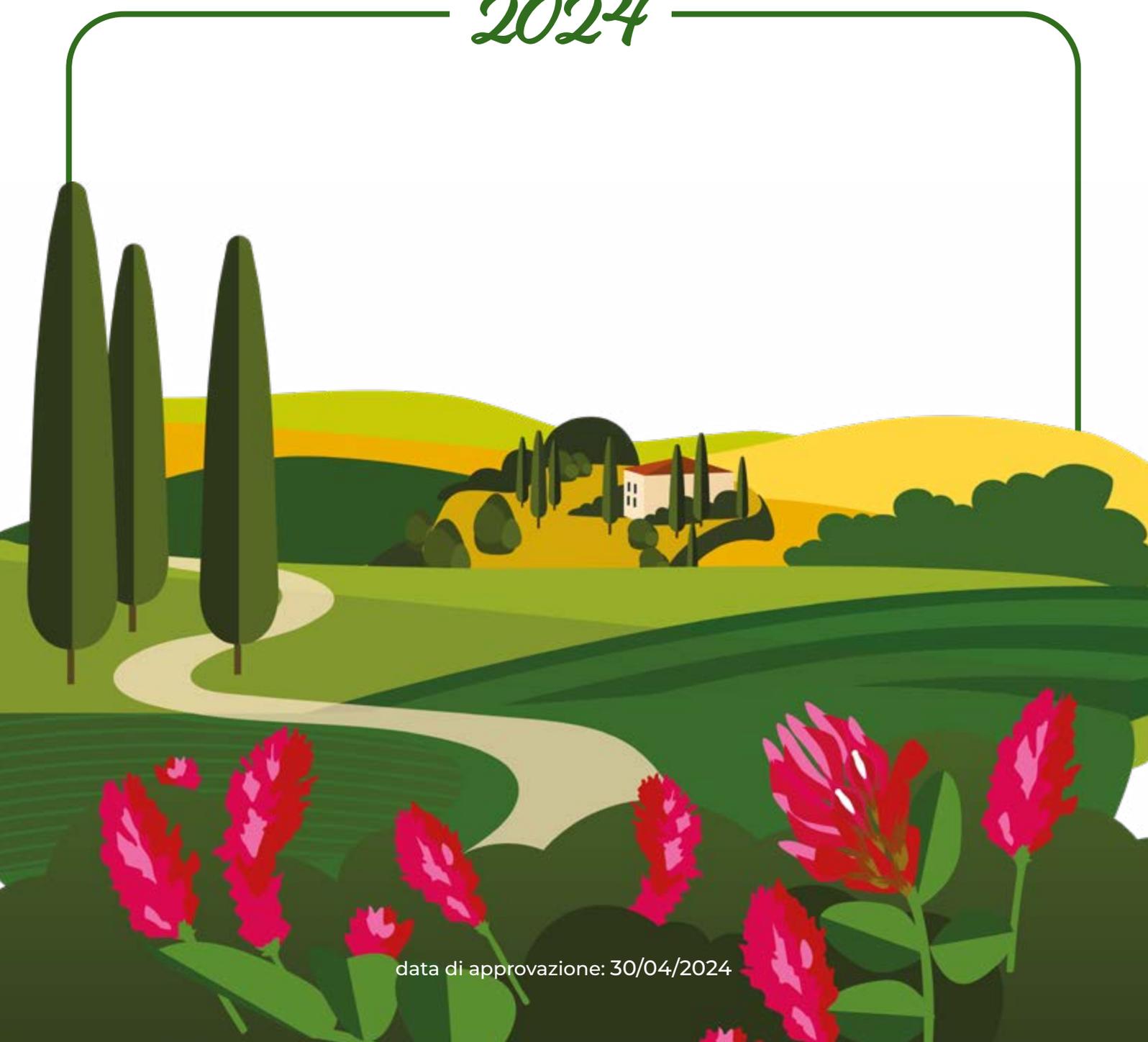




formaggi di famiglia

Bilancio di Sostenibilità

2024



data di approvazione: 30/04/2024

INDICE

LETTERA AGLI STACKEHLOLDERS

2

1 PROFILO AZIENDALE

4

- 1.1. La famiglia Busti 6
- 1.2. Tradizione e innovazione 9
- 1.3. Il processo produttivo 10
- 1.4. I prodotti 22
- 1.5. Premi e riconoscimenti 24
- 1.6. Qualità e trasparenza 26

2 L'ATTENZIONE DI BUSTI ALLA SOSTENIBILITÀ

28

- 2.1. La sostenibilità del settore agro-alimentare: un problema complesso 30
- 2.2. L'approccio di Busti 36
- 2.3. Mappatura stakeholder 39
- 2.4. Analisi di materialità 42
- 2.5. Il contributo agli SDGs 45

3 GOVERNANCE AZIENDALE

46

- 3.1. Struttura aziendale 48
- 3.2. Gestione sostenibile 50
 - 3.2.1. Politica di condotta etica 51
 - 3.2.2. Bilancio sociale 53
 - 3.2.3. Gestione etica del business 55
 - 3.2.4. Certificazioni di sostenibilità 56
 - 3.2.5. Politica per la qualità e la sicurezza alimentare 61
 - 3.2.6. Politica per l'ambiente 62

4 IL CAPITALE UMANO

65

- 4.1. Composizione dell'organico 66
 - 4.1.1. Tutela dei diritti dei lavoratori 68
- 4.2. Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro 71
- 4.3. Formazione 72

5 PERFORMANCE ECONOMICA

75

6 L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

78

- 6.1. Il latte: la materia prima per eccellenza 81
 - 6.1.1. Recupero e valorizzazione delle acque sierate 82
 - 6.1.2. Altri materiali utilizzati 82
- 6.2. Energia 83
 - 6.2.1. Il nuovo impianto fotovoltaico 84
- 6.3. Prelievo e scarico idrico 85
- 6.4. Emissioni in atmosfera 88
- 6.5. Carbon Footprint di organizzazione 89
- 6.6. Rifiuti 89
- 6.7. Tutela del benessere animale e della biodiversità 92

7 CLIENTI E FORNITORI

95

- 7.1. L'attenzione al cliente 96
- 7.2. Gestione della catena di fornitura 98

8 L'ATTENZIONE AL TERRITORIO ED AGLI ASPETTI SOCIALI

101

- 8.1. Promozione del territorio 102
- 8.2. Iniziative sociali 104

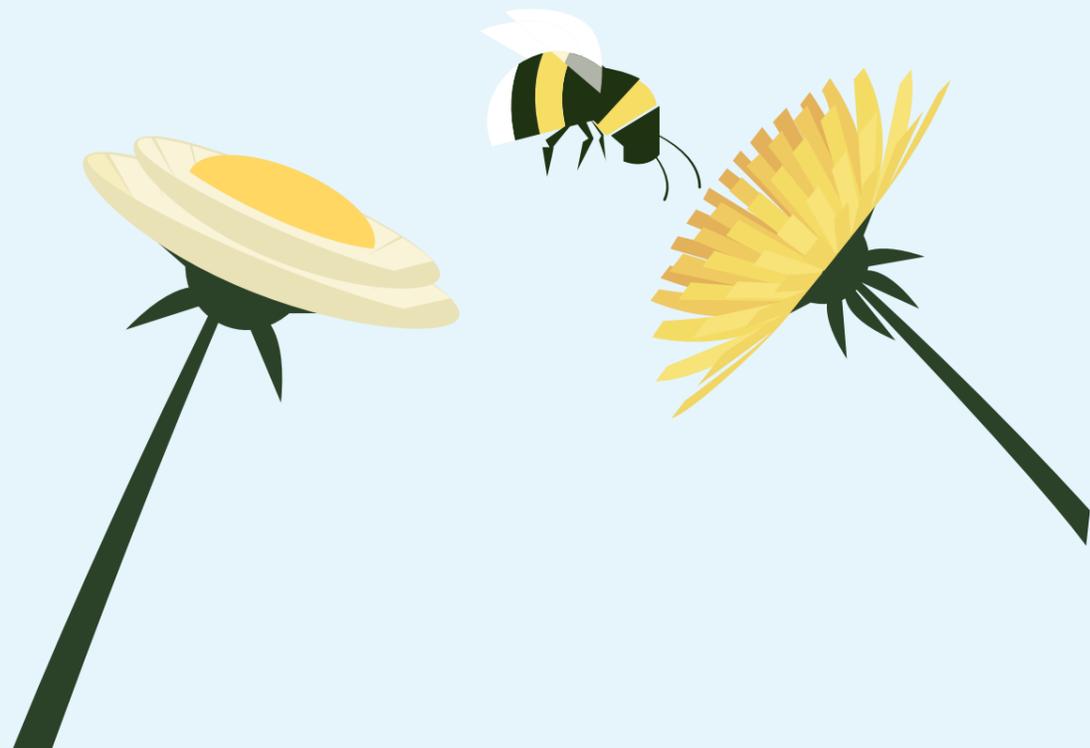
9 IL NOSTRO IMPEGNO E GLI OBIETTIVI FUTURI

107

NOTA METODOLOGICA

110

- Processo di identificazione dei temi materiali 111
- GRI Content Index 114



LETTERA AGLI STACKEOLDERS

Cari lettori,
con questa seconda edizione del nostro Report di Sostenibilità rinnoviamo il nostro impegno a raccontarci con trasparenza, condividendo i passi avanti compiuti lungo il percorso verso un modello di sviluppo sempre più responsabile e consapevole.

La sostenibilità è per noi di Busti un valore fondante, che guida ogni nostra scelta: dai prodotti che realizziamo, alle tecnologie in cui investiamo, fino alle modalità con cui collaboriamo con clienti, partner e territorio. Il nostro impegno concreto si riflette in ogni ambito dell'attività aziendale, con l'obiettivo di generare valore duraturo e condiviso.

Crediamo nella forza del lavoro di squadra, nella capacità di creare sinergie e nel confronto continuo come strumenti per innovare e migliorare. Crescere nel segno della sostenibilità, dell'innovazione, della qualità e della coesione è la nostra sfida quotidiana.

Questo report è la testimonianza del nostro percorso e della visione che ci guida.



Stefano Busti



CAPITOLO



una storia di famiglia

1.1

LA FAMIGLIA BUSTI

La “scommessa” di Alessandro e Remo Busti comincia nel 1955 ad Acciaio di Fauglia, con la nascita del Caseificio Busti, una piccolissima azienda che all’inizio trasformava pochi quintali di latte raccolti nella provincia pisana con un furgoncino dalla cappotta di tela, guidato dal giovane Remo. “La vita da pastore mi piaceva – racconta oggi Remo – ma era venuto il tempo di costruire qualcosa di mio, che potesse essere tramandato alle generazioni future”. Dopo i primi anni di attività insieme al padre, Remo prende le redini dell’azienda e ne diventa l’unico proprietario. In quel periodo, la produzione di formaggio continua a crescere, anche se la lavorazione, ancora artigianale,

non andava oltre gli otto o dieci quintali di latte. Remo investe tutto nel caseificio e la sua passione diventa un esempio per il figlio Stefano, che dopo qualche anno deciderà di seguire il padre nell’attività di caseificazione. È con questo passaggio generazionale che il Caseificio cresce nei numeri e come dimensione, arrivando ad aprire, nel 1990, il negozio al dettaglio accanto allo stabilimento.

Da allora l’azienda ha subito una continua espansione, festeggiando nel 2024 i suoi 70 anni di attività, arrivando ad impegnare 135 dipendenti e ad ampliare la sede produttiva dai 5700 m2 del 2011 ai 7000 m2 attuali; acquistando quasi 12 milioni di litri di latte all’anno.



SUPERFICIE PRODUTTIVA
LITRI DI LATTE ACQUISTATI

7000 m²
11.067.588



Oggi la storia di Busti va avanti grazie anche a Marco e Benedetta, i figli di Stefano, che insieme al nonno e al padre sono i quattro pilastri del Caseificio. “Il nostro marchio – racconta Stefano – è prima di tutto il segno distintivo di una famiglia. All’interno dell’azienda c’è sempre babbo Remo, che nonostante abbia oltre 80 anni continua ad essere la figura portante e il simbolo di questa scommessa iniziata 70 anni fa. Poi ci siamo io e i miei figli, la prova tangibile che gli sforzi del bisnonno Alessandro non sono stati vanificati”.

Un inarrestabile percorso che continua a portare grandi soddisfazioni, grazie anche alla crescita della gamma di formaggi prodotti e alla qualità delle materie prime che rimane tale fin dagli inizi.

“Busti dal 1955 – Formaggi di famiglia” è il marchio distintivo dei prodotti del Caseificio Busti che ne garantisce l’autenticità e l’origine.

1.2

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Con quattro generazioni al timone e grazie all’unione di idee ed esperienze che raccontano oltre 60 anni di storia, anche i processi produttivi si evolvono e si modernizzano.

“Per continuare a crescere – racconta Stefano Busti – ci siamo voluti differenziare investendo in nuove tecnologie, ma senza stravolgere la produzione tradizionale impiegata nella lavorazione di certi tipi di formaggio come il Pecorino Toscano DOP. Nel tempo, abbiamo mantenute vive le lavorazioni di una volta, come la salatura a secco con il sale di Volterra o la formatura a mano dei nostri formaggi. Questi sono requisiti importanti per mantenere l’artigianalità e il sapore dei nostri prodotti”. L’azienda affianca alla Direzione un gruppo di lavoro che, oltre al controllo qualità, svolge progetti di innovazione per lo studio di nuovi prodotti, la ricerca e realizzazione di soluzioni tecniche originali per risolvere criticità di processo, per un packaging innovativo e sostenibile.

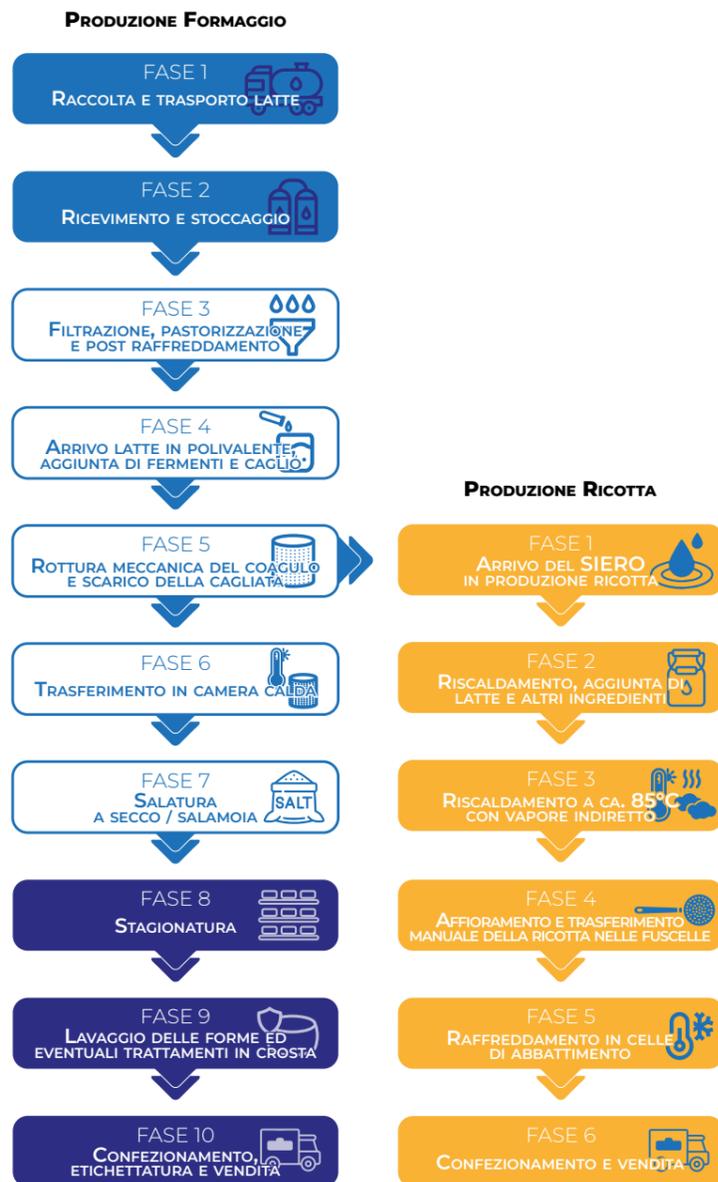
« Le nostre specialità sono realizzate artigianalmente con i migliori ingredienti della Toscana e d’Italia, per offrire prodotti che valorizzino la bontà dei nostri territori »



1.3

IL PROCESSO PRODUTTIVO

La produzione di un formaggio è un processo affascinante che combina natura, arte, scienza e tradizione. Il processo è molto complesso e varia notevolmente in base al tipo di formaggio che si vuole ottenere, con ciascuna fase che diventa cruciale per determinare il sapore, la consistenza e le altre caratteristiche finali.



L'attività produttiva prevede le seguenti fasi operative:

1. Raccolta e trasporto del latte;
2. Ricevimento e stoccaggio refrigerato;
3. Produzione formaggio;
4. Maturazione/stagionatura;
5. Trattamento superficiale.

FASE 1. Raccolta e trasporto del latte

Il processo inizia con la raccolta del latte, che proviene principalmente da allevamenti italiani diversi produttori della Toscana, valorizzando la diversità derivante dalle varie province del territorio: Pisa, Pienza, Siena, Grosseto, Viterbo, Empoli.

Le tipologie di latte approvvigionato sono varie: vaccino, ovino, caprino. La qualità del latte è fondamentale per ottenere un ottimo formaggio.



FASE 2. Ricevimento e stoccaggio refrigerato

Le autocisterne di raccolta arrivano nel piazzale antistante il caseificio, dove avviene il trasferimento del latte da queste ai serbatoi di stoccaggio.

Prima di iniziare lo scarico, gli operatori addetti eseguono i controlli preliminari sul latte (T° di arrivo, presenza/assenza di inibenti, acidità, grasso e proteine, presenza di latte di specie diverse), in modo da evidenziare eventuali non conformità, che vengono gestite conformemente alla procedura di riferimento definita dal Caseificio Busti.



Annesso alla sala di lavorazione è presente il laboratorio di analisi, nel quale vengono svolti i controlli di routine atti a verificare l'idoneità del latte prima di immetterlo nel ciclo produttivo.

Successivamente, il latte viene scaricato dalle suddette autocisterne passando prima per uno step di filtrazione per poi passare ad un impianto di raffreddamento e raggiungere infine uno dei sei serbatoi con differenti capacità di stoccaggio.



La capacità di stoccaggio ed il numero di serbatoi in dotazione permette la separazione e diversificazione del latte in base alla specie, alla zona geografica, ad un eventuale trattamento termico subito.

Tali serbatoi sono isolati termicamente e consentono il mantenimento delle condizioni di temperatura ideali previste e volute per il latte. Sono inoltre dotati di display di lettura della temperatura con relativa centralizzazione che permette l'archiviazione automatica dei rilievi.

Parte del latte "crudo" può essere destinato direttamente alla vendita dopo essere sottoposto a pastorizzazione tramite trattamento termico.

Produzione formaggio

FASE 3. Pastorizzazione latte

Il giorno della produzione il latte della tipologia prevista viene prelevato dallo specifico serbatoio in cui è stato stoccato e viene immesso nell'impianto di pastorizzazione.

Il latte è quindi soggetto ad un processo di trattamento termico a diverse temperature con tempistiche brevi e ben definite, che permette di eliminare la carica microbica prima della lavorazione vera e propria. Alla fine della pastorizzazione



il latte viene portato alla temperatura adeguata per entrare nel vero e proprio processo produttivo.

FASE 4. Aggiunta dei Fermenti e del Caglio

Dopo la pastorizzazione, il latte viene inviato in apposite vasche di coagulazione vengono aggiunti batteri lattici che aiutano nella fermentazione e nel conferire al formaggio il suo sapore caratteristico. Successivamente, viene aggiunto il caglio, un enzima che provoca la coagulazione del latte, separandolo in cagliata (la parte solida) e siero (la parte liquida).

FASE 5. Rottura della Cagliata e separazione del Siero

La cagliata viene rotta per permettere al siero di separarsi ulteriormente. La dimensione dei coaguli influisce sulla





consistenza e tipologia finale di formaggio che andremo a fare.

Il siero grasso, ricco in proteine, viene valorizzato inviandolo alla produzione della ricotta uno dei prodotti di punta dell'azienda.

FASE 6. Formatura e stufatura

La cagliata viene successivamente distribuita in stampi specifici che donano la forma desiderata. Questa fase è condotta in maniera manuale utilizzando dei ripartitori in acciaio che consentono la corretta dosatura dei grani di cagliata, gestendo in maniera ottimale i tempi di riempimento e l'igiene del prodotto. A questo punto, il formaggio inizia a prendere forma e consistenza.



Dopo la messa in forma della cagliata, gli stampi vengono trasportati in una specifica area dedicata alla stufatura dei formaggi, che permette di allontanare ulteriormente il siero in eccesso e permettere al formaggio di iniziare già a compattarsi. Questa fase rappresenta una delle più delicate ed importanti di tutta la produzione e la sua durata dipende dal raggiungimento dell'acidità desiderata.



FASE 7. Salatura

A questo punto si procede alla salatura, un passaggio che contribuisce al sapore del formaggio e agisce anche come conservante naturale, che avviene mediante lo spargimento manuale di sale direttamente sulla superficie del formaggio.



FASE 8. Maturazione/Stagionatura

La maturazione rappresenta lo stadio durante il quale ogni formaggio assume specifiche caratteristiche organolettiche (aspetto, colore, consistenza, sapore ed aroma), in quanto nel corso di tale processo si completano la trasformazione dei glucidi (lattosio), delle proteine e dei lipidi, per azione di enzimi (microbici e del latte).

In base alle varie tipologie di formaggi possiamo avere gradi di stagionatura diversi, si parla di maturazione breve, caratterizzata da una durata inferiore ai 30 giorni, di semistagionatura fino a



6 mesi e di stagionatura lunga fino ad oltre 1 anno. Durante questo periodo il formaggio viene periodicamente lavato e girato manualmente.

Alcuni formaggi dopo una prima stagionatura in caseificio vengono trasferiti in grotte naturali per un ulteriore affinamento. Il microclima che si viene ad instaurare nella grotta, con umidità e temperature non controllate, donano al pecorino un gusto e un sapore unici.



FASE 9. Trattamento superficiale

Alcuni prodotti subiscono un trattamento superficiale volto a donargli un sapore distintivo, una consistenza specifica o un colore particolare. I principali trattamenti che possono essere eseguiti sono:

- Trattamento superficiale con ingredienti come olio extra vergine di oliva, pepe nero, erbe aromatiche, concentrato di pomodoro oppure l'utilizzo della paglia e del fieno che richiamano la stagionatura in grotta dove le forme vengono adagiate sulle assi di legno ricoperte di paglia o fieno.

Busti nel mantenimento dell'artigianalità dei prodotti esegue manualmente la maggior parte di questi trattamenti, a dimostrazione della passione conferita nella realizzazione di ciascun tipo di formaggio.



FASE 10. Confezionamento e vendita

Una volta completata la stagionatura, il formaggio viene stoccato nel magazzino pronto per essere confezionato per la vendita. La tipologia di imballaggio dipende dalla tipologia di formaggio e dal cliente finale, con l'obiettivo di proteggerlo e preservarne la qualità fino al consumo.



La vendita avviene sia per mezzo della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), sia direttamente a clienti privati che possono acquistare i prodotti sullo shop online o direttamente al Busti Store, lo spaccio aziendale che si trova all'interno dello stabilimento produttivo.



1.4

I PRODOTTI

Busti produce formaggi di diversi tipi, dai freschi, semistagionati, stagionati e aromatizzati di altissima qualità. I suoi prodotti si distinguono per qualità degli ingredienti, tradizione e cura delle lavorazioni, ma anche per innovazione ed originalità. La selezione del latte ed i metodi di lavorazione sono invariati da decenni, ma al contempo non manca innovazione negli ingredienti e nei formati.

Ad oggi l'azienda produce 52 tipologie di prodotti differenti:

formaggi pecorini, formaggi misti e formaggio di capra, formaggi pecorini a latte crudo, formaggi aromatizzati, formaggi freschissimi (baccellone e mozzarella), ricotta fresca di pecora, mista o di capra.

I formaggi della Famiglia Busti rappresentano un riferimento della qualità del Made in Italy, valorizzato sia a livello nazionale che fuori dal contesto italiano, esportando i propri prodotti in vari paesi del mondo.

PAESI NEL MONDO RAGGIUNTI	27
FORME VENDUTE TOTALI	2.255.075
TOTALE FORME VENDUTE ITALIA	2.106.289
TOTALE FORME VENDUTE ESTERO	148.783
FORME ESPORTATE FUORI ITALIA	7,06%



1.5

PREMI E RICONOSCIMENTI

L'eccellenza dei prodotti di Busti è stata insignita nel corso del tempo da numerosi riconoscimenti internazionali.



Al *World Cheese Awards 2024*, gli Oscar dei formaggi, il Caseificio Busti è stato premiato, fra 4.786 formaggi provenienti da 47 paesi, con sei medaglie:

- **Silver** per il Pecorino Metello;
- **Silver** Tre Latti Lari a Caglio Vegetale;
- **Silver** per il Pecorino lo Scudo di Fauglia;
- **Bronze** per il Pecorino Toscano DOP;
- **Bronze** per il Pecorino Roncione a Latte Crudo;
- **Bronze** per il Pecorino Marzolino Bio a caglio vegetale privo di lattosio;



1.6

QUALITÀ E TRASPARENZA

Passione, Qualità e Trasparenza sono i capisaldi su cui si basa l'attività del Caseificio Busti. Per ogni prodotto sono disponibili dettagliate informazioni sugli ingredienti, le lavorazioni e la tracciabilità lungo tutta la filiera.

Tali informazioni sono rese accessibili mediante l'applicazione di un QR code direttamente sul formaggio stesso o sulla sua confezione.



« Valorizziamo il territorio scegliendo i migliori prodotti a km 0 che, oltre a garantire la qualità e la freschezza nelle nostre lavorazioni, ci offrono l'opportunità di essere trasparenti in tutto il processo produttivo »



2

#busti4planet



2.1

LA SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE: UN PROBLEMA COMPLESSO

Garantire un sistema alimentare sostenibile è diventato non solo una priorità ma una necessità inderogabile, la cui sfida principale consiste nel fornire prodotti in quantità crescente, sempre più vari e di elevata qualità senza compromettere la salute del nostro pianeta.

La sostenibilità del settore alimentare implica la capacità di produrre e distribuire cibo in modo che sia ambientalmente, economicamente e socialmente sostenibile. Questo significa non solo garantire che le risorse naturali vengano utilizzate in modo responsabile, ma anche assicurare che le pratiche agricole e di produzione alimentare siano equamente vantaggiose per tutte le parti coinvolte, dalla produzione al consumo.



SFIDE AMBIENTALI

Una delle principali sfide della sostenibilità alimentare è l'impatto ambientale di attività specifiche come l'agricoltura e l'allevamento. Lo svolgimento intensivo di queste attività, sebbene abbia aumentato la produttività, ha anche causato gravi danni all'ambiente. La deforestazione, la perdita di biodiversità, l'erosione del suolo e l'inquinamento delle risorse idriche sono solo alcuni dei problemi legati alle pratiche agricole non sostenibili. Inoltre, tali settori risultano tra i principali contributori alle emissioni di gas serra, principalmente attraverso la produzione di metano da parte del bestiame.



SFIDE ECONOMICHE

Dal punto di vista economico, la sostenibilità alimentare richiede un equilibrio tra la redditività e la responsabilità sociale. I piccoli e medi produttori spesso affrontano difficoltà economiche e barriere di tipo economico/tecnologico. Diventa quindi di fondamentale importanza il contributo di politiche che favoriscano l'accesso al credito, la formazione e l'innovazione tecnologica.

L'economia circolare offre un modello promettente per il

settore alimentare. Questo approccio mira a ridurre gli sprechi e a riutilizzare le risorse, creando un sistema più efficiente e sostenibile. Ad esempio, gli scarti alimentari possono essere utilizzati per produrre compost o energia, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale e a creare nuove opportunità economiche.

SFIDE SOCIALI

La sostenibilità alimentare è strettamente legata alla giustizia sociale. La sicurezza alimentare e l'accesso a cibo nutriente sono diritti fondamentali, eppure milioni di persone nel mondo soffrono ancora la fame o la malnutrizione. Le disuguaglianze nell'accesso al cibo sono spesso il risultato di disuguaglianze economiche e politiche. Per affrontare queste sfide, è necessario adottare politiche e programmi alimentari che promuovano l'equità, l'inclusione e l'accesso a cibo per tutti.



IL RUOLO DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

L'innovazione tecnologica gioca un ruolo cruciale nel rendere il settore alimentare più sostenibile sotto diversi punti di vista. Le nuove tecnologie possono migliorare l'efficienza della produzione alimentare, ridurre gli sprechi e minimizzare l'impatto ambientale. Questo può avvenire su diversi livelli: sulla produzione agricola, sull'allevamento e sul processo di lavorazione delle materie prime per la realizzazione di prodotti alimentari.

Tuttavia, è importante considerare attentamente gli aspetti etici e sociali legati all'uso di queste tecnologie, garantendo che siano accessibili e benefiche per tutti.



LE POLITICHE UE

Uno degli obiettivi strategici dell'Unione Europea in tale ambito è l'integrazione dei principi dello sviluppo sostenibile con una politica settoriale specifica per la creazione di un sistema agricolo sostenibile nell'UE.

Tale obiettivo è stato in parte realizzato con la definizione della Politica Agricola Comune (PAC), cruciale per la realizzazione di un sistema agricolo sostenibile nell'UE, combina approcci sociali, economici e ambientali. La PAC è una delle competenze fondamentali dell'Unione Europea e rappresenta circa un terzo del suo bilancio.



Questa politica è accompagnata da una nuova e radicale riforma, il Regolamento 2021/2115/EU che in riferimento alla PAC definiscono: 1) la struttura dei Piani Strategici, 2) il riordino del mercato agricolo comune e 3) la struttura finanziaria, con relativa gestione e monitoraggio. Il regolamento si basa su tre obiettivi generali:

1. la resilienza del settore agricolo,
2. l'orientamento verso l'ambiente e il clima,
3. il rafforzamento del tessuto socio-economico.

Questi obiettivi sono perseguiti attraverso nove obiettivi specifici: competitività, adeguatezza dei redditi agrari,

riequilibrio dei poteri nella filiera agro-alimentare, salubrità delle catene alimentari, azione climatica, gestione sostenibile delle risorse, tutela del paesaggio e della biodiversità, ricambio generazionale e vivacità delle aree rurali.

Un elemento chiave della riforma è la nuova strategia "Farm to Fork" (F2F). In linea con il Green Deal, questa strategia mira a invertire la perdita di biodiversità, garantire sicurezza, nutrizione e salute pubblica, bilanciare l'accessibilità dei prodotti con redditi adeguati agli operatori e conciliare la convenienza degli approvvigionamenti con l'equità degli scambi internazionali.



2.2

L'APPROCCIO DI BUSTI

Da sempre attenti ad uno sviluppo sostenibile, la storia del Caseificio fissa le sue fondamenta in quella che oggi chiamiamo economia circolare a partire dal riuso dei sottoprodotti delle lavorazioni principali: il Caseificio, già dal 2011 è dotato di scarichi differenziati che permettono di dividere le acque destinate al depuratore, dalla scotta, ultimo residuo della lavorazione del formaggio, questi liquidi vengono infatti stoccati a parte ed utilizzati in zootecnia, come alimento per i suini. All'interno del nuovo ampliamento sono presenti nuovi macchinari utilizzati per lavare il formaggio, oltre ad attrezzature ed assi di legno di abete, che permettono di avere un minor consumo d'acqua. Rispondendo a una sempre crescente richiesta di preconfezionati il Caseificio si impegna sia a sperimentare che a utilizzare prodotti con basso impiego di plastica: già dal 2011 le ricotte vengono confezionate in speciali contenitori sottovuoto che permettono l'utilizzo di un -10% di plastica rispetto alle più comuni ricotte in commercio.



Nel 2021 è stato presentato Fattedì, una linea di formaggi in vaschette 100% riciclabile, prodotte in carta certificata FSC, derivante da una gestione forestale rispettosa dell'ambiente, sono unite ad un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto senza compromettere il riciclo dell'intero vassoio nel contenitore della carta. PaperSeal® è il nome di questo packaging, brevettato e certificato Aticelca livello B.



Con il lancio di Fattedì nasce inoltre #busti4planet che, oltre a rendere il marchio Busti immediatamente riconoscibile, raccoglie progetti passati e futuri nell'ottica di uno sviluppo più sostenibile.

Un altro importante tassello è rappresentato dall'impianto fotovoltaico da poco installato, grazie al quale il Caseificio riesce ad abbassare del 25% il consumo di energia elettrica del picco quotidiano richiesto; con l'ultimazione dell'ampliamento e l'aggiunta di altri pannelli l'efficienza coprirà il 40%.

Più in generale, Busti, nella condotta sostenibile delle sue attività, volge particolare attenzione a tutti gli aspetti che compongono la creazione di una filiera sostenibile in linea con la strategia F2F, dedicando particolare attenzione a:

- Controllo degli aspetti di sostenibilità ambientale, sociale ed economica lungo tutta la catena di approvvigionamento
- Garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti
- Rispetto e miglioramento del benessere animale
- Valorizzazione del territorio e degli acquisti locali
- Riduzione degli impatti ambientali tramite innovazione tecnologica (che coinvolge processi, prodotti, packaging, ecc.)
- Riutilizzo di sottoprodotti e materiali in ottica di economia circolare (ad es. le acque sierate)



2.3

MAPPATURA STAKEHOLDER

La mappatura degli stakeholder ha lo scopo di individuare modalità di gestione delle relazioni più efficaci con i diversi soggetti e di migliorare la comprensione del contesto nel quale operiamo. Sono stakeholder tutti coloro i cui interessi potrebbero o sono influenzati positivamente e/o negativamente dall'attività svolta dall'azienda. L'identificazione degli stakeholder è avvenuta tramite un processo di prioritizzazione che ha tenuto conto delle indicazioni presenti nella serie di standard AA1000 di AccountAbility. La mappatura degli stakeholder è il punto di partenza che ha permesso di identificare le categorie di stakeholder e ha portato alla "costruzione dell'albero degli stakeholder" su due livelli. Nel processo di aggiornamento dell'analisi di materialità condotta nel 2022, sono state mappate 14 categorie principali di stakeholder, come è stato rappresentato nella grafica sotto



riportata:

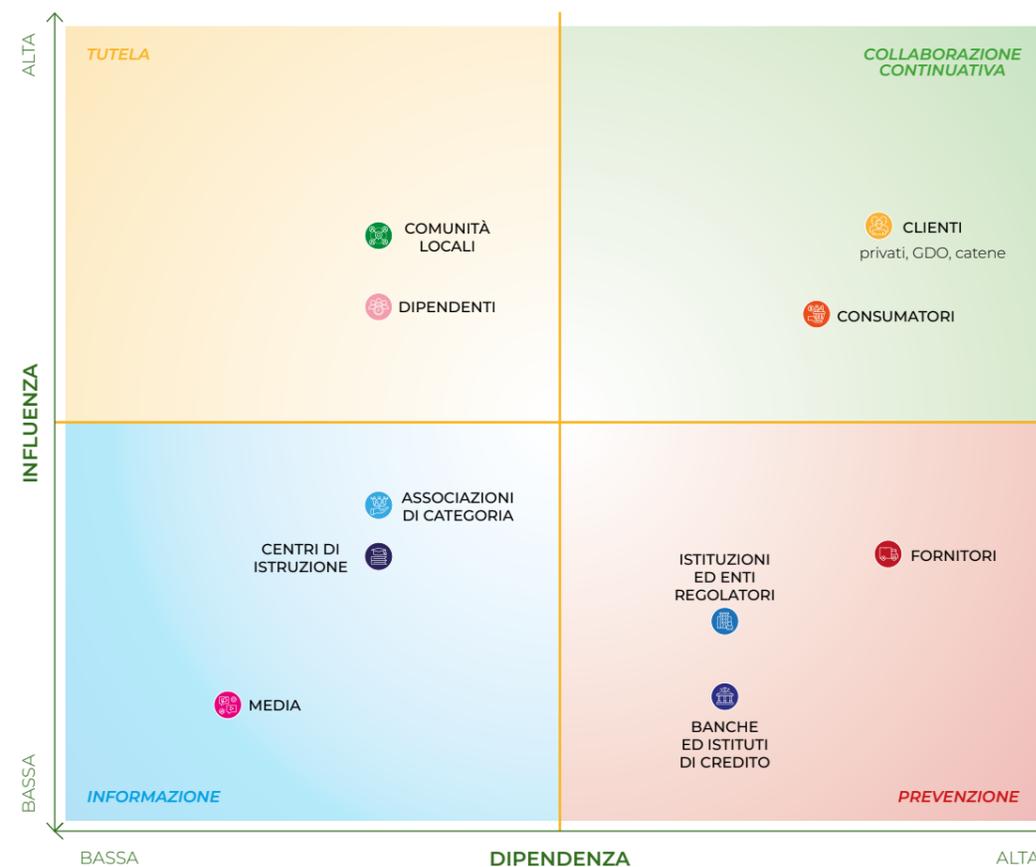
La lista degli stakeholder è soggetta successivamente ad un processo di prioritizzazione che permette di ordinare i portatori di interesse, e conseguentemente la migliore modalità di engagement, attraverso il calcolo della rilevanza dello stakeholder per ogni categoria individuata, sulla base dei seguenti parametri:

- Dipendenza dell'organizzazione dal determinato Stakeholder che, direttamente o indirettamente, può influire sulle attività dell'organizzazione tramite richieste specifiche, pressioni oppure per necessità o responsabilità (finanziarie, legali, operative, ecc.) verso lo stakeholder;
- Influenza che l'organizzazione ha sullo Stakeholder, sia in termini economici/ finanziari, sia in termini ambientali e sociali, che potrebbe generare un impatto diretto o indiretto sulla specifica parte interessata.

Ad ogni categoria di stakeholder è stato dato un voto da 1 a 5 per ogni parametro, definendo il livello di dipendenza ed influenza (1 = poco dipendente/influente, 5 = molto dipendente/influente).

È stata così costruita la matrice delle relazioni ottimali, che, tramite l'attribuzione dei punteggi relativi a dipendenza e influenza, colloca i diversi stakeholder in quattro aree differenti legate ciascuno ad un'azione specifica per l'interazione con lo stakeholder: collaborazione continua, tutela, prevenzione ed informazione.

LEGENDA INTERAZIONI		DESCRIZIONE
ALTA DIPENDENZA ALTA INFLUENZA	COLLABORAZIONE CONTINUATIVA	Necessaria un'interazione proattiva con lo stakeholder, che permetta di avere una collaborazione diretta e continua per la valutazione e gestione dei vari aspetti ESG e dei rischi ad essi associati sia per l'organizzazione che per lo stakeholder (creazione di valore condiviso).
ALTA DIPENDENZA BASSA INFLUENZA	PREVENZIONE	Adottare delle procedure di coinvolgimento ed informazione tempestiva dello stakeholder, assicurando un equilibrio tra le preoccupazioni degli stakeholder e la tutela dell'organizzazione da eventuali rischi di natura ESG.
BASSA DIPENDENZA ALTA INFLUENZA	TUTELA	Garantire un approccio di responsabilità che onori gli impegni presi verso lo stakeholder, in linea con politiche interne dell'impresa e con regolamenti/norme, o intraprendere azioni mirate ad aumentare il livello di soddisfazione dello stakeholder.
BASSA INFLUENZA BASSA DIPENDENZA	INFORMAZIONE	Offrire accesso a canali di informazioni, sia generali che riservati al determinato stakeholder, che permetta al soggetto interessato di restare aggiornato sulle azioni intraprese dall'azienda.



2.4

ANALISI DI MATERIALITÀ

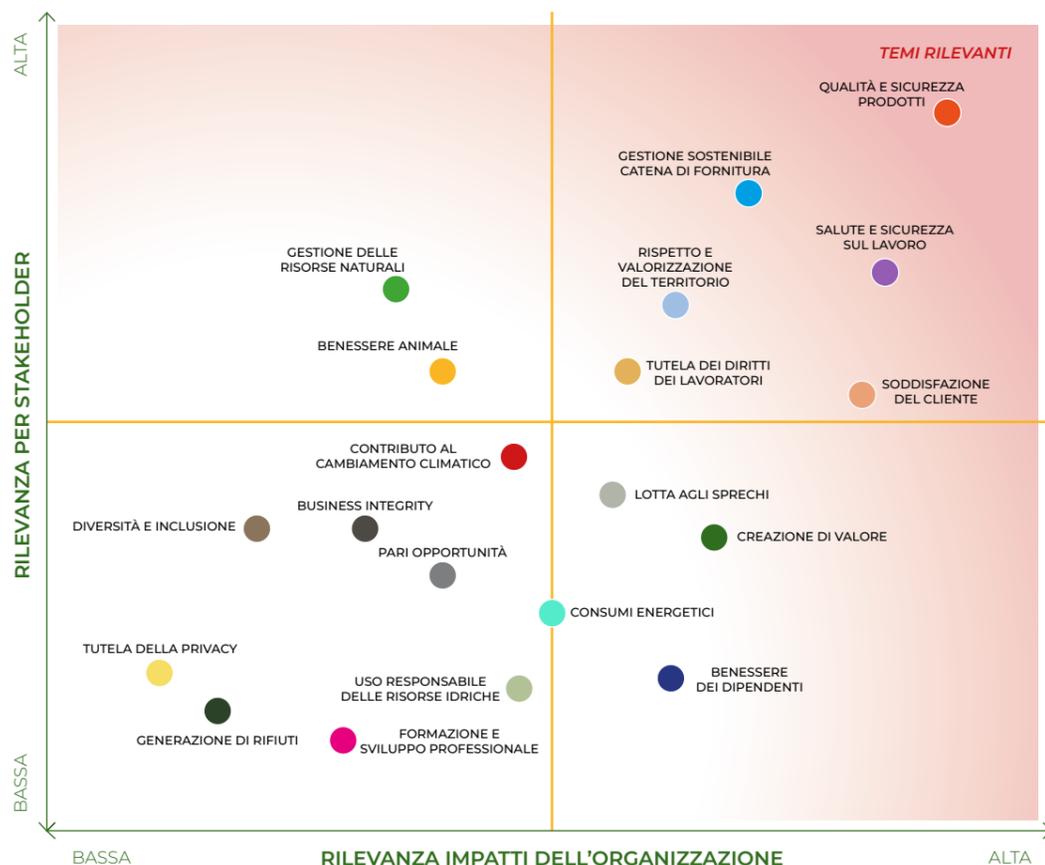
Busti aggiorna sistematicamente l'Analisi di Materialità per identificare i temi più rilevanti in termini ambientali, sociali e di governance per i propri stakeholder e per il contesto in cui opera. Questo esercizio ha fornito una base solida per il primo Report di Sostenibilità, consentendo l'identificazione delle tematiche di maggiore importanza per l'azienda e per i propri stakeholder

L'analisi di materialità condotta con i criteri descritti nella Nota metodologica ha portato alla individuazione dei seguenti temi di sostenibilità (materiali) collegati all'operatività dell'organizzazione:



TEMATICHE MATERIALI	STANDARD GRI	AMBITO	SDGs
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	GRI403 – Salute e Sicurezza sul lavoro	Governance	3
QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI	GRI 416 – Salute e sicurezza dei clienti	Governance	3
GESTIONE SOSTENIBILE DELLA CATENA DI FORNITURA	GRI 2 – Informativa generale (Inf. 2-6) GRI 308 – Valutazione ambientale dei fornitori GRI 414 – Valutazione sociale dei fornitori	Governance	12, 15
SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	GRI2 – Informativa generale	Governance	-
FORMAZIONE E SVILUPPO PROFESSIONALE	GRI404 – Formazione e istruzione	Governance	4
BUSINESS INTEGRITY	GRI205 – Anticorruzione	Governance	17
TUTELA DELLA PRIVACY	GRI 418 – Privacy dei clienti	Governance	17
CREAZIONE DI VALORE	GRI201 – Performance economiche	Economico	8, 9, 12
DIVERSITÀ ED INCLUSIONE	GRI405 – Diversità e pari opportunità GRI406 – Non discriminazione	Sociale	5, 10
PARI OPPORTUNITÀ	GRI405 – Diversità e pari opportunità GRI406 – Non discriminazione	Sociale	5, 10
TUTELA DEI DIRITTI DEI LAVORATORI	GRI401 – Occupazione GRI402 – Gestione del lavoro e delle relazioni sindacali GRI403 – Salute e sicurezza sul lavoro GRI407 – Libertà di associazione e contrattazione collettiva GRI409 – Lavoro forzato o obbligatorio	Sociale	8
BENESSERE DEI DIPENDENTI	---	Sociale	3, 8
RISPETTO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	GRI304 – Biodiversità GRI413 – Comunità locali	Sociale	12, 15
BENESSERE ANIMALE	---	Sociale	12, 15
LOTTA AGLI SPRECHI	---	Sociale	2
CONSUMI ENERGETICI	GRI302 – Energia	Ambientale	12, 13
CONTRIBUTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO	GRI305 – Emissioni	Ambientale	13
USO RESPONSABILE DELLE RISORSE IDRICHE	GRI303 – Acqua e scarichi idrici	Ambientale	12
GENERAZIONI DI RIFIUTI	GRI306 – Scarichi idrici e Rifiuti	Ambientale	12, 13
GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI	GRI2 – Informativa generale (inf. 2-22) GRI301 – Materiali	Ambientale	12, 13, 15

I temi materiali sopra elencati sono stati successivamente prioritizzati, andando a identificare quelli più rilevanti:



2.5

IL CONTRIBUTO AGLI SDGs

Busti ha effettuato un'analisi del proprio contesto, individuando le aree in cui l'azienda ha maggiore influenza sugli SDG, evidenziando i seguenti obiettivi rilevanti:

<p>2 ZERO HUNGER</p>	<p>SDG 2 – SCONFIGGERE LA FAME</p> <p>Oltre all'eliminazione della fame, l'obiettivo 2 comprende anche un sotto-obiettivo che si prefigge di sradicare la malnutrizione in tutte le sue forme. La qualità dell'alimentazione è infatti importante tanto quanto la quantità. L'obiettivo comprende inoltre aspetti economici, tra cui il raddoppiamento della produttività agricola e del reddito dei piccoli agricoltori entro il 2030.</p>
<p>3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING</p>	<p>SDG 3 – SALUTE E BENESSERE</p> <p>L'obiettivo 3, mira alla garanzia della salute e del benessere a tutte le persone, sia dal punto di vista della vita privata che lavorativa.</p>
<p>5 GENDER EQUALITY</p>	<p>SDG 5 - UGUAGLIANZA DI GENERE</p> <p>Il Goal 5 sostiene le pari opportunità tra uomini e donne nella vita economica, l'eliminazione di tutte le forme di violenza contro le donne e le ragazze, l'eliminazione dei matrimoni precoci e forzati, e la parità di partecipazione a tutti i livelli.</p>
<p>8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH</p>	<p>SDG 8 - LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</p> <p>L'Obiettivo 8 comprende obiettivi sul sostegno della crescita economica, aumentando la produttività economica e la creazione di posti di lavoro dignitosi.</p>
<p>12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION</p>	<p>SDG 12 - CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p> <p>L'Obiettivo12 in attuazione del quadro decennale dei programmi su modelli di consumo e di produzione sostenibili, mira alla gestione ecologica dei prodotti chimici e di tutti i rifiuti, nonché a una sostanziale riduzione della produzione di rifiuti attraverso misure quali il riciclaggio.</p>
<p>13 CLIMATE ACTION</p>	<p>SDG 13 - CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p> <p>L'obiettivo 13 mira a definire strategie per ridurre le proprie emissioni di gas serra, attraverso l'impiego di energie rinnovabili al posto dei combustibili fossili ed altri interventi lungo la catena del valore.</p>

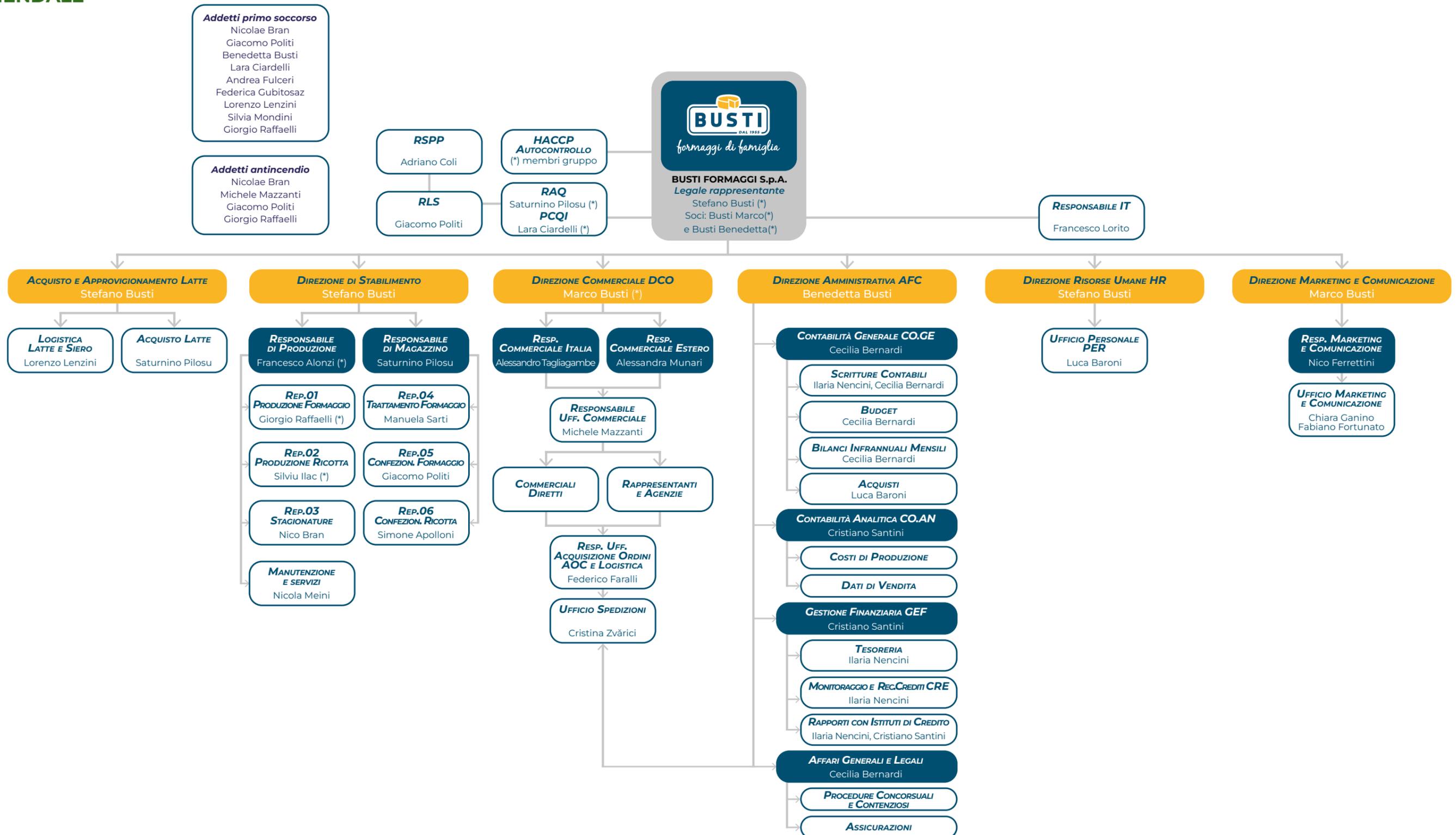


3.1

STRUTTURA AZIENDALE

La struttura aziendale di Busti rappresenta un mix funzionalmente eccellente di un modello di conduzione familiare con la necessaria strutturalità definita per l'organizzazione del lavoro, che inevitabilmente ha bisogno di diverse posizioni organizzative trasversali.

Di seguito si riporta l'organigramma aziendale.



3.2

GESTIONE
SOSTENIBILE

Busti rappresenta un'eccellenza del settore, che da sempre riconosce come valori fondamentali il rispetto della tradizione e del territorio e l'impegno continuo nel garantire una produzione di qualità e sostenibile. La valutazione del contesto in cui si pone l'azienda viene periodicamente aggiornata e agevola la Direzione nella valutazione di rischi ed opportunità coinvolgendo le parti economiche, sociali, culturali dell'azienda verso il miglioramento continuo.

Tutto ciò che si produce nel Caseificio Busti tiene fede alla promessa di qualità e integrità ed è testimone dell'impegno costante di tutte le persone che lavorano per l'Azienda e della capacità di innovare incessantemente per raggiungere risultati migliori. Per poter meglio sostenere e sviluppare il sistema per la sicurezza alimentare, la Direzione aziendale individua periodicamente obiettivi di miglioramento, che consentano all'Azienda di affinare sempre di più l'analisi e la tenuta sotto controllo dei pericoli legati ai propri processi e alla filiera in cui si colloca.



Per tale motivo, Busti ha adottato uno specifico codice etico che deve essere rispettato da tutti gli stakeholder e attua politiche di certificazione volontaria per accertare la sostenibilità dei propri prodotti e processi produttivi. olitiche.

3.2.1. POLITICA DI CONDOTTA ETICA

Busti ritiene di fondamentale importanza fornire ai propri interlocutori e ai soggetti con i quali si rapporta nello svolgimento della propria attività, prestazioni di elevato livello qualitativo. I dipendenti ed i collaboratori della Società devono operare con diligenza, accuratezza e professionalità al fine di fornire alti standard di qualità della propria attività.

Busti ritiene necessario fornire agli utenti dei propri servizi e a soggetti terzi informazioni quanto più possibile precise e complete, al fine di manifestare con la massima chiarezza gli intendimenti e le ragioni della propria attività.

Busti considera l'imparzialità di trattamento un valore fondamentale nello svolgimento di ogni relazione sia interna che esterna alla Società. A tal fine respinge, contrasta e sanziona qualunque atteggiamento, anche solo apparentemente discriminatorio, che riguardi nazionalità, stato di salute, età, sesso, religione, orientamenti religiosi, morali o filosofici, preferenze o attitudini sessuali e opinioni politiche.

Busti considera l'individuo, i suoi valori e i suoi diritti come valori intangibili e da tutelare. I dipendenti e i collaboratori della Società hanno la più ampia libertà di espressione delle proprie idee e convinzioni, nel rispetto delle normative interne, dei diritti e della dignità altrui e dell'ordinata convivenza nei luoghi di lavoro.

I criteri di correttezza, collaborazione, lealtà e reciproco rispetto devono caratterizzare anche i rapporti con i terzi estranei alla Società.

Busti riconosce l'importanza e promuove in ogni sua manifestazione la collaborazione tra tutto il personale ed i membri degli organi della Società e qualsiasi soggetto esterno che intrattenga rapporti di collaborazione, sotto qualsiasi forma e natura, con l'azienda.

La Società, nell'interesse degli stakeholder aspira a mantenere

e sviluppare un rapporto di fiducia ottimale con queste categorie sociali il cui apporto è richiesto per realizzare la missione di Busti.

Busti riconosce il valore della competenza e delle abilità dei singoli soggetti che lo compongono, quale elemento indispensabile per il suo sviluppo, promuove, pertanto, la valorizzazione delle risorse umane attraverso percorsi di formazione e di aggiornamento.

I dipendenti e i soggetti che effettuano qualsiasi acquisto di beni e/o servizi, incluse anche le consulenze esterne, per conto della Società, devono agire nel rispetto dei principi di correttezza, economicità, qualità e liceità e operare con la diligenza del buon padre di famiglia.

Le relazioni con i fornitori sono oggetto di un costante monitoraggio da parte di Busti. La stipula di un contratto con un fornitore deve sempre basarsi su rapporti di estrema chiarezza, evitando ove possibili forme di dipendenza.

La valutazione del personale da assumere è effettuata in base alla corrispondenza dei profili dei candidati e delle loro specifiche competenze, rispetto alle esigenze organizzative e a quanto atteso dalla funzione che ha avanzato la richiesta, sempre nel rispetto delle pari opportunità per tutti i soggetti interessati. Le informazioni richieste sono strettamente collegate alla verifica degli aspetti previsti dal profilo professionale e psicoattitudinale, nel rispetto della sfera privata e delle opinioni del candidato.

Il personale è assunto con regolare contratto di lavoro, non è tollerata alcuna forma di lavoro irregolare o di "lavoro nero". Vigè, inoltre, l'assoluto divieto all'impiego di lavoratori stranieri privi di permesso di soggiorno o con un permesso revocato o scaduto, del quale non sia stata presentata domanda di rinnovo documentata dalla relativa ricevuta postale.

Alla costituzione del rapporto di lavoro ogni dipendente e/o collaboratore riceve accurate informazioni relative a: caratteristiche della funzione e delle mansioni da svolgere; elementi normativi e retributivi, così come regolati dal contratto collettivo nazionale di lavoro applicato dalla Società; norme e procedure da adottare al fine di evitare i possibili rischi per la

salute associati all'attività lavorativa.

Ogni responsabile è tenuto a valorizzare il tempo di lavoro dei collaboratori richiedendo prestazioni coerenti con l'esercizio delle mansioni espletate da ciascuno e con i piani di organizzazione del lavoro.

Per tutti i dipendenti di Caseificio, e per coloro che operano per conto della Società, vige l'obbligo di riservatezza dei dati e delle informazioni di cui, in ragione del loro incarico, sono in possesso.

La privacy del dipendente e/o collaboratore è tutelata adottando standard evoluti di protezione. È preclusa qualsiasi indagine su idee, preferenze, gusti personali e, in generale, sulla vita privata dei collaboratori. È fatto espresso divieto, fatte salve le specifiche ipotesi previste dalla legge, di comunicare e/o diffondere i dati personali senza previo consenso dell'interessato.

Busti condanna qualsiasi comportamento da chiunque posto in essere per conto della Società, consistente nel promettere od offrire direttamente o indirettamente denaro o altre utilità a Pubblici Ufficiali e/o Incaricati di Pubblico Servizio italiani o esteri, da cui possa conseguire per l'Azienda stessa un interesse o vantaggio.

3.2.2. BILANCIO SOCIALE

Nel 2024 il Caseificio ha pubblicato la seconda edizione del proprio Bilancio Sociale, proseguendo nel percorso di trasparenza, responsabilità e miglioramento continuo avviato nel 2023 con la prima edizione. L'obiettivo rimane quello di comunicare in modo chiaro ed efficace le performance sociali dell'azienda e di rendere visibili gli impegni e i progressi compiuti.

Il Bilancio Sociale rappresenta per noi uno strumento fondamentale per:

- offrire a tutti gli stakeholder una visione completa e aggiornata dell'attività aziendale, rafforzando il dialogo e la partecipazione;
- condividere informazioni utili sulla qualità e sull'impatto



del nostro operato, anche in una prospettiva etico-sociale, per favorire scelte più consapevoli.

In questa seconda edizione, il documento:

- conferma i valori fondanti dell'azienda e ne illustra l'applicazione concreta nelle strategie e nei comportamenti gestionali;
- aggiorna il bilancio tra aspettative degli stakeholder e impegni assunti nei loro confronti;
- monitora il grado di adempimento degli obiettivi dichiarati e dei risultati raggiunti;
- definisce i nuovi obiettivi di miglioramento per il prossimo futuro;
- descrive l'evoluzione delle relazioni tra l'azienda e il contesto economico, sociale e ambientale in cui opera.

Il Bilancio Sociale 2024 si inserisce in un percorso di crescita sostenibile, trasparente e condivisa, che intendiamo portare avanti con continuità negli anni a venire.

3.2.3. GESTIONE ETICA DEL BUSINESS

Busti implementa i principi per una corretta gestione delle tematiche fiscali, mediante adeguate policy e soluzioni e strutture organizzative. Al tal fine, la Direzione promuove a tutti i livelli aziendali i valori di trasparenza, onestà, correttezza e delle relative attività di controllo, impostando una gestione efficiente delle tematiche fiscali legate alle attività di business nel rispetto sostanziale e formale delle leggi, dei principi e delle finalità dell'ordinamento tributario.

A conferma di tale gestione adottata, Busti ha richiesto nel 2023 l'attribuzione del proprio rating di Legalità rilasciato ai sensi dell'art. 2, comma 1, del Regolamento adottato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato con delibera n. 28361 del 28 luglio 2020.

Nello specifico, il rating ottenuto dall'azienda è:

Il rating di legalità è un indicatore sintetico del rispetto di elevati standard di legalità, attribuito dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) alle aziende che ne fanno richiesta, rinnovabile ogni due anni. È stato introdotto nel 2012, ed è finalizzato alla promozione e all'introduzione di principi di comportamento etico in ambito aziendale, tramite l'assegnazione di un "riconoscimento" - da una a tre stelle - indicativo del rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, del grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business. All'attribuzione del rating l'ordinamento ricollega vantaggi in sede di concessione di finanziamenti pubblici e agevolazioni per l'accesso al credito bancario. Entrambe le Società del Gruppo hanno ottenuto il punteggio massimo dal rating di legalità dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.



3.2.4. CERTIFICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ

Per dimostrare la gestione attenta alle tematiche di sostenibilità, Busti ha conseguito nel corso del tempo molteplici certificazioni, con lo scopo di garantire agli stakeholder il proprio impegno nella realizzazione di una value chain di qualità, sicura e sostenibile.

CERTIFICAZIONE IFS



Lo standard IFS Food mette sotto osservazione i prodotti e i processi di produzione per valutare la capacità di un produttore alimentare di realizzare prodotti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti di legge e alle specifiche del cliente. Lo standard aiuta le aziende a soddisfare le crescenti richieste di trasparenza e rintracciabilità del mercato e contribuisce a migliorare l'integrità del prodotto e ad aumentare l'efficienza.

CERTIFICAZIONE BRCS



Il BRCS (Brand Reputation Compliance Global Standard) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRCS è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori dai fornitori e i rivenditori della GDO. Aiuta quindi le aziende a selezionare e qualificare i loro fornitori e fornisce un quadro per gestire la sicurezza, l'integrità, la legalità e la qualità dei prodotti nell'industria di produzione, lavorazione e confezionamento di alimenti e ingredienti alimentari.

Questo approccio consente di ridurre i costi complessivi della gestione della supply chain e di accrescere nello stesso tempo il livello di sicurezza per clienti, fornitori e consumatori.

I requisiti dello standard sono relativi al sistema di gestione della qualità, al sistema HACCP e ai programmi di prerequisiti pertinenti, compresi i requisiti GMP (Good Manufacturing

Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice). La certificazione secondo lo standard globale comprende la valutazione dei locali, dei sistemi operativi e delle procedure di un'azienda. Il mantenimento della certificazione richiede l'adesione all'ultima versione dello standard, che viene rivisto regolarmente.

Questo standard offre alle aziende l'opportunità di:

- comunicare il proprio impegno sulla sicurezza e, in caso di incidente, limitare le possibili conseguenze di carattere legale, dimostrando di avere preso tutte le misure ragionevoli per evitarlo;
- costruire e rendere operativo un sistema di gestione per controllare che siano rispettati i vincoli di qualità, sicurezza e conformità legale che regolano il settore alimentare, con riferimento specifico alle leggi in vigore nei Paesi di destinazione dei prodotti finiti;
- disporre di uno strumento per migliorare la gestione della sicurezza alimentare, attraverso il controllo e il monitoraggio dei fattori critici;
- ridurre l'incidenza di sprechi, rilavorazioni e richiami di prodotti.

ISO 14001 CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

La certificazione ISO 14001:2015, ottenuta nel 2024, è un riconoscimento volontario che attesta il nostro impegno costante verso una gestione ambientale responsabile e sostenibile; la norma rappresenta uno standard internazionale per i sistemi di gestione ambientale, applicabile a tutte le fasi della nostra attività e alla filiera produttiva, dal processo di produzione alla distribuzione dei nostri prodotti.

Obiettivo della certificazione è quello di garantire che tutte le operazioni aziendali siano svolte nel rispetto dell'ambiente,



attraverso l'adozione di pratiche volte alla riduzione dell'impatto ambientale, al miglioramento delle risorse e al monitoraggio costante delle performance ecologiche. Nella pratica, seguire un sistema di gestione ambientale significa implementare azioni concrete che consentono di ridurre l'inquinamento, ottimizzare i consumi energetici e gestire in modo efficiente i rifiuti, migliorando costantemente i nostri processi aziendali. L'ottenimento di questa certificazione rappresenta un passo importante nella nostra strategia di sviluppo sostenibile, che mira a coniugare la qualità dei nostri formaggi con il rispetto per l'ambiente. Siamo convinti che, oggi più che mai, l'attenzione alla sostenibilità sia uno degli aspetti più valorizzanti per i consumatori, che sono sempre più sensibili alle tematiche ambientali e alla responsabilità delle aziende.

ISO 22005 RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI



Rappresenta una certificazione di carattere volontario del sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica, ed è applicabile a tutta la filiera o a sezioni della stessa. Obiettivo della certificazione è quello di documentare la storia del prodotto, consentendo di risalire in qualsiasi momento a localizzazione e provenienza.

Nella pratica seguire il percorso di ogni lotto produttivo lungo la filiera e quindi renderlo rintracciabile significa svolgere un insieme di operazioni volte alla raccolta dei dati necessari ogni qual volta si completa una fase produttiva lungo la filiera.

Ad oggi uno degli elementi considerati dal consumatore tra i più rilevanti e valorizzanti è sicuramente l'origine del prodotto. Proprio grazie alla crescente sensibilità delle persone verso questi aspetti di rintracciabilità e sicurezza dei prodotti, Busti ha deciso di intraprendere un percorso della certificazione della propria filiera del latte.

MARCHIO "LACTOSE FREE"

Il marchio Lactose-free identifica e garantisce tutti quei prodotti senza lattosio il cui contenuto residuo di lattosio è <0.01%, valorizzandoli sul mercato garantendo al consumatore finale qualità, sicurezza, affidabilità e una corretta informazione. Tale marchio fornisce un elemento distintivo alle aziende che producono prodotti senza lattosio sicuri alla dieta di persone intolleranti al lattosio. Valorizza altresì le Eccellenze Italiane che esportano i propri prodotti all'estero, offrendo così la possibilità di dare un valore aggiunto al loro Made in Italy. Il Marchio è riconosciuto non solo in Italia, ma registrato in Europa e depositato a livello internazionale in vari Paesi quali U.S.A, Cina, Giappone, Australia, San Marino, Svizzera e Norvegia.



MARCHIO "PRODOTTO BIOLOGICO"

Il marchio di certificazione di produzione biologica fa riferimento al Regolamento UE 2018/848, che ne definisce il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo e certificazione nell'Unione Europea.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità dell'ecosistema suolo, la salubrità e sostenibilità dei prodotti proponendo di:

- rispettare gli ecosistemi e i cicli naturali;
- mantenere e migliorare lo stato dei suoli, delle acque e dell'aria, la salute dei vegetali e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
- preservare elementi del paesaggio naturale;
- assicurare un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali;
- produrre un'ampia varietà di prodotti di elevata qualità;
- garantire l'integrità della produzione biologica in tutte le fasi della produzione;
- escludere l'uso di organismi geneticamente modificati (OGM) e prodotti ottenuti da o tramite OGM, con l'eccezione di medicinali per uso veterinario;
- garantire un elevato livello di benessere degli animali.



MARCHIO “PECORINO TOSCANO DOP”

Il Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP nasce nel 1985 con l'obiettivo di garantire che solo il pecorino che rispetta il disciplinare di produzione sia chiamato, riconosciuto e venduto come Pecorino Toscano DOP, tramandandone la tradizione e rafforzandone l'identità a livello nazionale e internazionale.

Dal 2 luglio 1996, il Pecorino Toscano entra a far parte del paniere dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP), un marchio che l'Unione Europea attribuisce a quei prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono, essenzialmente o esclusivamente, dal territorio in cui sono prodotti, comprendendo sia fattori naturali che fattori umani, tra cui le modalità di produzione e l'abilità artigiana che consentono di ottenere un prodotto impossibile da produrre al di fuori di una determinata zona. I prodotti DOP devono rispettare le rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. A garantirlo è uno specifico organismo di controllo indipendente.

Tali certificazioni, alcune delle quali valide a livello internazionale, sono state acquisite da Busti con l'intento di dimostrare qualità, sicurezza e legame con il territorio dei prodotti grazie all'adozione di una gestione attenta mirata a:

- Rispettare con impegno e serietà le normative cogenti ed i requisiti previsti dagli standard di certificazione volontari in ambito sicurezza alimentare;
- Rendere disponibili informazioni oggettive e comprovate relative alla sicurezza, qualità e provenienza del proprio prodotto, nel contesto della filiera alimentare in cui l'azienda è inserita;
- Garantire prodotti autentici e fedeli ad ogni genere di comunicazione riportata sul prodotto stesso;
- Selezionare e qualificare la materia prima ed in generale ciascun fornitore rispetto ai requisiti relativi a tracciabilità, qualità e sicurezza, nell'ottica di garantire le caratteristiche dei vari prodotti.



3.2.5. POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

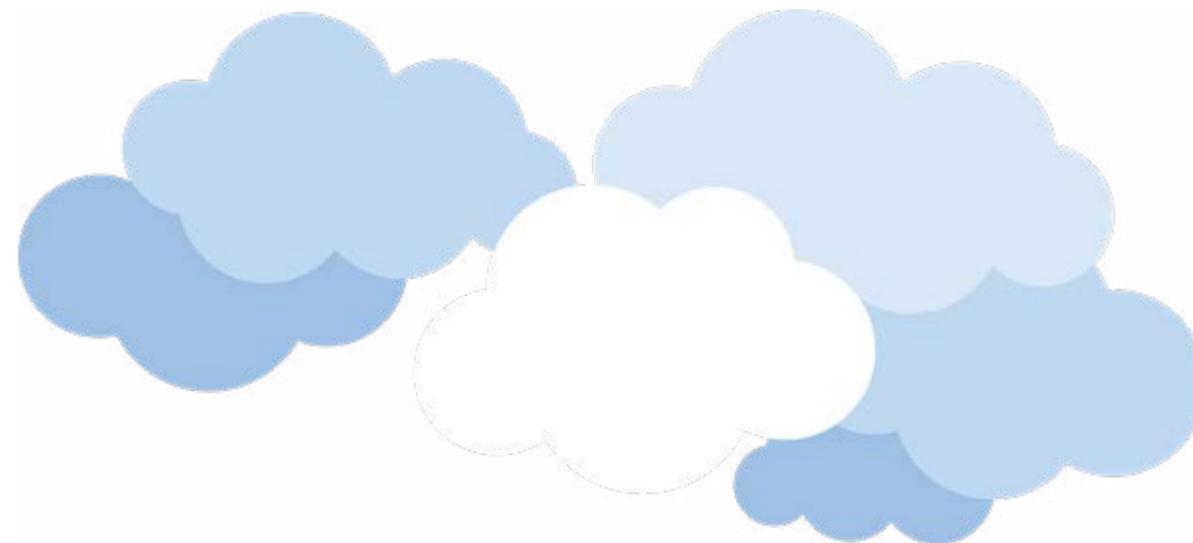
Il caseificio Busti adotta un Sistema della Qualità e della Sicurezza Alimentare attraverso il quale unisce tradizione e garanzie igienico – sanitarie, rinnovando costantemente l'impegno alla crescita continua delle competenze interne, quale stimolo irrinunciabile al miglioramento delle attività di lavoro e quindi del prodotto da offrire. Con questo documento Busti va oltre ai consolidati principi di igiene, introducendo una vera e propria Cultura della Sicurezza Alimentare da diffondere al personale aziendale come nuovo valore e obiettivo.

Con questa cultura del saper fare e saper essere realtà imprenditoriale virtuosa, la Direzione del Caseificio Busti dimostra il suo impegno alla realizzazione di un Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare conforme agli standard internazionali BRC e IFS. La Politica è comunicata a tutte le persone che lavorano per l'Azienda o per conto dell'Azienda. È pubblicamente disponibile, è allegata come documento autonomo al Manuale di Qualità ed è presente sul sito web aziendale.

3.2.6. POLITICA PER L'AMBIENTE

Nell'implementazione del Sistema di gestione Ambientale BUSTI ha approvato la Politica Ambientale aziendale. La società, con l'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale, si assume formalmente l'impegno di:

- Tutelare l'ambiente rispettando le leggi e le norme ambientali vigenti
- Prevenire qualsiasi forma di inquinamento ambientale
- Ridurre i problemi causati dall'inquinamento
- Promuovere il risparmio energetico e idrico
- Oltre a questi obiettivi principali, per mezzo del Sistema di Gestione Ambientale, ci si prefigge di:
 - Fissare e raggiungere obiettivi misurabili per valutare l'efficacia del Sistema di Gestione Ambientale
 - Migliorare continuamente il servizio in linea con le esigenze di Mercato
 - Promuovere l'utilizzo dell'approccio per processi e del risk based thinking a tutti i livelli aziendali
 - Assicurare l'integrazione dei requisiti del Sistema di Gestione Ambientale nei processi di business aziendali
 - Assicurare la disponibilità delle risorse necessarie per tutti i processi aziendali
 - Ridurre e, per quanto possibile, eliminare le Non Conformità rispetto agli standard di riferimento della norma ISO 14001
 - Elevare la cultura della qualità nelle persone che operano in Azienda, rendendole coscienti dell'importanza della propria attività e coinvolgendole nella Politica Ambientale attraverso incontri periodici;
 - Migliorare continuamente le performance del Sistema di Gestione Ambientale
 - Rispettare leggi e regolamenti nazionali e obbedire ai più rigorosi standard interni riguardanti gli aspetti ambientali



« La qualità alimentare, la sicurezza, il controllo e l'igiene sono da sempre valori fondamentali della nostra azienda. Questo ci ha permesso di garantire eccellenza e conquistare la fiducia dei nostri clienti. »



CAPITOLO



4.1

COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO

Il team di Busti è composto da persone unite da una passione comune, proiettate verso gli stessi obiettivi, attaccate al territorio come vessillo della propria identità, che amano le cose buone e fatte bene. La lealtà, la capacità, la professionalità, la serietà, la preparazione e la dedizione del personale rappresentano valori e condizioni determinanti per conseguire gli obiettivi della Società.

Le attività svolte al momento della redazione del presente Report di Sostenibilità inducono in modo fondato a ritenere che presso la realtà produttiva del caseificio non sussistono criticità relativamente al lavoro minorile né a situazioni di lavoro obbligato o di irregolarità contrattuali o contributive. È altresì evidente che non sussistono criticità relativamente alla parità di genere, né alcuna forma di discriminazione contributiva o di trattamento.

OCCUPAZIONE

I dipendenti dell'azienda, al 31 dicembre 2024 sono complessivamente 113, con una variazione di 1,77% sull'anno precedente.

<i>INQUADRAMENTO</i>	<i>N. DIPENDENTI</i>
IMPIEGATI	20
OPERAI	89
COLLABORATORI ESTERNI	0
APPRENDISTI TIROCINANTI	4

La tipologia contrattuale maggiormente presente è quella a tempo indeterminato (circa il 90%).

<i>TIPOLOGIE CONTRATTUALI</i>	<i>NUMERO</i>
TEMPO INDETERMINATO	97
TEMPO DETERMINATO	16
TEMPO PIENO	104
TEMPO PARZIALE	9

Busti è attenta all'inclusione e ad offrire una gestione attenta alla parità di genere, presentando una forza lavoro abbastanza equilibrata tra i due generi e che non presenta disparità nella retribuzione a parità di posizione contrattuale/livello.

<i>DIVISIONE PER GENERE</i>	<i>N. DIPENDENTI</i>
DONNE	46
UOMINI	67
DIFFERENZE RETRIBUTIVE (UOMO/DONNA PARI LIVELLO)	nessuna

<i>ETÀ MEDIA</i>	<i>TOTALE</i>	<i>UOMINI</i>	<i>DONNE</i>
SOTTO 30 ANNI	9	6	3
TRA 30 E 50 ANNI	68	44	24
OLTRE 50 ANNI	36	14	22

A dimostrare l'importanza di avere un team di lavoro mirato sugli obiettivi a lungo termine, Busti dedica importanza a stabilizzare i propri dipendenti creando rapporti di lavoro duraturi.

<i>INFORMAZIONI SU RAPPORTI DI LAVORO</i>	
ETÀ MEDIA LAVORATORI	43,3
DURATA MEDIA DEI CONTRATTI	5,5 anni
AVANZAMENTI CONTRATTUALI	6
<i>VARIAZIONI RAPPORTI DI LAVORO 2024</i>	
<i>NUMERO</i>	
NUOVE ASSUNZIONI	30
LICENZIAMENTI	0
TERMINE CONTRATTI	15
DIMISSIONI	11

Busti mette a disposizione risorse necessarie ad una più agevole gestione dei processi aziendali e per raggiungere i propri obiettivi aziendali, impegnandosi a formare, informare e addestrare il proprio personale affinché lo stesso possa contribuire allo sviluppo dell'Organizzazione e alla piena soddisfazione dei clienti.

4.1.1. TUTELA DEI DIRITTI DEI LAVORATORI

ORARIO DI LAVORO

L'Azienda definisce e mantiene un orario di lavoro in linea con le prescrizioni legali della normativa nazionale di riferimento. L'orario di lavoro è diviso sulla base di turni che vengono definiti dal responsabile di ciascuna area. Il lavoro straordinario è effettuato volontariamente e sporadicamente ed organizzato in anticipo.

<i>ORARIO DI LAVORO 2024</i>	<i>N. ORE</i>
TOTALE ORE LAVORATE	169.103
TOTALE ORE STRAORDINARIO	6.653
TOTALE ORE MALATTIA	8.8748
TOTALE FERIE + PERMESSI	29.300

DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ

La Direzione, in linea con il proprio Codice Etico, non favorisce né attua alcuna forma di discriminazione relativamente a razza, casta, nazionalità, religione, disabilità, sesso, opinione politica o orientamento sessuale. Tutte le ricerche di personale e le assunzioni aziendali sono sempre avvenute in base a criteri non discriminatori.

NUM. LAVORATORI STRANIERI	23
NUM. LAVORATORI CLASSI PROTETTE	3
NUM. SEGNALAZIONI EVENTI DISCRIMINATORI	0

Per quanto riguarda il monitoraggio di diritti usufruibili da parte dei dipendenti (malattia, L.104/92, congedo parentale, maternità), nel 2024 sono stati registrati i seguenti valori:

<i>ASTENSIONE DAL LAVORO 2024</i>	<i>N. ORE</i>
MALATTIA	8.748
MATERNITÀ	1.880
ASPETTATIVE	0
CONGEDO PARENTALE	106
LEGGE 104	604

RETRIBUZIONI

Busti applica il CCNL del settore Industria Alimentare e garantisce il pieno rispetto dei salari minimi indicati dal contratto stesso. In casi particolari, l'azienda si rende disponibile ad erogazioni straordinarie di retribuzioni ai dipendenti (anticipo stipendio, anticipo TFR, prestiti).

<i>GESTIONE RETRIBUZIONI 2024</i>	
ANTICIPO STIPENDIO	1
ANTICIPO TFR	4
PRESTITO A PERSONALE DIPENDENTE	0

PRATICHE DISCIPLINARI

L'Azienda si attiene a quanto descritto nella normativa nazionale per la modalità di svolgimento delle procedure disciplinari nei confronti dei lavoratori, come indicato nelle procedure di sistema.

Nel 2024 sono stati emessi 12 provvedimenti disciplinari a seguito di altrettanti richiami scritti.

<i>PRATICHE DISCIPLINARI 2024</i>	
RICHIAMI SCRITTI	12
PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI	12

LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE

L'azienda promuove il diritto dei lavoratori a organizzarsi in associazioni e a confermare la sua disponibilità a negoziare con la collettività dei lavoratori.

L'azienda effettua un monitoraggio costante di eventuali segnalazioni dei lavoratori su aspetti legati alla libertà di associazione, nel 2024 non sono emerse criticità particolari su questo tema. Internamente all'azienda è presente un rappresentante sindacale e alcuni dipendenti hanno scelto liberamente di associarsi alle varie associazioni sindacali. Periodicamente sono indette riunioni e assemblee sindacali la cui partecipazione è libera.

<i>LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE 2024</i>	
DIPENDENTI ISCRITTI AI SINDACATI	36
ORE DI SCIOPERO	0
ORE DI PERMESSI SINDACALI	0

4.2

SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Nell'ambito della normativa vigente, Busti si impegna a adottare tutte le misure necessarie per tutelare l'integrità fisica e morale dei propri lavoratori.

In particolare, la Società si impegna affinché:

- il rispetto della legislazione vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sia considerato una priorità;
- i rischi per i lavoratori siano, per quanto possibile e garantito dall'evoluzione della miglior tecnica, evitati anche scegliendo i materiali e le apparecchiature più adeguate e meno pericolose e tali da mitigare i rischi alla fonte;
- i rischi non evitabili siano correttamente valutati e idoneamente mitigati attraverso le appropriate misure di sicurezza collettive e individuali;
- l'informazione e la formazione dei lavoratori sia diffusa, aggiornata e specifica con riferimento alla mansione svolta;
- sia garantita la consultazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- si faccia fronte con rapidità ed efficacia ad eventuali necessità o non conformità in materia di sicurezza emerse nel corso delle attività lavorative o nel corso di verifiche ed ispezioni;
- l'organizzazione del lavoro e gli aspetti operativi dello stesso siano realizzati in modo da salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori, dei terzi e dei luoghi in cui la Società opera.

Al perseguimento delle finalità sopra esposte, Busti destina risorse organizzative, strumentali ed economiche sufficienti a garantire la piena osservanza della normativa antinfortunistica vigente ed il continuo miglioramento della salute e sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e delle relative misure di

prevenzione. I dipendenti, ciascuno per quanto di propria competenza, sono tenuti ad assicurare il pieno rispetto delle norme di legge ed ogni altra disposizione interna prevista per garantire la tutela della sicurezza e la salute dei luoghi di lavoro.

NUM. DI INFORTUNI REGISTRATI NEL 2024

4

4.3

FORMAZIONE

Il Caseificio Busti crede fortemente nell'importanza di un ambiente di lavoro sereno, sicuro e di qualità, nell'impegno e nella crescita continua delle competenze interne, quale stimolo irrinunciabile al miglioramento delle attività di lavoro e quindi del prodotto da offrire.

Nel corso dell'anno l'azienda ha erogato a tutti i dipendenti 12 ore di formazione in merito alla Sicurezza dei luoghi di lavoro secondo quanto previsto del Decreto L.gs 81/2008. Inoltre, è stato erogato il corso di aggiornamento di 4 ore in merito al D.g.r 559/2008 (formazione specifica in materia di igiene alimentare, permanente e documentata).

TOT ORE/UOMO FORMAZIONE NEL 2024

16

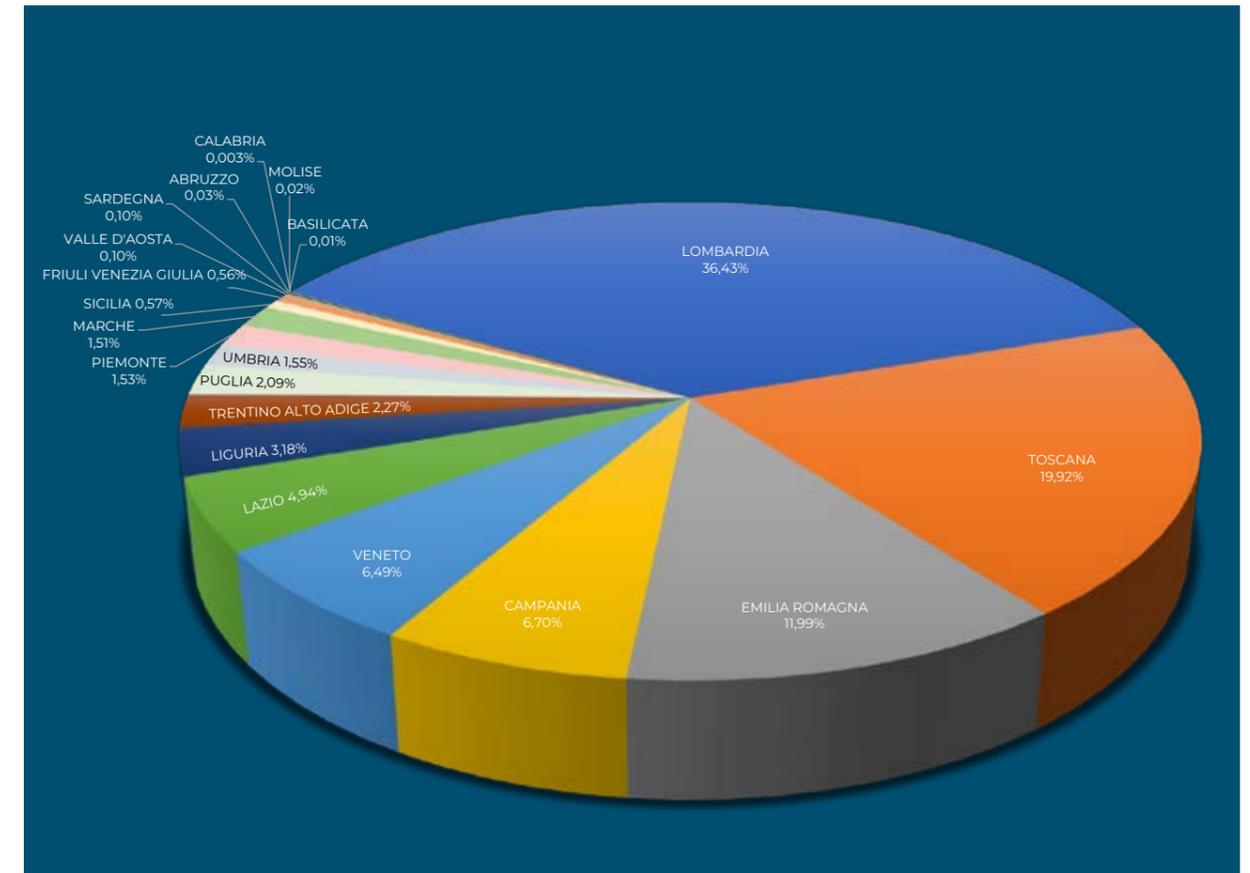
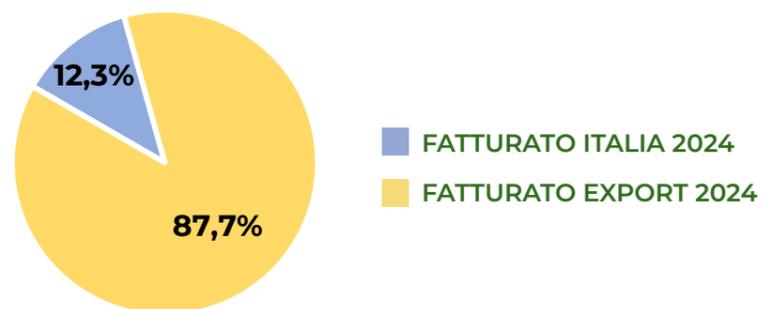
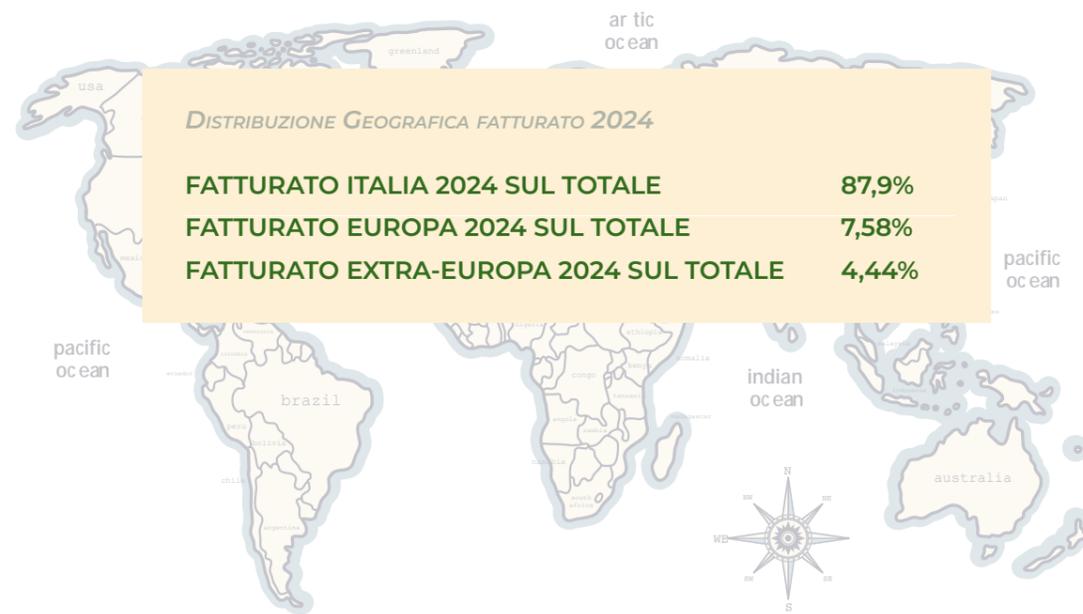
« Ci prendiamo cura dei rapporti con le persone al lavoro perché questo crea un ambiente positivo, dove il team diventa una seconda famiglia, promuovendo collaborazione e benessere collettivo. »



5



Gli indicatori di performance economica rappresentano dei parametri di interesse per tutti gli stakeholder, influenzando sulla fiducia nei confronti di Busti e mostrando le dinamiche che legano l'azienda al contesto socio-economico in cui opera, misurandone allo stesso tempo l'impatto.
Nell'anno 2024 il valore economico generato da Busti è stato di 28.570.698,27 €.



CAPITOLO

6



6. L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Busti considera l'ambiente un bene primario e ne promuove la tutela e il rispetto da parte di tutti, i dipendenti o collaboratori a qualunque titolo, i fornitori e i partners.

Le scelte della Società sono sempre orientate a garantire la maggior compatibilità possibile tra iniziativa economica ed esigenze ambientali, non limitandosi al semplice rispetto della normativa vigente, ma in ottica di sinergia sostenibile con il territorio, gli elementi naturali e la salute dei lavoratori.

Busti monitora gli impatti ambientali delle proprie attività e ne ricerca sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e sostenibile.

La Società si impegna a condurre tutte le sue attività nel rispetto di principi orientati alla sostenibilità ambientale, agendo attraverso scelte concrete, caratterizzate dai seguenti principi guida: impegno diretto ad una costante riduzione dell'impatto ambientale; preferenza verso i fornitori che dimostrano le prestazioni migliori in termini di sostenibilità.

A conferma di tale impegno nel corso del 2024 l'azienda ha ottenuto la certificazione secondo lo standard UNI EN ISO 14001:2015. La norma, riconosciuta a livello internazionale e a carattere volontario, è applicabile a qualsiasi tipologia di organizzazione pubblica o privata e specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale.

L'applicazione di un sistema di gestione consente di identificare, gestire e monitorare gli impatti ambientali relativi alle attività di un'organizzazione.

Lo scopo è quello di migliorare costantemente le proprie prestazioni ambientali e tenere sotto controllo le proprie responsabilità nei confronti dell'ambiente e della sostenibilità.

6.1. IL LATTE: LA MATERIA PRIMA PER ECCELLENZA

La materia prima per eccellenza per Busti è il latte, che rappresenta il punto focale di tutta la produzione in quanto dalla sua qualità dipende la bontà del prodotto finale.

Da questo punto di vista Busti seleziona accuratamente i propri fornitori di latte, valorizzando principalmente quelli locali e del territorio toscano in generale.

È nella natura della Famiglia Busti l'utilizzo di prodotti del territorio, a partire dalla materia prima: il 70% del latte lavorato proviene dai territori toscani dai pascoli di Siena, di Pienza e della Val d'Orcia, dalla provincia di Grosseto e dalle Colline Pisane vicine al Caseificio fino alle zone del Pecorino Toscano DOP dell'Alta Tuscia e della Bassa Maremma.

La qualità della materia prima "latte" è garantita grazie al sistema di tracciabilità della filiera certificato ISO 22005, che al momento copre solo alcuni dei prodotti, ma che si prevede abbraccerà un numero sempre maggiore di prodotti nei prossimi anni.

6.1

IL LATTE: LA MATERIA PRIMA PER ECCELLENZA



6.1.1. RECUPERO E VALORIZZAZIONE DELLE ACQUE SIERATE

Busti si impegna a valorizzare al massimo tutta la materia prima latte che lavora, cercando di massimizzare le rese e di ridurre la produzione di residui e rifiuti, recuperando gli scarti di processo in un'ottica di economia circolare.

Il siero grasso che si separa dalla cagliata viene per la maggior parte inviato alla produzione della ricotta. In casi di ridotta domanda, il siero grasso in eccesso viene convogliato direttamente come refluo ai serbatoi di accumulo per essere



destinato ad uso zootecnico come sottoprodotto di categoria 3, dove si unisce residui acquosi (definiti "acque sierate" o "siero magro") come cascami, siero magro di sgrondo e risciacqui che vengono prodotti durante le fasi di flocculazione, messa in fucella e trasferimento in cella di abbattimento della ricotta durante il suo ciclo produttivo.

6.1.2. ALTRI MATERIALI UTILIZZATI

Oltre alla materia prima latte, gli altri materiali che Busti utilizza sono i seguenti:

- ingredienti alimentari;
- materiali per il confezionamento e l'imballaggio;
- materiali per la pulizia, manutenzione ed altri servizi.

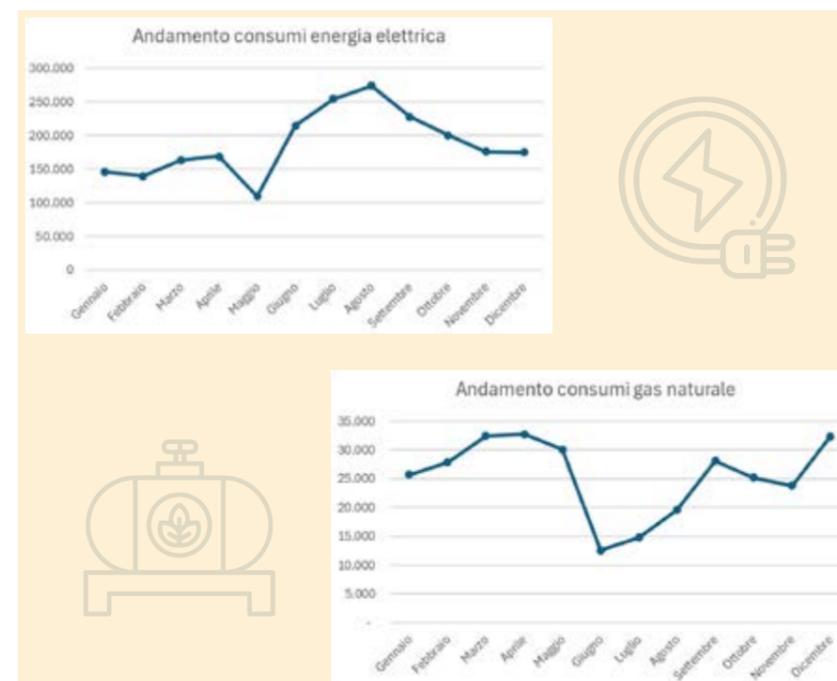
6.2

ENERGIA

Alivelloenergetico, i consumi di Busti sono legati principalmente ad energia elettrica, gas naturale e GPL per le caldaie.

TOTALE CONSUMO ELETTRICO		2.353.718 kWh
TOTALE CONSUMO GAS NATURALE		322.707 Sm ³
TOTALE CONSUMO GPL		90.696 kg

Dagli andamenti dei consumi di energia elettrica e di gas naturale nel corso dell'anno è possibile osservare come il consumo di energia elettrica sia più elevato nei mesi estivi (legato ad una maggiore richiesta energetica degli impianti di refrigerazione), mentre il consumo di gas naturale sia maggiore nei mesi invernali per l'utilizzo maggiore di riscaldamenti nelle strutture ad utilizzo civile.



6.2.1. IL NUOVO IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Da giugno 2023 è stato messo in funzione il parco agri-solare composto da un impianto fotovoltaico con potenza pari a 232 kWp. Il parco è stato realizzato nell'ambito di un progetto NextGenerationEU finanziato dall'UE.

Grazie a questo intervento, il Caseificio riesce attualmente ad



abbassare del 25% il consumo massimo (picco quotidiano) di energia elettrica prelevata da rete. Con il successivo ampliamento previsto e l'aggiunta di altri pannelli, l'efficienza potrebbe arrivare a coprire il 40% della richiesta elettrica nei momenti di picco.

Si riportano di seguito i dati relativi all'energia acquistata e autoprodotta nel 2024:

ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA	2.353.718 KWH/ANNO
ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA	235.381 KWH/ANNO

Questo intervento voluto da Busti ha una visione più ampia in quanto rappresenta un primo tassello di una strategia di mitigazione dell'effetto serra, contribuendo alla riduzione della propria impronta carbonica.

L'approvvigionamento idrico dell'insediamento è garantito dalla presenza di un pozzo di proprietà dell'azienda. Il regolare allacciamento all'acquedotto comunale garantisce in minor parte l'approvvigionamento della risorsa idrica.

QUANTITÀ RISORSA IDRICA PRELEVATA	33.293 m ³
ACQUEDOTTO	12 %
POZZO	88 %

Per quanto riguarda gli scarichi idrici, lo stabilimento produttivo di Busti è dotato di un completo e complesso sistema di raccolta delle acque che permette la selezione delle acque provenienti dagli scarichi distribuiti su tutta la superficie del fabbricato e delle aree circostanti, all'interno della proprietà.

In caseificio, la selezione degli effluenti avviene mediante pozzetti a pavimento che convogliano, per caduta, le diverse tipologie di refluo dapprima in pozzetti di rilancio interrati e da questi nei relativi serbatoi di accumulo. Nello specifico, esistono 3 pozzetti interrati e 5 serbatoi di accumulo dedicati ai relativi reflui.

La tipologia di effluenti raccolta è suddivisa in:

- **Acque meteoriche:** provenienti dalle manifestazioni meteorologiche ed avviate direttamente con propria rete alla fognatura comunale ed a fosse a cielo aperto;
- **Acque reflue assimilate a domestiche:** provenienti dai servizi igienici per uso civile, uffici, mense, altre attività diverse dal Caseificio (negoziato – ristorante), ed avviate

6.3

PRELIEVO E
SCARICO IDRICO

direttamente con propria rete alla fognatura comunale;

- **Acque reflue industriali di lavaggio:** provenienti dal lavaggio e sanificazione degli ambienti e attrezzature di processo e dal controlavaggio delle colonne del deferrizzatore, del filtro a carboni e dell'addolcitore dell'impianto di potabilizzazione, destinate all'immissione in fognatura pubblica;

Il refluo destinato ad essere convogliato in pubblica fognatura è quindi costituito dalle acque industriali di lavaggio, derivanti dal lavaggio e sanificazione dei locali/attrezzature di processo e dal contro lavaggio delle colonne per la rimozione del ferro, del filtro a carboni e dell'addolcitore dell'impianto di potabilizzazione.

Busti effettua tre autocontrolli annuali dello scarico industriale avviato alla pubblica fognatura ricercando i parametri previsti dalla tabella 3 dell'allegato 5 alla parte terza del D.Lgs. 152/2006.

Nella tabella a fianco si riportano i risultati delle ultime analisi effettuate.

REFLUI INDUSTRIALI	9.920 m³
REFLUI CIVILI	2.287 m³

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	RISULTATI	LIMITI
pH	-	7.0	5.5-9.5
Solidi sospesi totali	mg/L	175	500
Richiesta biochimica di ossigeno BOD5	mg/L	345	1500
Richiesta biochimica di ossigeno COD	mg/L	534	3000
Ammonio	mg/L	<0.1	-
Azoto nitroso	mg/L	<0.1	-
Azoto nitrico	mg/L	<1	-
Fosforo totale	mg/L	3.65	30
Tensioattivi anionici	mg/L	1,23	-
Tensioattivi non ionici	mg/L	1,03	-
Tensioattivi totali	mg/L	2,26	20
Cloruri	mg/L	179	1200
Oli e grassi animali e vegetali	mg/L	<10	50
Azoto totale	mg/L	64	200

È possibile notare come i valori siano tutti al di sotto dei limiti previsti.

6.4

EMISSIONI IN
ATMOSFERA

Anche per le emissioni in atmosfera, Busti esegue un monitoraggio dei vari punti emissivi ed i risultati delle analisi di autocontrollo vengono registrati su apposito registro in conformità previsto dal D.Lgs. 152/2006. Gli autocontrolli per i tre punti emissivi, ovvero i generatori di vapore e la caldaia (siglati rispettivamente A1, A2, A3), previsti dall'autorizzazione unica ambientale vigente sono svolti annualmente per i seguenti parametri:

- NO_x;
- CO;
- Polveri totali

In tabella di seguito, si riportano i risultati dei campionamenti effettuati alle tre emissioni nell'anno 2024:

PUNTO EMISSIVO	INQUINANTE							
	NO _x		CO		POLVERI TOT.		SO _x	
	mg/Nm ³	V.L mg/Nm ³						
A1	62,7	200	13,8	100	Non prescritto	5	Non prescritto	35
A2	67,1	200	17,6	100	Non prescritto	5	Non prescritto	35
A3	62,0	200	42,8	100	0,6	5	9,2	35

6.5

CARBON
FOOTPRINT DI
ORGANIZZAZIONE

Una delle sfide più urgenti e complesse della nostra epoca è rappresentata dalla lotta al cambiamento climatico causato dalle emissioni di gas a effetto serra. Questo fenomeno, noto anche come riscaldamento globale (o "global warming"), minaccia non solo l'ambiente, ma anche l'economia, la salute e il futuro dell'umanità. Di fronte all'impatto che questo problema genera su ecosistemi, persone ed economia, è essenziale ridurre le emissioni di gas a effetto serra e mitigare gli effetti del cambiamento climatico. Per valutare la magnitudo del problema e l'effetto degli interventi mirati alla riduzione di tali emissioni, la Carbon Footprint, o "impronta di carbonio", rappresenta uno strumento creato per la misura dell'impatto che le attività umane generano sull'ambiente in termini di quantità di gas ad effetto serra prodotti.

L'impronta di carbonio viene misurata in unità di massa di anidride carbonica equivalente che tiene conto del potenziale di riscaldamento globale associato a ciascuno dei vari gas in riferimento a quello della CO₂. La rendicontazione delle emissioni di GHG a livello di organizzazione rappresenta uno strumento di importanza chiave nella gestione e strategia aziendale, in quanto permette di valorizzare le proprie attività e politiche in ambito di sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, contribuendo positivamente alla mitigazione degli effetti del cambiamento climatico e monitorando l'efficienza ambientale dei propri processi e strutture.

La norma ISO 14064-1 rappresenta una metodologia internazionale definita e riconosciuta, che permette alle organizzazioni di quantificare e certificare le proprie emissioni di gas climalteranti al fine di poterle mitigare attraverso politiche di Carbon Management. Busti ha effettuato una prima valutazione delle proprie emissioni di gas ad effetto serra, volto ad identificare punti chiave sui quali intervenire strategicamente per la loro riduzione, sia tramite interventi sul breve termine che con possibili obiettivi da porsi sul lungo termine

Il periodo di rendicontazione delle emissioni di GHG copre il periodo dal 1° Gennaio 2024 al 31 Dicembre 2024. L'impegno che si pone Busti Formaggi S.p.A. è quello di ripetere annualmente la valutazione per monitorare l'andamento nel tempo delle sue performance in termini di impronta carbonica, valutando anche la bontà di future iniziative volte alla loro riduzione.

Di seguito i risultati ottenuti:

CATEGORIE EMISSIONE GHG	QUANTITÀ	TONNELLATE DI CO2
Emissioni scope 1	921,7	tCO2eq/anno
Emissioni scope 2 - Location based	609,6	tCO2eq/anno
Emissioni scope 3	21.503,7	tCO2eq/anno

Per ottenere un parametro che possa fornire una base di confronto delle prestazioni aziendali negli anni di rendicontazione successivi, si è effettuato il calcolo dell'intensità emissiva per l'anno di rendicontazione, calcolata dividendo le emissioni totali di GHG per un parametro di riferimento (quantità totale formaggi prodotti nell'anno 2024).

Di seguito i risultati ottenuti:

Emissioni totali (anno 2024)	2,31E+07	kgCO2eq/anno
Fattore di normalizzazione	2.369.963	kg formaggio/anno
INTENSITA' EMISSIVA (ANNO 2024)	9,749	kgCO2eq/kg

6.6

RIFIUTI

In base all'attività produttiva e di ufficio, all'interno dell'azienda, vengono prodotti le seguenti tipologie di rifiuti:

- Rifiuti urbani differenziati;
- Imballaggi di carta e cartone;
- Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose;
- Acque reflue industriali di lavorazione acqua/sale: provenienti dal processo di produzione e destinate a smaltimento come rifiuto speciale;
- Acque reflue industriali di lavaggio CIP: provenienti dal lavaggio e sanificazione di tutte le linee del latte/siero a circuito chiuso (CIP= Clean-In-Place).

I rifiuti urbani differenziati e gli imballaggi vengono conferiti in contenitori per la raccolta differenziata e sistemati in area definita, in attesa di conferimento al servizio di nettezza urbana comunale.

Per quanto riguarda, le acque reflue industriali di lavorazione acqua/sale vengono scaricate fino al termine della lavorazione e convogliate nei relativi pozzetti interrati; da questi, per mezzo di pompe sommerse, vengono rilanciate nei relativi serbatoi di accumulo e poi gestiti come rifiuti speciali con il codice CER 020501.

Con lo stesso codice CER, vengono codificate le acque reflue di lavaggio CIP, che sono separate dagli altri scarichi e convogliate nel serbatoio di accumulo dedicato per mezzo di pompe.

In tabella sottostante, si riportano i quantitativi dei rifiuti prodotti nel 2024:

CODICE CER	DESCRIZIONE CER	PERICOLOSO/ NON PERICOLOSO	QUANTITÀ KG	SMALTIMENTO/ RECUPERO
020501	Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	Non pericoloso	693.140	Smaltimento
150110	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	pericoloso	11.810	Recupero
150101	Imballaggi di carta e cartone	pericoloso	4.330	Recupero

	QUANTITATIVO KG	PERCENTUALE SUL TOTALE
Totale NON Pericolosi	697.470	98%
TOTALE PERICOLOSI	11.810	2%

	QUANTITATIVO KG	PERCENTUALE SUL TOTALE
TOTALE SMALTIMENTO	693.140	97,7%
TOTALE RECUPERO	16.140	2,3%

Busti tutela il benessere animale attuando controlli periodici presso gli allevatori e promuovendo attivamente e concretamente la messa in campo di tutte le misure possibili per l'instaurarsi delle migliori condizioni psico-fisiche degli animali, oltre al pieno rispetto della normativa vigente.

La Famiglia Busti predilige e premia gli allevatori che adottano un sistema volto a favorire questi valori e si impegnano a preservare le razze autoctone come la nera pecora Massese.

Fin dal 2014, il progetto Toscopecora nasce con l'obiettivo di collegare ogni lotto di formaggio di pecora prodotto con il latte raccolto dalle aziende conferenti. Il collegamento è assicurato da un sistema che segue il percorso del latte a partire dalla raccolta con mezzi aziendali dotati di sistema GPS. Questo impegno, che offre una garanzia ulteriore ai consumatori, richiede attenzioni quotidiane: la qualità della vita come viene percepita dall'animale stesso non è un concetto statico ma in continua evoluzione, fatto di benessere fisico e mentale

6.7

TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE E DELLA BIODIVERSITÀ



e modo di vita naturale, che si avvale anche dei progressi in campo scientifico nel settore.

Busti è, inoltre, consapevole del ruolo primario che la sua filiera ha sull'impatto sulla biodiversità dei territori limitrofi, per tale motivo è impegnata a preservare le razze autoctone, un patrimonio ambientale e storico-culturale di singolare ricchezza che richiede specifiche azioni di tutela.



7

**BUSTI**
DAL 1987
formaggi di famiglia



7.1

L'ATTENZIONE AL CLIENTE

I clienti sono il punto di riferimento di Busti, le loro esigenze sono il motore delle attività, per tale motivo l'azienda mira in primis alla loro soddisfazione attraverso l'attuazione di azioni mirate a conseguire:

- miglioramento delle attività di ogni processo
- ottimizzazione dei prodotti
- fidelizzazione dei Clienti

In particolare, Busti si impegna a verificare:

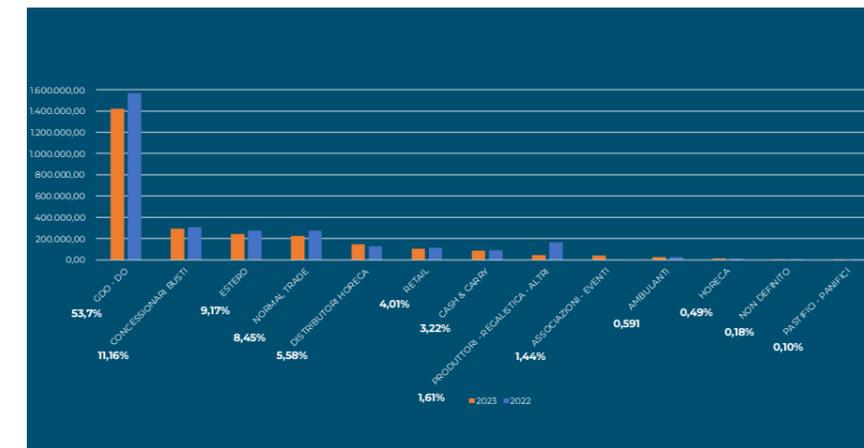
- che le esigenze e le aspettative del Cliente siano individuate, e ad assicurare il soddisfacimento delle stesse;
- che siano rispettati i requisiti cogenti applicabili;
- che siano monitorati e controllati i rischi e le opportunità che possono influenzare la conformità dei prodotti;
- che sia perseguita la capacità di accrescere la soddisfazione dei clienti anche attraverso la valutazione dei risultati delle analisi di soddisfazione dei Clienti;
- che le opportunità di sviluppo siano opportunamente valutate e colte.

Tale impegno è esplicitato nel documento "Politica per la qualità e la sicurezza alimentare" che è riportato sul sito web del Caseificio.

POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



Grazie alla Politica ed alle certificazioni acquisite da Busti, il cliente è tutelato dal punto di vista della qualità e sicurezza dei prodotti e della trasparenza sulle informazioni rilasciate. Inoltre, il cliente è sempre tutelato dal punto di vista della privacy grazie alla struttura del software gestionale interno. Di seguito si riporta una panoramica dei principali clienti di Busti e della loro distribuzione sul territorio.



Nel 2024 non si sono riscontrate problematiche/criticità con clienti specifici in nessun ambito.

7.2

GESTIONE DELLA CATENA DI FORNITURA

I fornitori rappresentano un anello fondamentale della produzione di Busti, senza di loro il prodotto del Caseificio non esisterebbe e senza la qualità delle materie prime acquistate, non sarebbe possibile raggiungere l'eccellenza dei prodotti proposti.

Per questo motivo Busti ha definito una propria prassi di approvvigionamento, nei quali i fornitori vengono selezionati seguendo criteri selettivi molto stringenti e ne vengono valutate continuamente la conformità ai requisiti, anche ai requisiti etici e di rispetto del mondo animale.

Tale valutazione dei fornitori è eseguita secondo una procedura definita internamente ed approvata dalla Direzione, revisionata nel corso degli anni. La procedura permette di identificare le modalità e la responsabilità interne a Busti per la conduzione dei test necessari alla valutazione della qualità delle materie prime e dei prodotti acquistati.

Oltre al controllo sulla qualità stessa delle forniture, la procedura di valutazione permette di qualificare i fornitori dal punto di vista della qualità e sicurezza dei prodotti approvvigionati, valutando i rischi collegati al determinato fornitore. Il fornitore viene valutato con cadenza triennale, mentre annualmente il fornitore deve avvisare Busti di eventuali variazioni rilevanti sul prodotto o sull'azienda.

Il rapporto tra Busti ed i fornitori delle materie prime è anche legato agli obblighi formali previsti dalla certificazione ISO 22005, che sono collegati ad accordi formali che il capofila richiedente la certificazione deve sottoscrivere con ciascuno dei suoi fornitori.

Ad oggi i principali fornitori possono essere così elencati:

- Latte;
- Altri prodotti per produzione (caglio, fermenti, frutta secca, spezie, ecc.);

Ad essi vanno poi aggiunti fornitori di materiali o servizi di varia natura:

- Energia approvvigionata
- Servizi di trasporto
- Impianti (acquisto e manutenzione)
- Carburanti
- Imballaggi
- Servizi di leasing
- Materiali vari

Nel corso del 2024 non si sono evidenziate problematiche/criticità con fornitori specifici (es. denunce per attività illecite, sfruttamento lavoro minorile, inadempienze contrattuali, situazioni di discriminazione, cause per inadempienze di natura sociale/ambientale, ...).

L'ATTENZIONE AL TERRITORIO
ED AGLI ASPETTI SOCIALI

CAPITOLO



8.1

PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Il Caseificio Busti affonda saldamente le sue radici nel territorio toscano e italiano e ne valorizza le virtù attraverso i suoi prodotti, che sono ambasciatori della Toscanità e dell'Italianità nel mondo.

Le eccellenze della terra toscana e italiana contribuiscono a rendere i prodotti di Busti unici e irripetibili, facendo sì che l'immagine e lo stile dell'Azienda siano riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. In questo modo Busti contribuisce a diffondere nel mondo la cultura per i prodotti e le lavorazioni che sono orgoglio nazionale e regionale.



La valorizzazione passa anche attraverso la partecipazione ad eventi organizzati sia nel territorio che all'esterno, in modo da portare avanti un percorso parallelo.

Nel 2024 gli eventi ai quali Busti ha preso parte per portare alta la bandiera del proprio territorio sono:

- Marca
- Taste a Firenze
- Salon du Fromage
- Vespa World Days
- Cibus Parma
- Summer e Winter Fancy Food Show
- Pisa Food & Wine Festival
- B2Cheese



8.2

INIZIATIVE SOCIALI

Il Caseificio Busti crede fermamente nella forza della collettività e nel valore della promozione di valori fondamentali come lo spirito di squadra, il rispetto dell'altro, la lealtà e la sana competizione.

L'azienda è fermamente convinta che lo sport non sia soltanto gioco ma una via per unire popoli e razze, per aiutare a vincere le paure, a superare la fatica e a vincere le difficoltà. Sponsorizzare atleti, squadre ed eventi sportivi significa sostenere questi valori. Per tale motivo Busti è sponsor del Pisa Sporting Club.

Busti crede anche nel potere della diffusione dei saperi e delle conoscenze, nella trasparenza della comunicazione e nell'importanza di attrarre giovani e meno giovani verso la particolare realtà lavorativa del Caseificio, come volano per la crescita della produttività e del benessere. Con il desiderio di far conoscere la propria realtà artigianale, dunque, il Caseificio è sempre aperto al pubblico e l'Ufficio Qualità è a disposizione per accogliere con visite guidate, percorsi didattici dedicati a bambini e ragazzi di tutte le età o per semplici visite seguite da una ricca degustazione finale.



CAPITOLO



Lo sviluppo rispettoso dell'uomo e dell'ambiente in cui esso vive ed opera è, da sempre, un riferimento determinante per ogni strategia di business di Busti. Gli impegni assunti nel tempo e i risultati conseguiti ne sono la più semplice ed efficace testimonianza; tuttavia, ci sono ancora ampi margini di miglioramento sui quali lavorare.

Per tali motivi il Caseificio intende impegnarsi in futuro proponendo le seguenti azioni:

- migliorare continuamente le condizioni di lavoro del personale interno;
- implementare un piano per comunicare e dialogare con tutte le parti interessate interne ed esterne sulle problematiche salute e sicurezza, sociali ed ambientali, quale presupposto di trasparenza e di fattiva collaborazione;
- aumentare l'impegno a motivare, coinvolgere e sviluppare competenze e capacità personali e professionali di tutto l'organico aziendale grazie ad interventi di formazione continua, informazione e sensibilizzazione;
- aumentare la vigilanza e il monitoraggio dei propri fornitori e clienti affinché anch'essi, applicando e diffondendo i principi di responsabilità sociale, corretta gestione ambientale, diventino parte attiva nella catena di fornitura;
- prevenire, controllare e, ove possibile, diminuire l'impatto ambientale dell'azienda ed i rischi salute e sicurezza, mediante una ricerca costante di soluzioni ottimali mirate alla prevenzione dell'inquinamento e l'eliminazione/mitigazione dei rischi;
- aumentare le iniziative concrete a supporto di progetti/azioni sociali e culturali
- implementare una strategia di riduzione degli impatti ambientali derivanti dall'operatività dell'azienda stessa e lungo tutta la sua filiera

In merito agli impegni di carattere generale descritti in precedenza, si riporta il grado di raggiungimento degli obiettivi previsti per il 2024/2025 e, di seguito, i nuovi obiettivi da raggiungere nel breve-medio termine:

N. OBIETTIVO	OBIETTIVO	AREA INTERVENTO	DATA PREVISTA	ESITO
1	Effettuare una valutazione di Carbon Footprint di organizzazione	Ambiente	2025	Raggiunto Effettuata una prima valutazione della propria impronta carbonica legata all'operatività dell'organizzazione secondo la norma UNI EN ISO 14064. Per i dettagli si rimanda al capitolo 6.5.
2	Introduzione packaging innovativi a ridotto impatto ambientale basati su materiali biodegradabili e/o riciclati	Ambiente	2026	in fase di sperimentazione
3	Sistema di gestione ambientale ISO 14001	Ambiente	2024	Raggiunto L'azienda ha ottenuto la certificazione secondo lo standard ISO 14001:2015 (Certificato n. C681191 – Ente certificatore DNR – Prima emissione Dicembre 2024) Certificato disponibile al sito www.caseificiobusti.com
6	Attivare almeno 1 corso di formazione non obbligatori per i dipendenti	Sociale	2024	Raggiunto Effettuata formazione a tutto il personale sullo standard di riferimento ISO 14001:2015

Di seguito invece gli obiettivi futuri dell'organizzazione:

N. OBIETTIVO	OBIETTIVO	AREA INTERVENTO	DATA PREVISTA
1	Aumentare i prodotti coperti da sistemi di tracciabilità ISO 22005	Sociale/Governance	2025/2026
2	Implementare un sistema di gestione per la responsabilità sociale d'impresa	Sociale/Governance	2025/2026
3	Aumentare il coinvolgimento degli stakeholders sulle modalità di produzione interna (caseifici aperti)	Sociale	2025/2026
4	Redazione del Codice Etico e pubblicazione sul sito web aziendale	Sociale / Governance	2026
5	Aumentare il numero di iniziative a supporto di progetti ed iniziative sociali	Sociale	2026

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il primo Report di Sostenibilità di Busti Formaggi SpA, con codice ATECO 10.51.2 e sede legale ed operativa in Via Guglielmo Marconi 13 A/B – Fauglia (PI), redatto su base volontaria con l'obiettivo di comunicare agli stakeholders il proprio impegno in ottica di sviluppo sostenibile in modo trasparente ed accurato. Tale documento nasce con l'intento di condividere con chiarezza e trasparenza i propri valori ed impegno verso la sostenibilità con tutti quei soggetti interni ed esterni all'organizzazione che hanno un interesse di qualsiasi natura verso l'organizzazione stessa.

Attraverso la redazione del Report di Sostenibilità, Busti si propone di conseguire i seguenti obiettivi:

- fornire a tutti gli stakeholder un quadro complessivo delle performance dell'azienda, aprendo un processo interattivo di comunicazione sociale;
- fornire informazioni utili sulla qualità dell'attività aziendale per ampliare e migliorare, anche sotto il profilo etico - sociale, le conoscenze e le possibilità di valutazione e di scelta degli stakeholder.
- dare conto dell'identità e del sistema di valori di riferimento assunti dall'azienda e della loro declinazione nelle scelte strategiche, nei comportamenti gestionali nonché nei loro risultati ed effetti;
- fornire l'idea di bilanciamento tra le aspettative degli stakeholder ed indicare gli impegni assunti nei loro confronti;
- rendere conto del grado di adempimento degli impegni nei confronti degli stakeholder;
- esporre gli obiettivi di miglioramento che l'azienda si impegna a perseguire;
- fornire indicazioni sulle interazioni fra l'azienda e

l'ambiente nel quale essa opera.

Il presente Report è relativo al periodo di rendicontazione che va dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024, coincidente con il perimetro temporale del Bilancio Civilistico. Il documento, che verrà pubblicato con cadenza annuale, è stato redatto in linea ai requisiti dei GRI Sustainability Reporting Standards (definiti nel documento GRI Standards).

Il documento, che non è stato sottoposto ad assurance esterna, è stato approvato dal Consiglio d'Amministrazione in data 30/04/2025.

PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE DEI TEMI MATERIALI

Per il primo anno di rendicontazione, Busti ha avviato un processo di analisi di materialità per identificare i temi di sostenibilità (definiti anche "non finanziari") più rilevanti per l'azienda e per i suoi stakeholder, sui quali, da un lato, porre particolare attenzione e impegnarsi in maniera costante e, dall'altro, definire i contenuti ed il livello di dettaglio del presente documento in linea con i GRI Standards. Al termine di tale processo è stata definita una matrice di materialità che individua gli aspetti più significativi che possono generare impatti economici, sociali e ambientali e che, influenzando aspettative, decisioni, valutazioni e azioni degli stakeholder, costituiscono le priorità in termini di gestione e rendicontazione in ambito sociale e ambientale. L'analisi è stata svolta attraverso un processo strutturato di valutazione che ha coinvolto il management dell'azienda responsabile dei temi non finanziari potenzialmente rilevanti

Il processo di analisi di materialità è stato strutturato in quattro fasi:

1. Identificazione di tutti i potenziali aspetti materiali per l'azienda e i suoi stakeholder
2. Valutazione degli aspetti materiali di sostenibilità e classificazione per priorità da parte dei referenti delle funzioni interne
3. Approvazione da parte della Direzione
4. Verifica e pubblicazione

Durante la fase di identificazione sono stati selezionati i potenziali aspetti materiali mediante l'analisi di diverse fonti.

Le principali sono state:

- le linee guida per la rendicontazione di sostenibilità GRI Standards e quanto previsto dalla normativa europea in ambito Corporate Sustainability Reporting (Direttiva 2022/2464/UE, relativa alla comunicazione obbligatoria di informazioni di carattere ambientale e sociale redatta dalla Commissione Europea);
- i documenti aziendali quali, ad esempio, il Codice Etico e la Dichiarazione Ambientale;
- gli standard/iniziativa multi-stakeholder internazionali, fra cui il Global Compact;
- i documenti esterni quali questionari di valutazione delle società di rating per l'ammissione a indici per l'investimento responsabile;
- analisi di benchmarking svolta sui principali competitor;

Durante la fase di valutazione e prioritizzazione i referenti delle funzioni interne all'organizzazione hanno verificato, analizzato e attribuito rilevanza e priorità alle singole tematiche. Ai fini della conduzione della prima analisi di materialità dell'azienda, i referenti interni, quali portavoce della visione globale sui processi e sulle attività dell'azienda, hanno valutato le singole tematiche sia dal punto di vista aziendale sia dal punto di vista degli stakeholder. Gli aspetti sono stati valutati, per entrambe le dimensioni, secondo diversi criteri: l'allineamento con la strategia aziendale, l'impatto economico e ambientale, il

rischio e gli impatti reputazionali, la coerenza con le politiche interne, gli impegni assunti ed il Codice Etico. Nel corso del 2023, la funzione incaricata di gestire le tematiche inerenti la sostenibilità e di supervisionare il processo di reporting non finanziario ha condotto un'analisi di contesto interno ed esterno al fine di verificare se fossero identificabili delle priorità che richiedessero una specifica attività di integrazione dell'analisi di materialità.

GRI CONTENT INDEX

DICHIARAZIONE DI USO	Busti Formaggi SpA ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo dal 1 Gennaio 2023 al 31 Dicembre 2023 in riferimento agli Standard GRI.
GRI 1 UTILIZZATO	GRI 1: Principi fondamentali - versione 2021

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
--------------	--------------------------	----------	------

GRI 2: INFORMATIVA GENERALE (2021)

L'organizzazione e la sua prassi di rendicontazione

2-1	Dettagli organizzativi	Nota metodologica	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica	
2-4	Revisione delle informazioni	Nota metodologica	
2-5	Assurance esterna	-	Non soggetto ad assurance

Attività e lavoratori

2-6	Attività, catena del valore ed altri rapporti di business	Capitolo 1	
2-7	Dipendenti	Capitolo 4	
2-8	Lavoratori non dipendenti	-	Non presenti

Governance

2-9	Struttura e composizione della governance	Capitolo 3	
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	-	
2-11	Presidente del massimo organo di governo	Capitolo 3	
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	-	
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	-	
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione della sostenibilità	Lettera agli stakeholders	
2-15	Conflitti d'interesse	-	
2-16	Comunicazione delle criticità	-	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
--------------	--------------------------	----------	------

2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	-	
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	-	
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	-	
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione	Capitolo 4	
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	-	

Strategia, politiche e prassi

2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Capitolo 2	
2-23	Impegno in termini di policy	Capitolo 3.2	
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	-	
2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	-	
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	-	
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Capitolo 3	
2-28	Appartenenza ad associazioni	-	

Coinvolgimento degli stakeholder

2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Capitolo 2	
2-30	Contratti collettivi	Capitolo 4	

GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)

3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Nota metodologica	
3-2	Elenco dei temi materiali	Capitolo 2	
3-3	Gestione temi materiali	Capitolo 9	

STANDARD SPECIFICI – AMBITO ECONOMICO

201 - Performance economiche (standard 2016)

201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Capitolo 5	
201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	-	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
201-3	Piani pensionistici a benefici definiti e altri piani di pensionamento	-	
201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal Governo	-	Non pertinente
202 - Presenza sul mercato (standard 2016)			
202-1	Rapporti tra il salario standard di un neo assunto per genere e il salario minimo locale	-	
202-2	Proporzione di senior manager assunti dalla comunità locale	-	
203 - Impatti economici indiretti (standard 2016)			
203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	-	
203-2	Impatti economici indiretti significativi	-	
204 - Pratiche di approvvigionamento (standard 2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	-	
205 - Anticorruzione (2016)			
205-1	Operazioni valutate per rischi legati alla corruzione	Capitolo 3.2	
205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	Capitolo 3.2	
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	-	Non pertinente
206 - Comportamenti anticompetitivo (standard 2016)			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	-	Non pertinente
207 - Tasse (standard 2019)			
207-1	Approccio alla fiscalità	Capitolo 3.2	
207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	-	
207-3	Coinvolgimento degli stakeholders e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	-	
207-4	Rendicontazione Paese per Paese	-	Azienda presente solo in Italia
STANDARD SPECIFICI – AMBITO AMBIENTALE			
301 - Materiali (standard 2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Capitolo 6.1	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Capitolo 6.1	
301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	-	
301-3	Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	Capitolo 6	
302 - Energia (standard 2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Capitolo 6.2	
302-2	Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	Capitolo 6.2	
302-3	Indice di intensità energetica	-	
302-4	Riduzione del consumo di energia	-	
302-5	Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	-	
302 - Energia (standard 2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Capitolo 6.2	
302-2	Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	Capitolo 6.2	
302-3	Indice di intensità energetica	-	
302-4	Riduzione del consumo di energia	-	
302-5	Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	-	
303 - Acqua ed effluenti (standard 2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Capitolo 6.3	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Capitolo 6.3	
303-3	Prelievo idrico	Capitolo 6.3	
303-4	Scarico di acqua	Capitolo 6.3	
303-5	Consumo di acqua	Capitolo 6.3	
304 - Biodiversità (standard 2016)			
304-1	Siti operativi di proprietà, in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	-	
304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Capitolo 6.7	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
304-3	Habitat protetti o ripristinati	-	
304-4	Specie della "Red List" dell'IUCN e negli elenchi nazionali che trovano il proprio habitat nelle aree di attività dell'organizzazione	-	Non pertinente
305 - Emissioni (standard 2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Capitolo 6.5	
305-2	Emissioni dirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Capitolo 6.5	
305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Capitolo 6.5	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	Capitolo 6.5	
305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	Capitolo 6.5	
305-6	Emissioni di sostanze dannose per l'ozono	-	
305-7	Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	Capitolo 6.4 – 6.5	
306 - Rifiuti (standard 2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi relativi ai rifiuti	Capitolo 6.5	
306-2	Gestione degli impatti significativi legati ai rifiuti	Capitolo 6.6	
306-3	Rifiuti prodotti	Capitolo 6.6	
306-4	Rifiuti sottratti allo smaltimento	-	
306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	-	
308 - Valutazione ambientale dei fornitori (standard 2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	-	
308-2	Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	-	
STANDARD SPECIFICI – AMBITO SOCIALE			
401 - Occupazione (standard 2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	Capitolo 4	
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	-	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
401-3	Congedo parentale	Capitolo 4	
402 - Relazione tra lavoratori e management (standard 2016)			
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	-	
403 - Salute e sicurezza sul lavoro (standard 2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 4.2	
403-2	Identificazione pericoli, valutazione rischi e indagini su incidenti	Capitolo 4.2	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	-	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 4.2	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 4.3	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Capitolo 4.2	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	-	
403-8	Lavoratori coperti da sistema di gestione salute e sicurezza	Capitolo 4.2	
403-9	Infortuni sul lavoro	Capitolo 4.2	
403-10	Malattie professionali	Capitolo 4.2	
404 - Formazione e istruzione (standard 2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Capitolo 4.3	
404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza alla transizione	-	
404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	-	
405 - Diversità e pari opportunità (standard 2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Capitolo 4	
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	-	
406 - Non discriminazione (standard 2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Capitolo 4	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
407 - Libertà di associazione e contrattazione collettiva (standard 2016)			
407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	-	
408 - Lavoro minorile (standard 2016)			
408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	-	Non pertinente
409 - Lavoro forzato o obbligato (standard 2016)			
409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	-	
410 - Pratiche di sicurezza (standard 2016)			
410-1	Personale addetto alla sicurezza formato su politiche o procedure riguardanti i diritti umani	-	
411 - Diritti delle popolazioni indigene (standard 2016)			
411-1	Episodi di violazione dei diritti dei popoli indigeni	-	Non pertinente
413 - Comunità locali (standard 2016)			
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Capitolo 8.2	
413-2	Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	Capitolo 2.4	
414 - Valutazione sociale dei fornitori (standard 2016)			
414-1	Nuovi fornitori valutati attraverso l'utilizzo di criteri sociali	-	
414-2	Impatti sociali negativi sulla catena di fornitura e azioni intraprese	-	
415 - Politica pubblica (standard 2016)			
415-1	Contributi politici	-	Non pertinente
416 - Valutazione sociale dei fornitori (standard 2016)			
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Capitolo 7	
416-2	Casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Capitolo 7	
417 - Marketing ed etichettatura (standard 2016)			
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	-	

GRI STANDARD	INFORMATIVA (DISCLOSURE)	CAPITOLO	NOTE
417-2	Casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	-	
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	-	
418 - Privacy dei clienti (standard 2016)			
418-1	Denunce comprovate riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	-	



formaggi di famiglia



BUSTI FORMAGGI S.p.A.
Via G. Marconi, 13 A/B
56043 Loc. Acciaiole, Fauglia (PI)
T. 050 650565
C.F. e P. IVA 01227380506
www.caseificiobusti.it