodotti funzionalmente equivalenti inseriti nello stesso gruppo. In questo modo le PCR rappresentano una “carta d'identità” di una categoria di prodotto. Dopo la prima collaborazione nel 2014 per redigere il PCR sull'olio d'oliva insieme a un gruppo di esperti greci e spagnoli, Monini ha ricoperto il ruolo di capofila nella redazione dell'ultima versione della PCR pubblicata nel 2020 con validità fino al 2024.

Nel 2017 Monini ha anche partecipato attivamente alla sperimentazione condotta dalla Commissione Europea per applicare la Product Environmental Footprint (PEF) ai prodotti di largo consumo nel settore alimentare al fine di impostare e validare le Regole di Categoria relative all'impronta ambientale di prodotto (PEFCR) per l'olio d'oliva.

Il calcolo delle emissioni degli imballaggi

Per entrare sempre più nel merito delle origini delle emissioni generate dal Gruppo, Monini nel 2022 ha condotto un'analisi approfondita per confrontare le emissioni di gas serra associate a due diverse tipologie di imballaggio per 12 bottiglie da 1 litro di **Monini Classico: una scatola di cartone e un vassoio di cartone e film plastico** ("termopacco"), oggi entrambe impiegate dall'Azienda. L'obiettivo è stato di eseguire una valutazione LCA comparativa di due soluzioni alternative per gli imballaggi degli oli a partire dai dati primari dei fornitori, così da supportare con un'analisi quantitativa la scelta di un imballaggio a minore impatto ambientale. Le fasi produttive analizzate sono state l'estrazione e produzione delle materie prime, i processi di lavorazione, il trasporto dal fornitore allo stabilimento di Spoleto e il fine vita degli imballaggi.

Lo studio ha mostrato che il totale delle emissioni di CO_{2eq} riconducibili a una scatola di cartone sono pari

a 0,3389 kg, mentre quelle dovute al confezionamento su vassoio di cartone e film plastico sono pari a 0,3375 kg. Quindi, **l'opzione termopacco risulta avere un impatto dello 0,4% inferiore rispetto alla scatola di cartone in termini di emissioni di CO_{2eq}**. Questa differenza è riconducibile al minor utilizzo di cartone per via dell'impiego di materiale plastico, più leggero.

Per avvalorare un'apparente differenza poco significativa guardando al singolo imballaggio, lo studio ha considerato anche l'impatto della **logistica dell'olio commercializzato**. Misurando le emissioni associate alle fasi a valle della filiera del prodotto, il termopacco, attualmente adottato in maggiore quantità da Monini, risulta essere l'opzione migliore. In particolare, sulla base dei dati di distribuzione 2021, se fosse stata impiegata la scatola in cartone per tutte le spedizioni, sarebbero stati emessi in atmosfera 3.338 kg di CO₂ equivalente in più, mentre, **scegliendo solo il termopacco Monini avrebbe ottenuto un risparmio di circa 72 kg di CO_{2eq}**.



Monini per la ricerca
e l'educazione
Da sottoprodotti a risorse
Monini per il territorio

Le sfide dello SCENARIO

La nostra natura sulla tua tavola

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



la quantità di vitamina E che rende
un olio di oliva nutraceutico in 20g di olio

DIRETTIVA 90/496/CEE, 1990

2,5 mg

> **1/3** ^{GLI}
italiani

che pongono salute
e benessere al centro delle
proprie scelte alimentari

UFFICIO STUDI COOP, 2022

486.000
Tonnellate

di olio di oliva
consumate in Italia
in un anno

ITALIA OLIVICOLA, 2023

La diffusione di abitudini nutrizionali sane ed equilibrate è una delle sfide a cui oggi i paesi occidentali devono guardare con maggiore attenzione. In queste aree del mondo, più che in altre, i regimi alimentari prevedono il consumo di alimenti con elevati contenuti di grassi saturi e zuccheri raffinati, causa di obesità, tumori e patologie cardiovascolari e infiammatorie. **In Europa, il 59% degli adulti e quasi 1 bambino su 3 è in sovrappeso o affetto da obesità, causa di oltre 1,2 milioni di decessi ogni anno**²³.

Guardando all'Italia, i consumatori sembrano sempre più alla ricerca di stili di vita sani: il 36% dichiara che la salute e il benessere sono alla base delle scelte di acquisto. **Il 47% afferma di voler mangiare meglio e il 41% di non voler rinunciare alla qualità anche di fronte all'aumento del costo degli alimenti**²⁴. Se interrogati sulle proprie abitudini, il 65% afferma di essere fedele alla tradizione, prediligendo la territorialità dei prodotti e la dieta mediterranea, percepita non solo come preferita ma come più salutare, in quanto capace di ridurre il rischio di patologie tumorali, cardiovascolari

e neurodegenerative²⁵. Nonostante l'inflazione e i prezzi elevati a causa di cali di produzione dovuti a siccità e ondate di calore, **nel 2022 in Italia il consumo di olio d'oliva registrato è stato pari a oltre 486 mila tonnellate**²⁶.

Protagonista della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva è l'unico olio che si ottiene unicamente dalla spremitura del frutto, conservando le preziose proprietà nutraceutiche date dal contenuto di polifenoli, grassi monoinsaturi e vitamina E. L'estrazione naturale dalle olive non prevede processi di raffinazione o aggiunta di sostanze e questo consente di preservare le naturali proprietà nutraceutiche del frutto, dal profumo ai sapori caratteristici delle cultivar e delle regioni da cui proviene.

Diversi studi scientifici dimostrano che l'olio extravergine d'oliva è un importante alleato per combattere l'invecchiamento cellulare e che il consumo di 2 cucchiaini al giorno contribuisce a ridurre il rischio di contrarre malattie cardiovascolari, diabete, deficit cognitivi e alcuni tipi di tumore²⁷. Dal 2018, secondo la Food and Drug Administration (FDA) americana, l'olio extravergine di oliva rientra tra le sostanze con comprovate proprietà farmaceutiche e, la Commissione Europea, ha stabilito che **2,5 mg di vitamina E e 5 mg di polifenoli, presenti in 2 cucchiaini, bastano per trarre**

effetti nutraceutici dal consumo di olio extravergine. L'impegno dell'Europa per promuovere un settore agroalimentare sano, equo e sostenibile si concretizza nella **Strategia "From Farm to Fork"** lanciata nel 2020 dalla Commissione Europea e, nella quale, il consumatore acquisisce un ruolo centrale nel realizzare la transizione sostenibile. Uno degli obiettivi principali della Strategia è **creare un sistema basato sulla trasparenza e che consenta alle persone di prendere scelte consapevoli, orientate all'acquisto di alimenti sani e a ridotto impatto ambientale.**

In questo senso, l'Europa ha stabilito criteri, sia qualitativi che quantitativi, per identificare le sostanze che rendono un prodotto nutraceutico²⁹. Inoltre, sono state definite direttive e linee guida per regolare la comunicazione in etichetta delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e dei benefici che questi apportano alla salute, oltre alla necessità che i claim nutrizionali abbiano una fondatezza scientifica.

²³ Ufficio Studi Coop, Nomisma «What's next?», Consumer survey, 2022

²⁴ Ibid

²⁵ Fondazione Umberto Veronesi, "Dieta Planeterranea: mediterranea, ma globale", 2022

²⁶ Italia Olivicola, "Il consumo di olio d'oliva in Italia e in Grecia", 2023

²⁷ Harvard School of Public Health, "Consumption of Olive Oil and Risk of Total and Cause-Specific Mortality Among U.S. Adults", 2022

²⁸ <https://www.pqegroup.com/blog/2019/02/olive-oil-is-a-medicine-for-fda/>

²⁹ Regolamento UE 1924 del 2006 e Regolamento UE 432 del 2012

3.1

Monini per la ricerca e l'educazione

Con il sostegno alla ricerca scientifica sulle proprietà nutrizionali dell'olio extravergine e la promozione di programmi di educazione alimentare, Monini si impegna per favorire la diffusione di diete salutari basate sul consumo di prodotti alimentari con proprietà benefiche per la salute delle persone.

Elisir di lunga vita

Orizzonte MONINI 2030

Sostenere la ricerca in **campo nutraceutico**.



Da diversi anni e in più di un'occasione, la ricerca scientifica ha dimostrato la correlazione positiva tra il consumo di olio extravergine di oliva di alta qualità e i benefici per la salute dei consumatori.

Forte di queste evidenze, **Monini contribuisce attivamente alla divulgazione scientifica e all'educazione riguardo le proprietà salutistiche e nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva**, valorizzando il ruolo centrale che questo prodotto ricopre in una dieta alimentare salutare. L'Azienda lavora ogni giorno per contribuire all'aumento del consumo di olio extravergine di qualità e, per farlo, ritiene sia essenziale **stimolare la diffusione di una cultura alimentare sana e consapevole**, soprattutto nelle nuove generazioni, fornendo il proprio contributo alla riduzione delle patologie legate a una cattiva alimentazione, come l'obesità o malattie di origine cardiovascolare.

Monini ha deciso di proseguire questo viaggio per il secondo anno consecutivo braccio a

braccio con Fondazione Umberto Veronesi. Attraverso il programma "Adotta un ricercatore", anche nel 2022 l'Azienda ha sostenuto gli studi di un giovane ricercatore in campo nutrigenomico, la scienza che studia la relazione tra il genoma, la dieta e le funzioni vitali e metaboliche.

“Per Monini, supportare la ricerca scientifica in campo nutraceutico significa contribuire alla scoperta delle proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva, a beneficio sia dei consumatori sia dell'intera filiera, così da promuovere la produzione e la scelta di alimenti salutari e di alta qualità”

Maria Flora Monini,
Marketing

Quest'anno Monini ha "adottato" la Dottoressa Emilia Ruggiero, PhD presso la *Faculty of Health, Medicine and Life Sciences di Maastricht University*, Paesi Bassi, e laureata in Scienze della Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Grazie al supporto della borsa di studio ricevuta, **la Dott.ssa Ruggiero ha sviluppato il progetto di ricerca "Consumo di olio di oliva e longevità nella coorte Moli-sani", con l'obiettivo indagare gli effetti che il consumo di olio d'oliva ha sulla salute delle persone.** La ricerca ha preso in analisi il campione di popolazione dello studio Moli-Sani che, dal 2005 al 2010, ha coinvolto 25 mila residenti della regione Molise dove vige un'alimentazione di ispirazione Mediterranea. I risultati hanno contribuito ad accrescere la conoscenza sui benefici a lungo termine che un consumo regolare di olio di oliva può avere sulla longevità e sulla riduzione del rischio tumorale. Lo studio è ora oggetto di valutazione di una prestigiosa rivista che analizza le implicazioni della nutrizione in ambito oncologico e nel 2023 Monini è pronta ad approfondire l'argomento focalizzando la ricerca sul tumore al seno.

Consumo di olio, salute e longevità

"I risultati delle nostre indagini sono davvero incoraggianti. Per la prima volta a livello epidemiologico sono stati analizzati i meccanismi fisiopatologici che potrebbero spiegare la relazione tra olio di oliva e salute. Finora, solo una decina di studi hanno analizzato il rapporto tra olio e mortalità, e meno della metà ha utilizzato dati derivanti da popolazioni mediterranee, in cui l'olio d'oliva rappresenta la principale, se non esclusiva, fonte di grasso aggiunto. È stato compiuto un passo in avanti nel percorso di conoscenza sugli effetti protettivi dell'olio per la salute umana, alimento che ancora una volta si conferma un valido alleato nella prevenzione delle principali patologie croniche e, quindi, nel promuovere la longevità. Come noto, l'olio extravergine di oliva è una preziosa riserva di polifenoli, dalle proprietà antinfiammatorie, che contribuiscono a proteggere il sistema nervoso e il cuore."

Emilia Ruggiero,
Neuromed

**"Adotta
un ricercatore"**



Cultura dell'olio

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**.

Raccontare l'olio extravergine d'oliva significa guidare le persone verso uno stile di vita sano, basato su un regime alimentare equilibrato, salutare e consapevole delle sue proprietà nutraceutiche e del contesto in cui questo viene prodotto.

Monini continua a diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva attraverso attività di comunicazione sui social media e nella sezione sul sito web aziendale dedicata al trasferimento di contenuti sulle proprietà del prodotto. Nel 2022 sono stati sviluppati tre filoni editoriali:

- **cultura dell'olio**, per informare gli utenti e i consumatori sulle proprietà dell'olio extravergine di oliva, facendo leva sul sapere frutto dei tanti anni

di esperienza di Monini;

- **cucina e ricette**, per promuovere la cultura della sana alimentazione, condividendo ricette semplici in cui l'olio d'oliva è protagonista, insieme a ingredienti freschi e stagionali che guardano anche alla sostenibilità ambientale delle scelte di consumo individuali;
- **siamo Monini**, dedicato a trasferire ciò che l'Azienda ha imparato in oltre 100 anni di storia ed esperienza sul campo, dando voce direttamente alle persone che ogni giorno lavorano in Monini.

Per quanto riguarda le attività di educazione alimentare, l'Azienda nel 2014 ha avviato il programma **"Monini per la scuola"** rivolto a studenti, docenti e famiglie. L'iniziativa ha sempre avuto l'obiettivo di raccontare alle persone la filiera olivicolo-olearia, il territorio e le sue tipicità regionali, oltre alle proprietà nutraceutiche del prodotto e il modo migliore di consumarlo. A causa delle difficoltà derivanti dal periodo della pandemia, nel 2022 l'Azienda ha deciso di interrompere momentaneamente il progetto ma, la sua ripartenza, è già in programma per settembre 2023.



"Monini promuove cultura e conoscenza sulle proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva con l'obiettivo di diffondere consapevolezza riguardo i benefici che il consumo di un olio di alta qualità può apportare alla salute delle persone"

Alina Wygonowska,
Monini Polska

Brand Monini: Top Of Mind

Anche nel 2022 Monini si conferma brand leader “Top Of Mind”, il termine che indica la prima marca che viene in mente ai consumatori quando pensano a una data classe di prodotti. Si tratta del livello massimo di notorietà raggiungibile da un marchio che, come misura di brand awareness, si esprime nella percentuale di consumatori appartenenti a un determinato target group che ha citato spontaneamente la marca nell’ambito di una specifica categoria o categoria di prodotto.

I risultati dell’edizione 2022 della ricerca di Nextplora S.r.l., mostrano che **il 21% degli italiani nomina Monini come primo brand di olio che gli viene in mente spontaneamente.**

	2020	2021	2022
Top of Mind	22%	23%	21%
Numero famiglie acquirenti in Italia	5.049.872	4.591.377	4.586.600
Acquisto medio (litri/anno)	2,86	2,87	2,70
Quota di olio Monini sul totale degli oli acquistati in un anno – “loyalty”	22,1%	23,5%	23,3%



3.2 Da sottoprodotti a risorse

L'attenzione di Monini alla sostenibilità guarda anche al recupero dei sottoprodotti derivanti dalla lavorazione delle olive e dall'imbottigliamento di olio. Il Gruppo si impegna a identificare soluzioni che consentano di valorizzare i residui della produzione con l'obiettivo di creare nuovi prodotti anziché generare rifiuti, cercando quanto prima di chiudere il cerchio del ciclo produttivo.

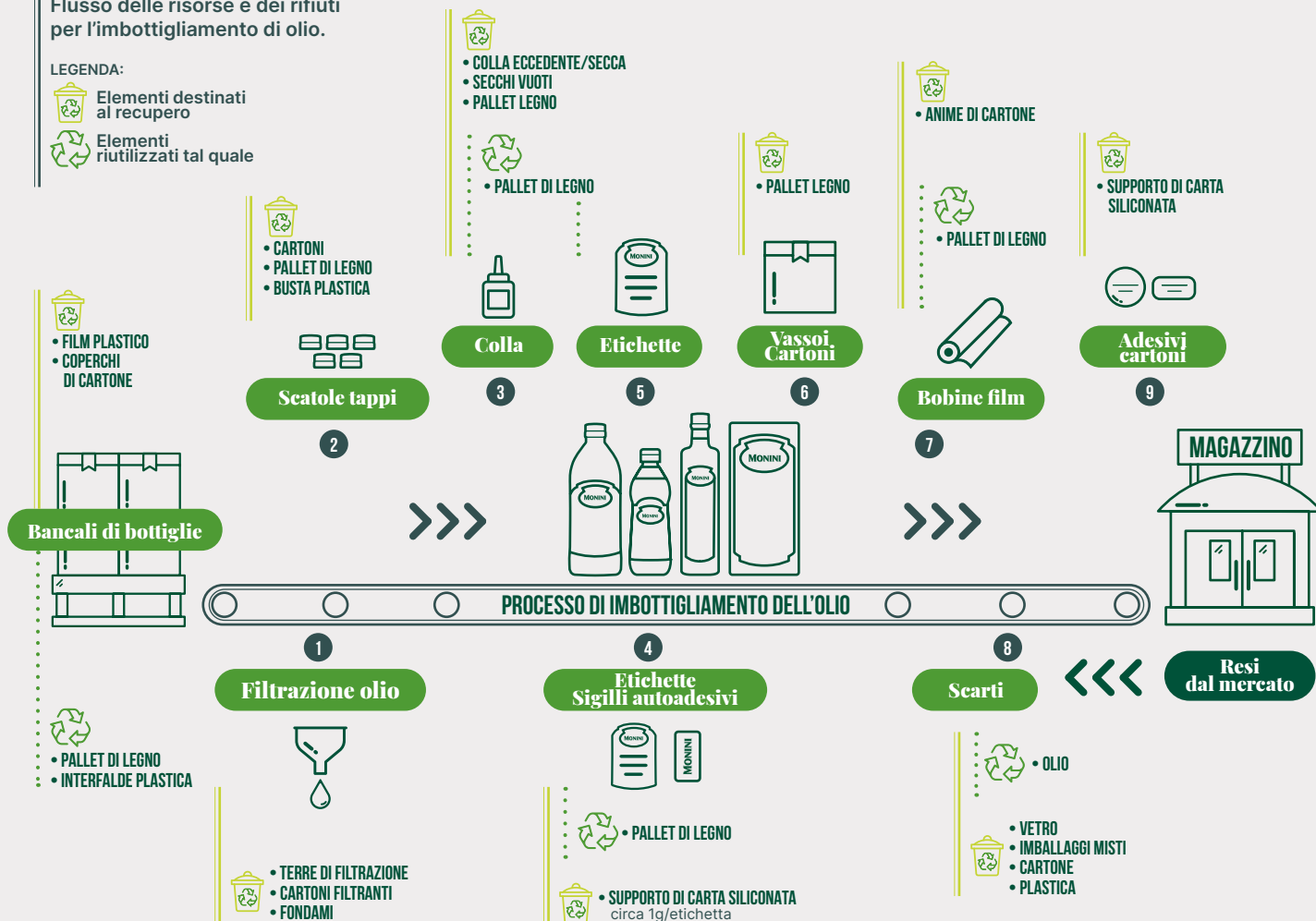
La gestione dei rifiuti per Monini comincia da un'analisi puntuale del flusso di input e output associati alla produzione, sia che si tratti di trasformare le proprie olive in olio che di imbottigliare e confezionare materie prime acquistate.

Flusso delle risorse e dei rifiuti per l'imbottigliamento di olio.

LEGENDA:

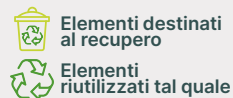
 Elementi destinati al recupero

 Elementi riutilizzati tal quale



Flusso delle risorse e dei rifiuti per il confezionamento delle olive.

LEGENDA:



Le attività del laboratorio, degli uffici e di pulizia generano una ridotta quantità di rifiuti rispetto al processo produttivo di Monini. Infatti, **la maggior parte dei rifiuti generati deriva dalle attività di filtrazione, di imbottigliamento di olio e di confezionamento delle olive, e comprendono:**

- **le acque di lavaggio**, che si dividono in acque utilizzate per la pulizia dello stabilimento, ed acqua utilizzata per la lavorazione delle olive da tavola, le quali non possono essere rilasciate nel normale circuito delle acque reflue, e pertanto, destinate alla depurazione;
- **gli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione**, ossia prodotti scaduti, scarti di produzione e salamoie – soluzione di acqua e sale in cui sono immerse le olive da tavola e che, dopo l'utilizzo, diventa anch'esso uno scarto da destinare alla depurazione;

• **terre, carte e fondami**, le terre e carte di cellulosa vergine servono per trattenere umidità e impurità presenti negli oli grezzi e vengono destinate al recupero. I fondami sono residui formati da acque di vegetazione e impurezze che si depositano alla base dei serbatoi;

- **carta e cartone**, utilizzati per imballaggi, copertura delle bottiglie e destinati al riciclo;
- **vetro**, proveniente dai resi del mercato o da prodotti in scadenza, o da rotture durante il processo produttivo, inviate a riciclo.

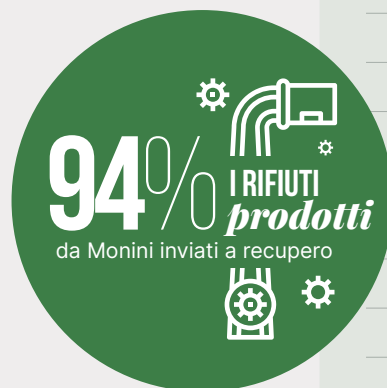
Per classificare e monitorare gli scarti della produzione Monini applica i codici del **Catalogo Europeo Rifiuti (CER)** e la **linea guida ISO 9002**, utilizzata per certificare la qualità del processo di “fabbricazione, installazione ed assistenza

di prodotti o servizi". Inoltre, ogni anno viene condotto un audit per verificare la conformità legislativa ambientale dell'approccio adottato da Monini anche alla gestione dei rifiuti.

Quest'anno il Gruppo ha registrato circa 816 mila kg di rifiuti prodotti, di cui quasi il 100% non pericolosi e, complessivamente, in diminuzione del -3% rispetto al 2020 e del -7% dal 2021. La quota più significativa deriva dalle attività dallo stabilimento di Spoleto, dove gli oli vengono blendizzati secondo le ricette Monini e, in seguito, imbottigliati.

Con l'obiettivo di ridurre quanto più possibile gli impatti ambientali della produzione anche relativamente alla gestione dei rifiuti, **nel 2022 Monini ha inviato a recupero il 94% dei rifiuti prodotti.**

Per questo primo anno di rendicontazione, non è stato possibile calcolare le quantità di rifiuti generati dalle Società in Polonia e negli Stati Uniti che, tuttavia, possono essere considerate trascurabili in quanto si tratta di uffici commerciali e di piccole dimensioni.



GRI 306-3 | Rifiuti prodotti

Rifiuti prodotti (Kg)	2020		2021		2022	
Monini S.p.A.	830.006	98,89%	877.091	99,93%	814.839	99,86%
Non pericolosi	827.533	98,59%	873.482	99,52%	813.605	99,71%
a recupero	776.442	92,50%	812.177	92,53%	768.515	94,19%
a smaltimento	51.091	6,09%	61.305	6,98%	45.090	5,53%
Pericolosi	2.473	0,29%	3.609	0,41%	1.234	0,15%
a recupero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
a smaltimento	2.473	0,29%	3.609	0,41%	1.234	0,15%
Ze.flor. S.A.	9.350	1,11%	610	0,07%	1.123	0,14%
Non pericolosi	9.340	1,11%	610	0,07%	1.100	0,13%
a recupero	9.290	1,11%	610	0,07%	1.100	0,13%
a smaltimento	50	0,01%	0	0,00%	0	0,00%
Pericolosi	10	0,00%	0	0,00%	23	0,00%
a recupero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
a smaltimento	10	0,00%	0	0,00%	23	0,00%
Tenimenti	n.d.	-	n.d.	-	n.d.	-
M. Polska	n.d.	-	n.d.	-	n.d.	-
M. North America	n.d.	-	n.d.	-	n.d.	-
Rifiuti totali	839.356	100,00%	877.701	100,00%	815.962	100,00%

Valorizzazione e trasformazione dei sottoprodotti

Orizzonte MONINI 2030

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

“Da alcuni anni il Gruppo lavora per cercare di rendere il flusso della produzione sempre più circolare e, tra le azioni investigate, c'è la realizzazione di nuovi prodotti a partire dal recupero e dalla valorizzazione delle proprietà energetiche e nutrizionali contenute nei sottoprodotti di frangitura ed estrazione.”

Giulia Gervasi,

Controllo Qualità e Specialista Ricerca e Sviluppo

I principali sottoprodotti della trasformazione olearia sono le acque di vegetazione, la sansa – formata dai residui di polpa e buccia di olive – e il nocciolino (nocciolo dell'oliva triturato) che, sommati, rappresentano l'85% del residuo di frangitura, mentre, il restante 15% diventa olio extravergine di oliva. Al netto delle acque di vegetazione, che una volta diluite sono smaltite come fertilizzanti, ad oggi i residui della produzione sono prevalentemente inviati ad aziende che, tramite combustione, biodigestione o trasformazione combustibile, producono energia a partire dalle componenti organiche dei sottoprodotti.

In linea con l'obiettivo 2030, **Monini ha avviato delle collaborazioni con le Università di Perugia e di Teramo finalizzate all'identificazione di soluzioni innovative per dare una nuova vita ai sottoprodotti**, recuperando e valorizzando ogni parte dell'oliva e il valore nutritivo che conserva. Gli ambiti di ricerca esplorati sono 3: la creazione di un patè, l'estrazione dei polifenoli dalle acque di vegetazione e la produzione di materiali per l'edilizia.

Dopo più di un anno di lavoro, **la funzione Ricerca e Sviluppo, in collaborazione con le Università di Perugia e di Teramo, ha depositato nel settembre 2022 un brevetto relativo al processo di produzione di una crema di olive ottenuta da patè e/o da sansa**. Questo brevetto è stato depositato a supporto dell'attività di ricerca che Monini sta portando avanti per valorizzare un sottoprodotto, la sansa, che conserva elevate caratteristiche nutritive. **L'azienda sta lavorando anche al recupero dei polifenoli**, preziosi antiossidanti naturali contenuti nei sottoprodotti e che potrebbero essere

ampiamente valorizzati. Infine, le analisi condotte sulle diverse opportunità di valorizzazione dei sottoprodotti di trasformazione delle olive sono arrivate ad

interessare anche il settore delle costruzioni. Oltre alle ricerche frutto delle collaborazioni con le Università, Monini si impegna per ridurre quanto più possibile gli sprechi dovuti ai prodotti invenduti dai supermercati o ritirati a causa di una “shelf life” residua troppo breve. **I prodotti che verrebbero inviati a smaltimento nonostante conservino ancora le loro caratteristiche qualitative vengono recuperati da Monini e donati ad associazioni e centri di solidarietà,**

tra cui il centro Don Guerrino Rota di Spoleto, Banco Alimentare, la Caritas di Perugia, e la Caritas di Spoleto. In questo modo, Monini offre il proprio contributo non solo per la riduzione dello spreco alimentare ma anche il proprio sostegno alle comunità del territorio, facendo sì che le persone che hanno più bisogno abbiano a disposizione gli ingredienti necessari per l'alimentazione.

**I residui della produzione
sono prevalentemente inviati ad aziende che,
*producono energia a partire dalle
componenti organiche
dei sottoprodotti.***

Il viaggio continua, pallet ecosostenibili

Orizzonte MONINI 2030

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



Il pallet è oggi la forma di imballaggio più sostenibile del processo di trasformazione e distribuzione in quanto può essere facilmente riutilizzato nei trasporti e riciclato a fine vita. **Già dal 2020, Monini si approvvigiona di pallet CHEP - Commonwealth Handling Equipment Pool – realizzati in legno certificato FSC e PEFC** (Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes). Queste certificazioni garantiscono che i pallet acquistati provengano da una gestione sostenibile delle foreste, e quindi da una filiera del legno a ridotto impatto ambientale.

L'Azienda acquista due misure di pallet, 80×120 mm e 100×120 mm, a seconda delle dimensioni accettate dai clienti. **Per le consegne in Italia, Monini utilizza pallet 80×100 bianchi usati di prima scelta e reperiti attraverso l'EPAL** (European Pallet Association) – che favorisce il riutilizzo e il riciclo di pallet – e conformi allo standard fitosanitario per gli imballaggi in legno della FAO. In caso non siano reperibili pallet usati, ne vengono acquistati di nuovi. **All'estero il Gruppo ricorre al pallet pooling**, che consiste nel noleggio dei bancali certificati CHEP per favorire il loro scambio a fine utilizzo.

Nel 2022 il Gruppo ha utilizzato quasi 25 mila pallet 80×120 mm, di cui il 49% certificati CHEP. Per la dimensione 100×120 mm, Monini ha utilizzato più di 7 mila pallet, di cui 1.760 certificati, aumentando la quota di CHEP di quasi il 13% rispetto al 2020. **Scegliendo pallet CHEP, nel 2022 Monini ha contribuito a risparmiare 11.214 dm³ di legno, pari a 11 alberi, e di evitare 1.050 kg di CO₂**, che corrispondono alle emissioni prodotte da un camion in 12.091 km.

Pallet acquistati nel triennio

Pallet acquistati	80x120 mm			100x120 mm		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022
Pallet bianco	17.761	14.686	12.656	4.030	4.970	5.310
Pallet CHEP	9.763	12.308	12.286	1.560	1.352	1.760
% CHEP	35,5%	45,6%	49,3%	27,9%	21,4%	24,9%
Totale	27.524	26.994	24.942	5.590	6.322	7.070

3.3 Monini per il territorio

Attivare un dialogo con il territorio in cui si opera è essenziale per conoscerne esigenze e potenzialità, oltre che per innescare sinergie e progetti che generino valore condiviso per l'intera comunità. Il tessuto produttivo locale può e deve ricoprire un ruolo attivo e responsabile nel contesto in cui si inserisce, instaurando rapporti di fiducia reciproca e basati su una visione di lungo periodo.

Tradizione e competenza

Solamente pochi oli extravergini “in purezza”, ottenuti da un'unica tipologia di olive, possono vantare un gusto armonico ed equilibrato. **Spesso gli extravergini e i monocultivar hanno un carattere e un gusto distintivo, ma non bilanciato** in termini di amaro, piccante e di tutti gli attributi sensoriali che dovrebbero contraddistinguere un olio equilibrato. Inoltre, è importante tenere presente che le qualità

organolettiche del prodotto possono variare anche in base alle condizioni climatiche dell'anno di raccolta.

Ogni olio è diverso da un altro e la forza di Monini risiede proprio nella capacità di selezionare le materie prime con le migliori espressioni organolettiche e tali da ottenere un gusto equilibrato nel tempo. L'arte di accostare oli, armonizzando gusti e profumi, consente di ottenere un prodotto sempre riconoscibile e apprezzabile per l'equilibrio organolettico e la costanza che conserva nel tempo. Questo approccio necessita di maggiori risorse rispetto a una selezione di materie prime guidata per lo più dal budget ma, senza dubbio, consente di raggiungere il sapore riconoscibile di un olio Monini.

Monini segue da sempre questa filosofia che esprime attraverso le ricette che Zefferino Monini realizza e assaggia personalmente, cercando per ogni prodotto **l'equilibrio delle caratteristiche organolettiche che danno vita a un prodotto unico, costante e sempre 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”, tra cui 100% italiani, biologici, e non filtrati.

L'attenzione di Monini alla qualità è riconosciuta dai risultati di numerosi test di assaggio condotti in blind, ovvero senza che gli assaggiatori sappiano quale prodotto stanno provando in quel momento, una sistema di valutazione che garantisce la massima obiettività nel giudizio. Non per tutte le fasce di prodotto Monini arriva al primo posto, ma risulta essere sempre la più costante durante l'anno.

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

Monini e la tutela del paesaggio olivicolo

Le colline dominate da fasce di oliveti sono tra gli elementi più identitari delle aree agricole e rurali del Paese. Questi paesaggi, che contribuiscono a rendere l'Italia unica al mondo, devono essere tutelati anche attraverso la conservazione, il mantenimento e il continuo sviluppo delle principali colture italiane.

In questo senso, **Monini ha il privilegio di inserirsi con i suoi oliveti in Umbria, Toscana e Puglia, tra le aree più rinomate in Italia per i paesaggi olivicoli e per la produzione di oli di qualità.** Infatti, le condizioni climatiche del centro e del sud, come ad esempio le escursioni termiche autunnali, stimolano gli ulivi ad accumulare polifenoli per proteggere le olive dagli stress climatici, migliorando le proprietà nutrizionali e sensoriali dell'olio, che si caratterizza così per le sue note amare e piccanti.

Ad esempio, nel Sentiero degli Ulivi che si estende nella

Fascia olivata Assisi – Spoleto in Umbria

è possibile apprezzare le migliaia di alberi di olive che si appoggiano su terrazzamenti e torri costruite per circondare e proteggere le piante. Il Sentiero, risultato dell'impegno e delle forze imprenditoriali locali, ha ottenuto il riconoscimento di "Paesaggio culturale evolutivo vivente" dall'Unesco. Inoltre, già riconosciuto come "Paesaggio rurale e storico" dal Ministero delle Politiche agricole, nel luglio 2018 la FAO ha riconosciuto la Fascia olivata Assisi – Spoleto quale "Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale".

Proprio nella fascia Assisi – Spoleto, Monini è intervenuta con gli oliveti del Poggiolo per contribuire al mantenimento del paesaggio locale. Dei 40 ettari originari, L'Azienda ha riconvertito le aree più fragili e danneggiate così da proteggere la flora e valorizzare gli ulivi, pur mantenendo esempi di ulivi secolari. Alimentando il Bosco Monini, **il Gruppo vuole contribuire al mantenimento del paesaggio italiano, mantenendo e rigenerando il patrimonio olivicolo locale.**

**Il Sentiero ha ottenuto
il riconoscimento
di “Paesaggio culturale evolutivo
vivente” dall’Unesco.**



SPORT

L'extravergine dei campioni

Orizzonte MONINI 2030

Grandi eventi sportivi, 200 mila nuove occasioni per conoscersi e parlare di benessere.

Da sempre Monini promuove la buona alimentazione, unita all'attività fisica e al divertimento, quali elementi chiave per uno stile di vita sano. Per questo ogni giorno Monini supporta attività e manifestazioni sportive quali occasioni per promuovere l'olio extravergine di oliva come ingrediente per una dieta salutare. **Un'alimentazione bilanciata è alla base del benessere fisico e fondamentale per la preparazione atletica.**

Il carburante principale per gli sport ad alta intensità e gli sforzi prolungati a bassa intensità sono i grassi buoni, come gli acidi grassi monoinsaturi dell'olio extravergine d'oliva, alimento anche ricco di antiossidanti che aiutano nel recupero muscolare. Inoltre, le proprietà nutritive dell'olio aiutano a ridurre i sintomi dell'infiammazione cronica degli arti derivante da allenamenti molto faticosi e favoriscono l'assorbimento degli antiossidanti e delle vitamine liposolubili contenute negli alimenti.

Monini partecipa a importanti manifestazioni sportive in Italia per diffondere la consapevolezza sul contributo nutritivo che l'olio extravergine può apportare agli atleti. L'Azienda ha cominciato dal ciclismo in mountain bike e ha proseguito con il running, due sport di resistenza che richiedono grande



determinazione e che possono trarre tutti i benefici di un'alimentazione sana.

Nel 2022, Monini ha supportato l'evento di Coppa del Mondo di e-bike, che ha visto i ciclisti sfidarsi proprio nell'area intorno a Spoleto. L'Azienda ha inoltre proseguito con le tradizionali sponsorizzazioni sportive, avvicinandosi ulteriormente all'obiettivo di raggiungere le 200 mila persone entro il 2030.

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

Stefano Barilotti,
Marketing

L'extra vergine dei campioni



Sci Club Val Gardena

Oltre 20 anni di sponsorizzazioni allo Sci Club Val Gardena che coinvolge moltissimi atleti italiani. Monini sostiene Riccardo Allegrini dall'età di 16 anni accompagnandolo nella crescita agonistica e nella squadra dei Carabinieri.



La Fenice

Associazione no profit della ginnastica ritmica che ha visto sbocciare Agnese Duranti, la "Farfalla Azzurra" che figura tra le cinque atlete di punta nella ginnastica ritmica italiana.



Sir Volley Perugia

50 anni di legame con la pallavolo e dal 2019 con la Sir Volley Perugia, squadra umbra di serie A che si misura anche in Champions League.



Coppa del Mondo e-bike enduro

Supporto all'evento di coppa del mondo di e-bike tenutosi a Spoleto nelle panoramiche strade dei colli che circondano la città.



Marconi Monini Volley

A Spoleto sosteniamo la Monini Marconi Volley che opera nel settore giovanile da più 20 anni.



Circolo tennis di Spoleto

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



A.S.D. Trevi Volley

Supporto alla «Lucky Wind» Trevi volley, centro di talenti nelle giovanili della pallavolo umbra.



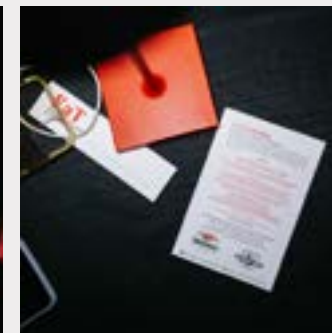
Accademia Scherma Spoleto

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

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

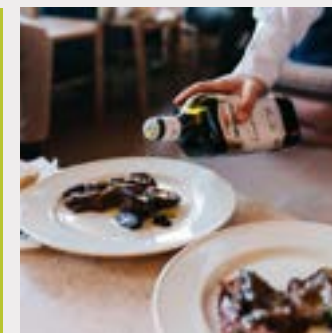
Sulla scena del teatro Caio Melisso, il più antico teatro di Spoleto, si è tenuta a novembre 2022 la prima edizione di “EaT – Enogastronomia a Teatro” nata dal connubio tra spettacolo e alimentazione e che ha visto Monini come Main supporter. L'evento si è svolto in tre giorni di spettacoli, musica e degustazioni in cui attori e spettatori hanno condiviso arte e prodotti del territorio, tra cui l'extravergine Monini.

“Iniziativa interessante e divertente per il modo di fare cultura a cui noi teniamo moltissimo”. Ha affermato Maria Flora Monini che ha seguito in prima persona il progetto.



“La nostra missione è fare cultura grazie al nostro prodotto che è l'olio. Oggi c'è fame di cultura e questo è un modo originale per soddisfarla avviando anche i giovani e le nuove generazioni al teatro e all'arte. EaT unisce i due asset principali del nostro Paese, dell'Umbria e di Spoleto.”

Maria Flora Monini,
Marketing



Fondazione Monini

Fondazione Monini nasce con l'obiettivo di custodire la memoria del territorio di Spoleto, per i suoi cittadini, per le nuove generazioni e per i turisti e i visitatori che arrivano da tutto il mondo

Nel 2009, Monini si è aggiudicata all'asta la storica casa del Maestro Gian Carlo Menotti, in Piazza del Duomo a Spoleto. Casa Menotti ha dato vita nel 1958 al Festival di Spoleto, in un periodo in cui la città è stata un centro di idee e sperimentazione artistiche, spaziando tra danza, teatro, musica, opera, e arte. Negli ultimi 65 anni, Casa Menotti ha ospitato alcuni tra i più grandi artisti della nostra epoca.

Costituita a maggio 2010, Fondazione Monini vuole ricordare il Maestro Menotti, non solo quale ideatore del Festival dei Due Mondi, ma anche come musicista, compositore, librettista e regista. Proprio per il centenario dalla nascita del Maestro, Il 25 giugno 2011 la Fondazione ha inaugurato Casa Menotti.



Premio Monini: “Una finestra sui Due Mondi”

Nato nel 1958, il Festival dei Due Mondi è una manifestazione internazionale fondata dal Maestro compositore Gian Carlo Menotti, un evento che ha portato a fama internazionale il Festival e la sua città, quale *“terreno di incontro fra due culture e due mondi artistici, quello americano e quello europeo” per celebrare “le arti in tutte le loro forme”*. Ancora oggi il Festival rappresenta uno dei più importanti appuntamenti culturali e innovativi a livello mondiale.

Come ogni anno, la Fondazione Monini nel 2022 ha assegnato per la 13^a edizione il Premio Monini **“Una finestra sui Due Mondi”**, a una personalità che attraverso la propria attività artistica è riuscita a travalicare ogni confine e parlare al cuore delle persone durante il Festival.

Nel Centro di Documentazione di Casa Menotti, la Fondazione custodisce anno dopo anno tutto il materiale disponibile dagli esordi del Festival, catalogandolo e archiviandolo digitalmente. 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 portato Casa Menotti a essere parte del prestigioso Circuito Museale della città di Spoleto. I documenti testuali, le immagini e i video sono conservati e organizzati nel catalogo digitale e sono disponibili gratuitamente per la consultazione, offrendo contenuti scientifici per studiosi, ricercatori, laureandi e appassionati.



La Fondazione Monini coltiva la cultura promuovendo eventi unici, come “Musica da Casa Menotti” grazie al quale, anche nel 2022, giovani musicisti si sono esibiti in una rassegna di concerti di musica da camera. L'evento mantiene negli anni una rete di conservatori di fama internazionale ospitando giovani musicisti e favorendo l'incontro tra diverse realtà musicali nel mondo. Ragazzi di talento si esibiscono nello spazio intimo del salotto di fronte a pochi spettatori ma dalla finestra della

dimora la loro musica raggiunge anche il pubblico della meravigliosa Piazza del Duomo. Spaziando tra repertori di musica classica, jazz, contemporanea e cabaret, l'evento ospita giovani musicisti che hanno suonato nelle grandi sale concertistiche mondiali, dalla Carnegie Hall di New York e alla Suntory Hall di Tokyo. L'intimità caratteristica dei concerti di Casa Menotti consente di tessere un legame privilegiato tra musicista e pubblico avvicinando artista e spettatore.

“Da quando abbiamo voluto restituire Casa Menotti alla nostra città e al mondo, ci è sembrato fondamentale farla vivere non solo attraverso ricordi e documenti, ma anche riempiendola di ciò che il Maestro amava di più: la musica. È un linguaggio che vogliamo incoraggiare soprattutto nei giovani per dar loro la possibilità di esprimersi e far emergere il loro talento”

Maria Flora Monini
Fondazione Monini



Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto

Monini da 60 anni è partner del Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto, che dal 1947 avvia alla professione dell'arte lirica giovani artisti pronti a debuttare una volta compiuti gli studi di canto.

Presso il Teatro, i vincitori del Concorso di canto dello “Sperimentale” cominciano un percorso di due anni che gli consente di acquisire strumenti che la scuola non offre: dalla preparazione delle opere alla preparazione al gesto, sotto la guida di registi e direttori che si occupano anche di mettere in scena le opere stesse nella Stagione Lirica di presentazione.





Come nasce questo documento

Nota metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità testimonia l'impegno di Monini nel rendicontare e comunicare a tutti gli stakeholder le **performance ambientali, sociali ed economiche** raggiunte dall'Azienda nel corso del 2022, il secondo anno di rendicontazione non finanziaria del Gruppo. Le informazioni contenute nel presente documento si riferiscono all'**anno fiscale 2022**, dal 1° gennaio al 31 dicembre, con una visione più ampia degli indicatori chiave durante il triennio 2020-22, laddove possibile. Il perimetro di rendicontazione scelto è lo stesso definito nel Bilancio Consolidato del Gruppo Monini.

Il documento è stato redatto con riferimento all'edizione dei **GRI Standard 2021** e ai **GRI Sector Standard 13 "Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors"** (2022). I codici identificativi GRI distribuiti all'interno del documento tra parentesi quadre individuano le

informazioni che soddisfano i requisiti selezionati. In accordo allo standard, il documento si concentra sui temi più significativi per Monini e per i suoi stakeholder – i cosiddetti temi "materiali" per i quali sono stati valutati i principali impatti economici, ambientali e sociali generati dall'organizzazione – individuati attraverso un processo di analisi di materialità condotta nel 2022 e che ha previsto il coinvolgimento di alcuni stakeholder esterni.

L'aggiornamento dell'analisi ha portato con sé nuove prospettive sui temi già identificati nel Bilancio di Sostenibilità 2021, anche in risposta ai nuovi requisiti dei GRI Standard 2021 (GRI 3). Rispetto al 2021, sono emersi come **nuovi temi materiali "Adattamento al cambiamento climatico" e "Consumi idrici e irrigazione"**. Altri temi hanno subito delle variazioni di forma e non di rilevanza, i due temi 2021 "Qualità e tracciabilità" e "Salute e benessere" sono stati ridefiniti nel 2022 con **"Qualità e sicurezza alimentare", "Tracciabilità e trasparenza" e "Ricerca ed educazione alimentare"**. I temi di governance non sono stati oggetto dell'analisi di materialità in quanto ritenuti imprescindibili per la conduzione del business e, pertanto, il tema "Fiducia e credibilità" è stato escluso dalla lista dei temi rilevanti. Il confronto con gli esperti ha riguardato i temi associati agli impatti più rilevanti

individuati a partire da un'analisi della catena del valore di Monini e dei principali documenti di settore. **Gli impatti sono stati analizzati in chiave di "doppia materialità"**, considerando sia gli impatti generati dalle attività di Monini sul contesto esterno (materialità d'impatto) sia gli impatti subiti (materialità finanziaria), e valutati in base ai criteri di portata, perimetro, irrimediabilità e probabilità. I risultati dell'analisi sono stati condivisi con gli stakeholder esperti coinvolti per raccogliere il loro punto di vista e sintetizzarlo con quello dell'Azienda. A fine analisi, sono emersi **12 temi materiali**.

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

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

Indice dei contenuti GRI

Dichiarazione d'uso

Monini ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 1/1/2022 – 31/12/2022 con riferimento all'edizione 2021 dei GRI Standard, opzione "with reference to".

Utilizzato GRI 1

GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021

Standard di settore GRI pertinenti

GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing sectors

GRI Standard	Informativa	Informazioni/Collocazione
Informativa generale		
2-1	Dettagli organizzativi	a. Ze.flor S.r.l. b. Società a responsabilità limitata. c. SS Flaminia Km 129 Spoleto - 06049 Italia. d. Il Gruppo Monini opera in Italia, Polonia, Stati Uniti e Francia.
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	a. Ze.Flor. S.r.l. (consolidante), Monini S.p.A., Monini North America, Monini Polska, Ze.Flor. Società agricola S.r.l., Tenimenti in Toscana Società agricola S.r.l. b. Le Società incluse nel perimetro del Bilancio Consolidato e del Bilancio di Sostenibilità coincidono. c.i. Non vi sono partecipazioni di minoranza; c.ii. In seguito ad acquisizioni vengono comunicate le scadenze delle informazioni finanziarie e ne si monitora il rispetto. Contestualmente si rivedono le informazioni ricevute dalle controllate e si fornisce supporto in caso di necessità; c.iii. l'approccio è univoco e non si rilevano discordanze in merito.
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	a. Il periodo di rendicontazione di questa edizione del Bilancio di Sostenibilità va dal 1.1.2022 al 31.12.2022 e ha frequenza annuale. b. Il periodo della rendicontazione finanziaria coincide con quello della rendicontazione di sostenibilità. Luglio 2023. Per qualsiasi chiarimento o approfondimento è possibile contattarci al seguente indirizzo mail: piano2030@monini.com.
2-4	Revisione delle informazioni	a. Nel 2022 è stata aggiornata la metodologia di calcolo per l'indicatore GRI 201-1 per allinearla alle richieste del GRI. Per consentire la comparabilità delle informazioni sul triennio sono stati allineati anche i valori riportati nella scorsa edizione del documento.
2-5	Assurance esterna	a./b. Il documento non è stato sottoposto ad assurance esterna. a./b. Il documento non è stato sottoposto ad assurance esterna.

Sezione 2: Attività e lavoratori

2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	a. I settori in cui Monini opera sono: Fast-Moving Consumer Goods (FMCG) e Business-to-Business (B2B). b.i. Monini è specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva: seleziona in Italia e nei Paesi del Sud Europa, imbottiglia e distribuisce in Italia e all'estero, olio extravergine d'oliva di elevata qualità. Il marchio principale è Monini. I prodotti sono olio extra vergine di oliva, olio di oliva, oli extravergini aromatizzati, olive da tavola, olio di semi di vinacciolo, aceti, pesti. I mercati serviti comprendono 71 Paesi nel mondo in Europa (74%), Asia-Pacific (14%), altri (12%). b.ii. La catena di fornitura si compone di: 1) cooperative agricole e produttori di olio extravergine di oliva localizzati in Italia, Spagna, Portogallo e Grecia; 2) vetrerie e fornitori di imballaggi e materie sussidiarie; 3) fornitori di servizi. b.iii. Le entità a valle dell'organizzazione sono GDO, distributori specializzati, e-commerce, Ho.re.ca. c. n.a. d. Nel 2022 non sono state rilevate modifiche sostanziali alla catena del valore e alle attività svolte dal Gruppo.
2-7	Dipendenti	↳ Le nostre persone ↳ Le nostre persone c. I dipendenti sono stati calcolati secondo il numero di persone in valore assoluto. ↳ Le nostre persone e. Non si sono verificate variazioni rilevanti del numero di dipendenti.
2-8	Lavoratori non dipendenti	a.i. I lavoratori somministrati nel 2020 sono stati 12, nel 2021 pari a 16 e nel 2022 pari a 19, con contratti in monte ore garantito o staff leasing. a.ii. Le principali mansioni svolte includono: confezionamento, manutenzione, ricevimento olio e miscelazione. b. I dipendenti sono stati calcolati secondo il numero di persone in valore assoluto. c. In media, nel corso dei mesi, si registrano variazioni da un minimo di 6 ad un massimo di 18 somministrati. In particolare, nel corso del 2020 si va da un minimo di 7 ad un massimo di 12 somministrati. Nel corso del 2021 si va da un minimo di 9 ad un massimo di 13 somministrati. Nel corso del 2022 si va da un minimo di 9 ad un massimo di 17 somministrati.

Sezione 3: Governance

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

GRI 2-9 | Struttura e composizione della governance

	2020						
	Ruolo	Indipendenza	Permanenza in carica (dal)	Altre cariche e impegni (n°)	Descrizione degli impegni	Sesso	
Monini Zefferno Francesco	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo	
Monini Maria Flora	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Donna	
Riccardo Cereda	Esecutivo	Si	20/06/2008	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo	
	2021						
	Monini Zefferno Francesco	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
	Monini Maria Flora	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Donna
	Riccardo Cereda	Esecutivo	Si	20/06/2008	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo
	2022						
Monini Zefferno Francesco	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo	
Monini Maria Flora	Esecutivo	Si	02/12/2002	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Donna	
Riccardo Cereda	Esecutivo	Si	20/06/2008	Molteplici	CdA e ruoli direttivi	Uomo	

Sezione 2: Attività e lavoratori

2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	a./b. Il CdA è in carica a tempo indeterminato e, pertanto, al momento non si adottano procedure di nomina e selezione. a./b. Il CdA è in carica a tempo indeterminato e, pertanto, al momento non si adottano procedure di nomina e selezione.
2-11	Presidente del massimo organo di governo	a. Il Presidente del massimo organo di governo è Presidente anche di alcune delle Società controllate. b. Il Presidente del massimo organo di governo svolge mansioni operative di acquisto della materia prima ed altre all'interno della Monini SpA. Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo di Monini, attraverso un sistema organico e strutturato di principi e procedure, previene il verificarsi di potenziali conflitti nello svolgimento delle proprie attività.
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	↳ Una governance dedicata alla sostenibilità. b.i. Il CdA, insieme al Comitato di Sostenibilità, che include un membro del Consiglio, esercita i propri poteri di indirizzo, governo e controllo sullo sviluppo della strategia di sostenibilità del Gruppo. In particolare, il CdA revisiona e approva l'analisi di materialità che richiede di valutare la significatività degli impatti ambientali, economici e sociali derivanti dallo svolgimento delle proprie attività. La materialità viene aggiornata periodicamente attivando un processo di ascolto degli stakeholder interni. Il CdA annualmente approva la rendicontazione non-finanziaria che include i risultati dell'analisi di materialità. b.ii. Il CdA ogni anno approva il Bilancio di Sostenibilità che include i risultati dell'analisi di materialità. c. Il Comitato di Sostenibilità di Gruppo, cui partecipa un membro del CdA, partecipa allo sviluppo dell'analisi di materialità che richiede di valutare la significatività degli impatti connessi ai temi ambientali, economici e sociali rilevanti per Monini.
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	a.i. Il Presidente del Comitato di Sostenibilità è il Direttore Generale di Monini e un membro del CdA è anche membro del Comitato. a.ii. Gli altri membri del Comitato di Sostenibilità sono responsabili di diverse funzioni organizzative. b. Annualmente, il Presidente del Comitato di Sostenibilità, sottopone all'approvazione del CdA il Bilancio di Sostenibilità di Gruppo che include i risultati dell'analisi di materialità.
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	a. Il CdA ogni anno approva il Bilancio di Sostenibilità che include i risultati dell'analisi di materialità che richiede di analizzare gli impatti connessi ai temi ambientali, economici e sociali rilevanti per Monini. b. n.a.

2-15	Conflitti d'interesse	↳ Identità e struttura del Gruppo. ↳ Identità e struttura del Gruppo.
2-16	Comunicazione delle criticità	a. Le criticità vengono individuate in prima istanza dal Collegio Sindacale e successivamente comunicate al massimo organo di governo convocando una seduta del Consiglio di Amministrazione. b. Durante il periodo di rendicontazione 2022 non sono state portate criticità rilevanti all'attenzione del CdA.
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	a. Ogni anno i membri del CdA, insieme al Comitato di Sostenibilità, e a tutte le persone coinvolte nel Modello di Governance della sostenibilità di Monini partecipano ad un incontro di allineamento sull'evoluzione dello scenario in materia di sostenibilità, oltre ad un aggiornamento sui risultati ESG del Gruppo.
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	a. n.d. b. n.d. c. n.d.
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	a. Le remunerazioni dei membri del CdA sono fisse. b. Nonostante il CdA sia periodicamente informato, coinvolto e ingaggiato nell'evoluzione del Piano di Sostenibilità Monini 2030, definendone strategie e analizzandone i risultati, la remunerazione dei membri del CdA non è al momento collegata al raggiungimento di risultati in ambito di sostenibilità.
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione	a. Le retribuzioni dei membri del CdA sono decise dai soci nella determinazione del loro tetto massimo ed attribuite dal Consiglio stesso in base alle deleghe conferite. Inoltre, gli azionisti intervengono per la determinazione del tetto massimo dei compensi. b. n.d.
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	a. n.d. b. n.d. c. n.d.

Sezione 4: Strategia, politiche e prassi

2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	↳ Messaggio d'apertura.
2-23	Impegno in termini di policy	a. All'interno del Codice Etico di Gruppo, Monini definisce i valori, principi e le norme di comportamento per i dipendenti dell'Azienda e per i collaboratori esterni. Secondo quanto riportato dal Codice, le attività in Monini si basano sul principio fondamentale di una gestione etica del business, per favorire la crescita e lo sviluppo economico dell'impresa. a.i. n.a. a.ii. Al momento, gli impegni assunti non prevedono l'attuazione di due diligence dedicate. a.iii. Nella valutazione e gestione dei rischi economici, ambientali e sociali, Monini adotta un approccio basato sul principio precauzionale. a.iv. Gli impegni richiedono il rispetto dei lavoratori. b.n.d. c. Codice Etico: https://www.monini.com/content/wp-content/uploads/2018/03/All.1-Codice-Etico_Monini-REV-01-160408.pdf; Mog 231: https://www.monini.com/content/wp-content/uploads/2018/03/Descrizione-D-Lgs-231-Marzo-17-estratto_rev04.pdf. d. Il Codice Etico e le policy del Gruppo sono approvate dal CdA. e. Gli impegni assunti si applicano, oltre che ai dipendenti, ai collaboratori esterni come consulenti, agenti o prestatori di servizi, e ad altri soggetti che intrattengono rapporti con le Società del Gruppo. f. Il Codice Etico, al pari delle altre Politiche definite a livello di Gruppo, sono condivise internamente, diffuse tramite formazione, e vengono rese disponibili sul sito web della Società.
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	↳ La sostenibilità in Monini. ↳ Una governance dedicata alla sostenibilità.
2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	a. L'azienda non ritiene di aver causato impatti negativi. b. n.d. c. n.d. d. Attualmente, queste tipologie di procedure sono gestite internamente al Gruppo. e. Periodicamente, l'Organismo di Vigilanza (OdV) analizza e suggerisce elementi migliorativi all'impianto aziendale di adesione alle norme in ambito 231/2001.

2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Per la segnalazione/divulgazione di informazioni che si riferiscono a illeciti (anche presunti): a.i. i dipendenti possono rivolgersi ai responsabili di settore che portano le varie esigenze all'attenzione degli organi di governo; a.ii. i dipendenti possono sollevare eventuali preoccupazioni ai responsabili di settore, al Collegio Sindacale o all'OdV.
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	a. Nel triennio, non si sono verificati casi significativi di non conformità che avrebbero potuto generare pene pecuniarie o sanzioni non pecuniarie. b. Il numero è pari a 0. c. n.a. d. n.a.
2-28	Appartenenza ad associazioni	a. Confindustria, Federolio dal 2023 sostituita da Unifol, Centromarca, Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG).

Sezione 5: Coinvolgimento degli stakeholder

2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	↳ Analisi di materialità.
2-30	Contratti collettivi	a. 100% dei dipendenti è assunto secondo il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. b. n.a.

GRI 3: Temi materiali

3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	↳ Analisi di materialità. ↳ Analisi di materialità.
3-2	Elenco di temi materiali	↳ Analisi di materialità. ↳ Nota metodologica.
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	↳ Chi siamo.

Olivicoltura biologica e integrata

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ Coltivare nel rispetto della natura.
GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.3.1 Biodiversità	↳ Coltivare nel rispetto della natura.
	13.5.1 Salute del suolo	↳ Coltivare nel rispetto della natura.
	13.6.1 Utilizzo di pesticidi	↳ Coltivare nel rispetto della natura.
	13.6.2 Utilizzo di pesticidi	↳ Coltivare nel rispetto della natura.

Ricerca ed educazione alimentare

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ Monini per la ricerca e l'educazione.
----------------------------	---------------------------------	---

Qualità e sicurezza alimentare

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ La passione per l'alta qualità.
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-1 Salute e sicurezza dei prodotti	↳ Il processo di controllo della qualità.
	416-2 Episodi di non conformità in materia di salute e sicurezza dei prodotti	↳ Il processo di controllo della qualità.
GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.10.4 Percentuale di volume di produzione da standard di sicurezza alimentare certificati	↳ Il processo di controllo della qualità.
	13.10.5 Numero di richiami emessi per motivi di sicurezza alimentare e volume totale dei prodotti richiamati	↳ Il processo di controllo della qualità.

Tracciabilità e trasparenza

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ Sulle tracce della bontà.
----------------------------	---------------------------------	-----------------------------

GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura	Si rimanda alla tabella seguente.
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Si rimanda alla tabella seguente.

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

a. Casi di non conformità (n)	2022	2021	2020
Non conformità con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0
Non conformità con normative che comportano un avviso	0	1	0
Non conformità con codici di autoregolamentazione	0	0	0
Totale	0	1	0

GRI 417-3 | Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing

a. Casi di non conformità (n)	2022	2021	2020
Non conformità con normative che comportano un'ammenda/sanzione	0	0	0
Non conformità con normative che comportano un avviso	0	1	0
Non conformità con codici di autoregolamentazione	0	0	0
Totale	0	1	0

GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.23.2 Livello di tracciabilità in atto per ogni prodotto approvvigionato	Gruppo Monini risponde a quanto previsto dai regolamenti legge 852/2004, 178/2002 e 1935/2004, Decreto legge 231/2001, e a Standard volontari come BRC/IFS, ISO 22000 in termini di sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti finiti e dei materiali a contatto a monte e a valle della filiera, nonché i coadiuvanti tecnologici impiegati. Il proprio sistema informatizzato garantisce di identificare tempestivamente i lotti dei prodotti finiti confezionati e commercializzati, la loro distribuzione verso il cliente finale, i lotti dei materiali packaging (bottiglie, tappi, latte) nonché la materia prima fino al primo punto di trasformazione. Monini Polska, attraverso il suo partner logistico Nagel Polska, identifica il prodotto finito tramite il numero di lotto di produzione assegnato da Monini S.p.A ed è in grado di tracciare il lotto consegnato tramite un sistema informatico.
--	--	---

Buone pratiche ambientali e sociali nei frantoi

GRI 3: Temi Materiali 2021 3-3 Gestione dei temi materiali ↳ La nostra filiera.

Attrazione, sviluppo talenti e passaggio generazionale

GRI 3: Temi Materiali 2021 3-3 Gestione dei temi materiali ↳ Le nostre persone.

GRI 401: Occupazione 401-1 Nuove assunzioni e turnover ↳ Le nostre persone.

401-2 Benefit previsti per i dipendenti Si rimanda alla tabella seguente.

GRI 404: Formazione e istruzione 404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente Si rimanda alla tabella seguente.

404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione Si rimanda alla tabella seguente.

GRI 401-2 | Benefit previsti per i dipendenti

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

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

Ore medie	2020			2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	155	0	155	145	0	145	0	0	0
Quadri	8	40	48	48	96	144	8	0	8
Impiegati	107	231	338	186	248	434	35	0	35
Operai	17	0	17	77	0	77	354	18	372
Totale	287	271	558	456	344	800	397	18	415

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

2020			2021			2022		
Tipologia	Argomento	h	Tipologia	Argomento	h	Tipologia	Argomento	h
Monini SpA								
Sicurezza sul lavoro (SL)	Sicurezza sul lavoro	296	SL	Agg. RLS	8	SL	Agg. RLS	8
SL	Agg. Preposti Sicurezza	18	SL	Agg.RSPP	26	SL	Agg.ASPP	20
SL	Alle radici della Green Economy	228	SL	Lavori In Quota	32	SL	Sicurezza Sul Lavoro PLE	48
SL	Agg. RSPP	8	SL	Mulettista	4	SL	Igiene Alimenti	147
SL	Agg. RLS	8	SL	Primo Soccorso	32	SL	Sicurezza Sul Lavoro - Antincendio	32
-	-	-	SL	Sicurezza Sul Lavoro	24	SL	Sicurezza Sul Lavoro PES-PAV	12
-	-	-	Sviluppo competenze (SC)	Lean Expert	48	SL	Sicurezza Sul Lavoro-Defibrillatori	32
-	-	-	SC	Lean Production	150	SL	Agg.Preposti Sicurezza	23
-	-	-	SC	MSc Comunicazione Digitale	130	-	-	-
-	-	-	SC	Raccontare La sostenibilità	160	-	-	-
-	-	-	SC	Stakeholder Engagement	160	-	-	-
-	-	-	SL	Agg. Preposti Sicurezza	26	-	-	-

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

2020			2021			2022		
Tipologia	Argomento	h	Tipologia	Argomento	h	Tipologia	Argomento	h
Zc.flor SA								
-	-	-	-	-	-	SL	Sicurezza luoghi lavoro	36
-	-	-	-	-	-	SL	Utilizzo fitofarmaci	18
-	-	-	-	-	-	SL	Contributi psr	3
-	-	-	-	-	-	SL	Guida mezzi agricoli	12
-	-	-	-	-	-	SL	Guida mezzi agricoli	3
Tenimenti								
SL	ruolo da preposto	8	-	-	-	-	-	-
SL	trattori a ruote e a cingoli	13	-	-	-	-	-	-
M. North America								
n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-
M. Polska								
n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-	n.a.	n.a.	-

Consumi energetici ed emissioni in atmosfera

GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↪ Le emissioni del ciclo di vita.
GRI 302: Energia	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	↪ Energia verde ed efficienza energetica in campo. Per i fattori di conversione utilizzati, si rimanda alla tabella seguente.

GRI 302-1 | Energia consumata all'interno dell'organizzazione

Fattori di conversione	Valore	Fonte
Energia elettrica GJ/KWh	0,0036	Costante
Gasolio (Diesel) GJ/l	0,038	DEFRA 2022
Benzina (Benzina) GJ/l	0,034	
GPL l/tonne	1887,843	
GPL GJ/tonne	45,944	
Metano tonne/m3	0,000716	
Metano GJ/tonne	50	

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

GRI 302-1 | Energia consumata all'interno dell'organizzazione

Fattori di conversione						
Scope 1 da Combustione stazionaria						
Combustibile	Indicazione	2022	2021	2020	u.d.m.	Fonte
Benzina	Fattore di Emissione	3,152	3,152	3,14	ton CO ₂ /t	Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), Tabella parametri standard nazionali, 2020, 2021
	Densità	1.348	1.348	1.362	l/t	UK Department of Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA), Conversion factors - Full set, 2020, 2021, 2022

Fattori di conversione						
Scope 1 da Combustione stazionaria						
Combustibile	Indicazione	2022	2021	2020	u.d.m.	Fonte
Diesel	Fattore di Emissione	3,169	3,169	3,155	ton CO ₂ /t	Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), Tabella parametri standard nazionali, 2020, 2021
	Densità	1.189	1.186	1.193	l/t	UK Department of Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA), Conversion factors - Full set, 2019, 2020, 2021
Natural Gas	Fattore di Emissione	1,983	1,983	1,984	ton CO ₂ /000m ³	Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), Tabella parametri standard nazionali, 2020, 2021
GPL (LPG)	Fattore di Emissione	1,55491	1,55491	1,55491	kg CO ₂ /l	DEFRA 2022
Scope 1 da Flotta aziendale						
Benzina	Fattore di Emissione	0,1698	0,17431	0,1743	kg CO _{2e} /km	UK Department of Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA), Conversion factors - Full set, 2020, 2021, 2022
	Densità	2,32567	2,32567	2,32567	kg CO ₂ /l	DEFRA 2022
Diesel	Fattore di Emissione	0,16894	0,16843	0,16844	kg CO _{2e} /km	UK Department of Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA), Conversion factors - Full set, 2020, 2021, 2022
	Densità	2,14805	1.186	1.193	kg CO ₂ /l	DEFRA 2022
GPL (LPG)	Fattore di Emissione	0,19729	0,19828	0,19754	kg CO _{2e} /km	UK Department of Environment, Food & Rural Affairs (DEFRA), Conversion factors - Full set, 2020, 2021, 2022
Scope 2 - Elettricità - Market Based						
Italia	Fattore di Emissione	0,45657	0,45657	0,45857	kg CO _{2e} /km	AIB - European Residual Mixes, 2020 e 2021
Scope 2 Elettricità Location Based						
Italia	Fattore di Emissione	0,315	0,315	0,315	kg CO _{2e} /km	Terna, Confronti Internazionali 2019

305-4 Intensità delle emissioni di GHG			↳ Energia verde ed efficienza energetica in campo.
Consumi idrici e irrigazione			
GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ Il valore di ogni goccia.	
GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors 2022	13.6.1 Acqua e reflui	↳ Il valore di ogni goccia.	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	↳ Il valore di ogni goccia.	
	303-3 Prelievo idrico	↳ Il valore di ogni goccia.	
	303-5 Consumo di acqua	↳ Il valore di ogni goccia.	
Packaging e imballaggi sostenibili			
GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ Sostenibili dentro e fuori.	
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	↳ Sostenibili dentro e fuori.	
	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	↳ Sostenibili dentro e fuori.	
Spreco alimentare e circolarita'			
GRI 3: Temi Materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	↳ Da sottoprodotti a risorse.	
GRI 306: Rifiuti	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	↳ Da sottoprodotti a risorse.	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	↳ Da sottoprodotti a risorse.	
	306-3 Rifiuti prodotti	↳ Da sottoprodotti a risorse.	



GRI 13: Agriculture
Aquaculture and
Fishing Sectors
2022

13.8.1 Rifiuti

↳ Da sottoprodotti a risorse.

Adattamento al cambiamento climatico

GRI 3: Temi
Materiali 2021

3-3 Gestione dei temi materiali

↳ L'olio in un clima che cambia.

Radici nel territorio e valorizzazione del paesaggio

GRI 3: Temi
Materiali 2021

3-3 Gestione dei temi materiali

↳ Monini per il territorio.

ahandforthefuture.monini.com



MONINI

