



# TRADIZIONE E QUALITÀ AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

*Bilancio di sostenibilità* **2025**



# INDICE

<b>Lettera agli stakeholder.....</b>	<b>3</b>
<b>IDENTITÀ E VALORI.....</b>	<b>5</b>
Il settore lattiero-caseario: lo scenario di riferimento .....	6
Radici nel territorio, visione nel futuro: la storia di Latteria Sociale Merano.....	7
Dal latte al prodotto finito attraverso il modello di business .....	10
I prodotti offerti.....	12
<b>IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ.....</b>	<b>14</b>
<b>Processo di Doppia Materialità.....</b>	<b>16</b>
Pratiche, politiche e iniziative future.....	20
Sistemi di gestione e certificazioni.....	21
<b>METRICHE DI GOVERNANCE .....</b>	<b>23</b>
Struttura organizzativa.....	26
Valori aziendali.....	27
Etica, integrità e principi di condotta .....	28
Compliance normativa.....	30
Qualità: clienti e consumatori .....	31
<b>METRICHE AMBIENTALI.....</b>	<b>33</b>
Gestione energetica ed emissioni .....	36
Scope 1 e Scope 2.....	37
Biodiversità .....	40
Acqua, uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti.....	41
<b>METRICHE SOCIALI.....</b>	<b>43</b>
<b>Il valore del capitale umano.....</b>	<b>46</b>
Politiche retributive e riconoscimento delle performance .....	47
Oltre la retribuzione: attenzione al benessere delle persone .....	48
Coinvolgimento e socialità: la vita aziendale oltre il lavoro.....	49
Salute e sicurezza sul lavoro.....	50
Infortuni e prevenzione degli infortuni .....	51
Formazione e sviluppo delle competenze.....	52
Responsabilità sociale e relazione col territorio.....	53
<b>NOTA METODOLOGICA.....</b>	<b>54</b>
Perimetro di rendicontazione .....	55
VSME INDEX.....	56

# Lettera agli stakeholder

Cari stakeholder,

le condizioni economiche e sociali stanno cambiando con crescente rapidità. Oggi più che mai le imprese sono chiamate a coniugare il successo economico con la responsabilità nei confronti dell'ambiente e della società. Per Latteria Sociale Merano questo impegno fa da sempre parte della propria identità cooperativa e del forte legame con il contesto locale e regionale.

Nel corso dell'anno di riferimento abbiamo proseguito con determinazione il nostro percorso di sviluppo. Il settore lattiero-caseario si trova attualmente ad affrontare numerose sfide: dalle mutate condizioni di mercato alle crescenti esigenze in materia di sostenibilità. In questo contesto abbiamo investito in modo mirato nelle nostre strutture produttive, in processi più efficienti e nell'ulteriore sviluppo dei nostri prodotti. In questo modo rafforziamo nel lungo periodo la competitività della cooperativa e, allo stesso tempo, garantiamo prospettive future alle nostre aziende agricole associate.

Alla base del nostro operato vi è una filiera del valore locale e regionale profondamente radicata in Alto Adige. Le nostre aziende socie contribuiscono ogni giorno in modo determinante alla qualità dei nostri prodotti. Preservare e sviluppare ulteriormente questo sistema significa, per noi, unire il successo economico alla responsabilità ecologica e a un valore sociale aggiunto per l'Alto Adige.

La sostenibilità rappresenta un principio guida centrale del nostro agire imprenditoriale. Ciò include un uso responsabile delle risorse naturali, la tutela dell'ambiente, buone condizioni di lavoro per le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori, nonché il rafforzamento a lungo termine dell'agricoltura altoatesina.

Con questo rapporto di sostenibilità rendiamo per la prima volta visibile in modo completo il nostro impegno. Il documento intende presentare in maniera trasparente le misure che abbiamo già attuato, i risultati che siamo riusciti a ottenere e gli obiettivi che ci poniamo per il futuro. Allo stesso tempo desideriamo rafforzare ulteriormente il dialogo con i nostri stakeholder.

Anche nei prossimi anni proseguiamo con coerenza il percorso intrapreso. Questo comprende investimenti in processi sempre più sostenibili, l'ulteriore sviluppo della nostra catena del valore e misure volte al miglioramento continuo delle nostre performance ambientali e sociali.

Con questo rapporto offriamo uno sguardo sul nostro percorso e sui nostri obiettivi. Insieme ai nostri stakeholder desideriamo affrontare attivamente le sfide future e contribuire a uno sviluppo sostenibile.

Vi auguriamo una lettura interessante.

*Florian Baumgartner*

Amministratore Delegato





**+8 Certificazioni**  
a garanzia della  
qualità del prodotto

Condotta la prima  
analisi di **doppia**  
**materialità**

Presidio dedicato  
ai **temi ESG**



IDENTITÀ E VALORI

# Il settore lattiero-caseario: lo scenario di riferimento

**Latteria Sociale Merano** opera nel settore lattiero-caseario, trasformando il latte fresco in una gamma diversificata di prodotti, tra cui latte e yogurt. La cooperativa si basa sulla collaborazione con allevatori locali, combinando competenze agricole e industriali per garantire prodotti sicuri, tracciabili e rappresentativi della tradizione locale.

L'analisi del comparto lattiero-caseario nel biennio 2024-2025 delinea un quadro di **resilienza e consolidamento per la filiera italiana**, nonostante un contesto europeo caratterizzato da una contrazione produttiva<sup>1</sup>, influenzata dall'andamento negativo della produzione di latte vaccino in alcuni dei paesi produttori (Germania -2,9%, Francia -1,8%, Paesi Bassi -2,3%, Spagna -2,3%).

In Italia, seppur la produzione di latte ha registrato una leggera contrazione (-1%), in linea con quanto verificatosi in tutti i principali paesi produttori comunitari, il posizionamento competitivo è stato comunque sostenuto da una valorizzazione della materia prima che ha visto il suo prezzo stabilizzarsi su livelli storicamente elevati. Tale dinamica riflette non solo le contingenze di mercato, ma anche il **crescente valore intrinseco riconosciuto alla produzione nazionale**, orientata sempre più verso elevati standard qualitativi e di tracciabilità.

Nel segmento dei prodotti freschi, area di elezione per Latteria Sociale Merano, si osserva una vivacità della domanda particolarmente significativa. I dati raccolti dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA) evidenziano una **solida ripresa per lo yogurt e le bevande a base di latte, con incrementi degli acquisti domestici superiori al 5%** in volume nel primo quadrimestre del 2025. Questa tendenza conferma un'evoluzione nelle preferenze dei consumatori, sempre più orientati verso **prodotti ad alto valore aggiunto**, legati al benessere, capaci di coniugare il profilo nutrizionale con la tracciabilità della filiera d'origine.

Sul fronte del commercio estero, si conferma il saldo attivo della bilancia commerciale settoriale per il quinto anno consecutivo. Le esportazioni sono cresciute (+10,7% in volume rispetto al 2023), con uno storico sorpasso dell'**Italia che nel 2024 è diventata il secondo esportatore mondiale di formaggi e latticini**, dietro Germania e avanti a Paesi Bassi e Francia, realizzando un valore record di oltre 5,4 miliardi di euro a fronte di 658 mila tonnellate di prodotto che hanno varcato i confini nazionali.

In questo scenario, **Latteria Sociale Merano continua a operare principalmente sul mercato nazionale, valorizzando la propria tradizione e il forte legame con il territorio**. L'azienda beneficia così di un contesto favorevole, caratterizzato da stabilità della domanda, crescente attenzione alla qualità e riconoscimento dei prodotti italiani nel panorama europeo.

---

<sup>1</sup> Tendenze e dinamiche recenti Lattiero Caseari, ISMEA, luglio 2025

# Radici nel territorio, visione nel futuro: la storia di Latteria Sociale Merano

Fondata nel dicembre del 1954 come cooperativa con il nome di *Sennereigenossenschaft Meran-Burggrafenamt (SGMB)*, Latteria Sociale Merano nasce dall'unione di produttori locali con l'obiettivo di proporre al mercato esclusivamente prodotti di altissima qualità, preparati con il latte raccolto fresco ogni mattina nei masi d'alpeggio dell'Alto Adige.

I primi passi vengono mossi nella storica sede di via delle Palade, in un contesto in cui la cooperazione rappresentava uno strumento fondamentale per dare forza economica agli allevatori della zona.



Una tappa decisiva viene raggiunta nel 1987, anno in cui l'azienda si trasferisce nell'attuale sede di via della Cava e avvia la produzione di yogurt, destinata a diventare nel tempo il cuore dell'attività.

Negli anni immediatamente successivi, importanti investimenti consentono di modernizzare gli impianti produttivi e di ampliare la capacità industriale, permettendo allo yogurt Latteria Sociale Merano di raggiungere, già nel 1991, una distribuzione capillare in tutto il Nord Italia.

La vocazione all'innovazione ha trovato la sua massima espressione nel 1993 con il lancio del marchio "Bella Vita", concepito per rispondere alla nascente domanda di prodotti funzionali. Nello stesso periodo l'azienda si dota delle prime attrezzature di laboratorio, rafforzando il proprio posizionamento in termini di qualità e sicurezza.



La specializzazione nello yogurt, latte e panna freschi viene completata a metà degli anni Novanta, accompagnata dall'introduzione, nel 1996, del logo aziendale, ancora oggi in uso e, dall'installazione di nuovi impianti automatizzati per la pulizia e il riempimento.

A partire dalla fine degli anni Novanta, Latteria Sociale Merano consolida il proprio profilo di azienda orientata all'innovazione: vengono introdotti sul mercato i primi yogurt da bere probiotici e il latte fresco biologico, seguiti dal drink probiotico "Bella Vita" in formati e confezioni all'avanguardia per quei tempi.

Negli anni successivi la gamma si amplia ulteriormente, rispondendo alle nuove esigenze dei consumatori, fino ad arrivare nel 2014 al lancio della linea "Bella Vita Free", lo yogurt al cucchiaio senza lattosio, che apre nuove opportunità nel segmento del benessere alimentare.

L'evoluzione prosegue con il **rinnovamento delle ricette** e dell'immagine dei prodotti probiotici, l'introduzione di yogurt di latte fieno con frutta o crema sul fondo e, più recentemente, con il **lancio**, nel 2025, della linea **"Bella Vita Kefir" probiotico senza lattosio**. Il decimo anniversario della linea senza lattosio, celebrato nel 2024, rappresenta un simbolo della capacità dell'azienda di anticipare e interpretare le tendenze del mercato.



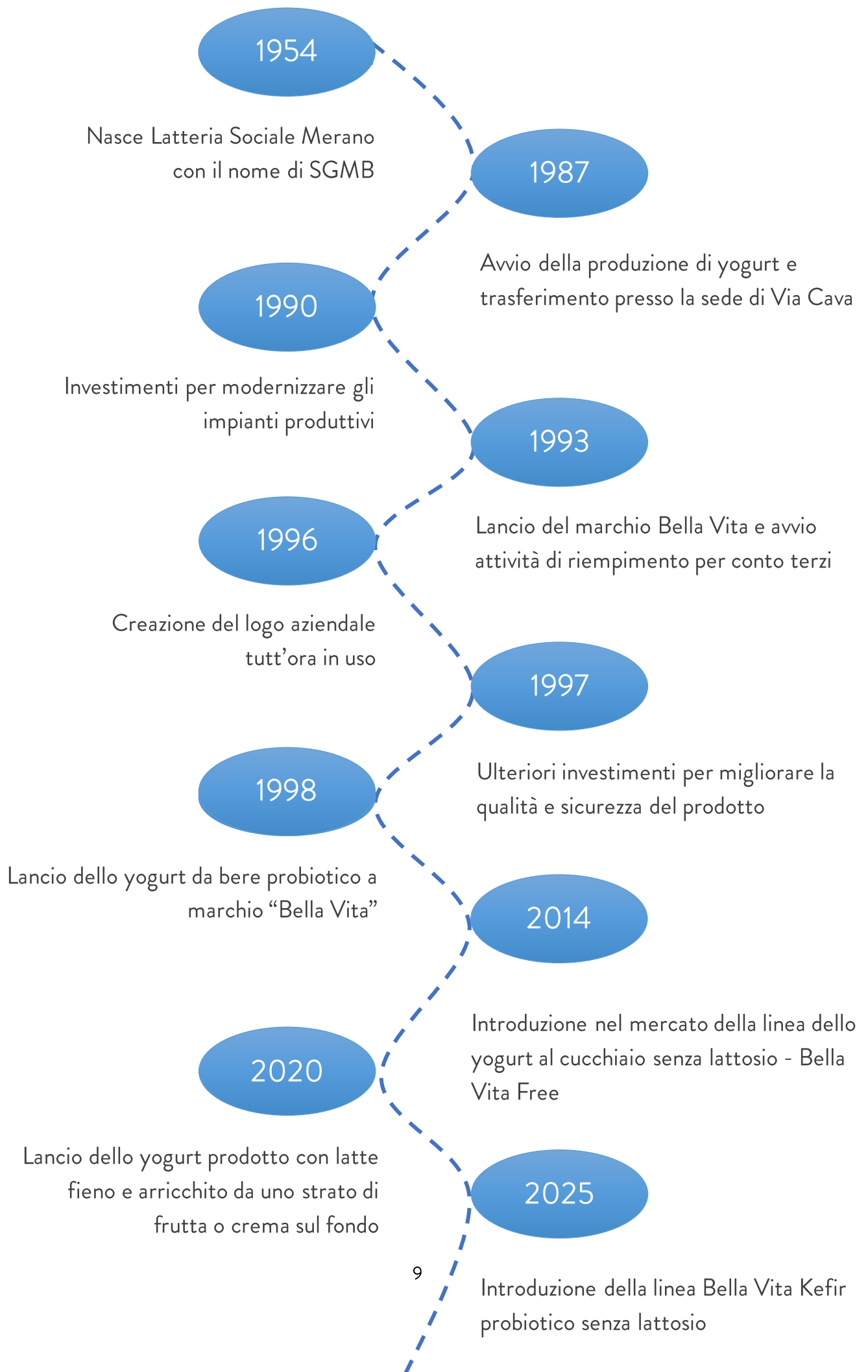
Grazie a questo percorso fatto di investimenti, specializzazione e continua innovazione, negli ultimi dieci anni **Latteria Sociale Merano** si è affermata come uno dei principali produttori di yogurt in Italia, mantenendo al tempo stesso intatti i valori cooperativi e il forte legame con il territorio da cui tutto ha avuto origine.

Ancora oggi le parole chiave sono **qualità, passione, innovazione e rispetto delle tradizioni, valori che guidano le scelte ed il lavoro di tutti i giorni.**

## LA MISSION DI LATTERIA SOCIALE MERANO

Con questa visione e questo principio guida vogliamo condurre  
Latteria Sociale Merano con successo verso il futuro:

*Siamo i precursori altoatesini nelle soluzioni di yogurt di alta qualità –  
con golosità, diversità e funzionalità.*



# Dal latte al prodotto finito attraverso il modello di business

C1.47 Sostenibilità e modello di business

Latteria Sociale Merano opera secondo un modello di business basato sul concetto di **cooperativa**, una struttura che pone al centro della propria strategia la mutualità e la valorizzazione dei soci produttori, assicurando una gestione integrata della filiera, dalla raccolta del latte alla trasformazione industriale.

## La catena del valore

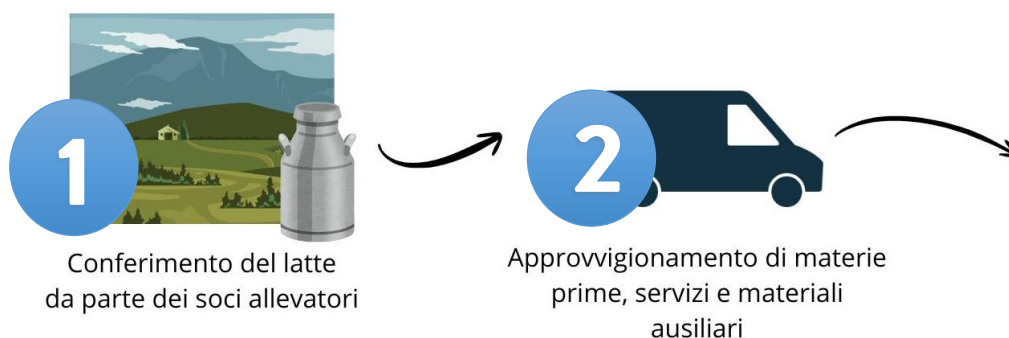
La catena del valore, che nasce dall'ideazione del prodotto, attraversa le fasi di vendita, distribuzione, consumo fino alla fine del ciclo di vita, si articola in tre macrofasi:

- **Upstream (a monte):** comprende tutte le attività che si svolgono prima della produzione, generalmente affidate a fornitori o partner esterni.
- **Own operations (operazioni proprie):** include tutte le attività gestite direttamente dall'azienda, dalla lavorazione della materia prima al confezionamento del prodotto finito.
- **Downstream (a valle):** riguarda le attività che svolte dopo la produzione, spesso affidate a terzi, come la distribuzione, la vendita e il consumo finale dei prodotti.

## Attività a monte (upstream):

Il cuore del modello di business cooperativo è rappresentato dal **conferimento del latte da parte dei soci allevatori (fase 1)**. L'azienda effettua quotidianamente la raccolta presso i piccoli masi situati nell'area di Merano e nelle valli limitrofe, in questa fase si genera la materia prima principale e si definiscono i presupposti qualitativi dell'intera filiera.

Tra le attività upstream rientrano anche tutte le attività legate **all'approvvigionamento di materie prime, servizi e materiali ausiliari (fase 2)** necessari al processo produttivo.



## Attività proprie (Own operations):

Le operazioni proprie si svolgono presso lo stabilimento di Via della Cava, a Merano, e costituiscono il fulcro della creazione di valore industriale dell'azienda.

All'ingresso della materia prima, il latte viene sottoposto ad **analisi e controlli qualitativi (fase 3)** volti a verificarne conformità normativa, sicurezza igienico-sanitaria e rispetto degli standard qualitativi aziendali. Tali verifiche possono essere effettuate direttamente da Latteria Sociale Merano oppure essere affidate a laboratori o soggetti terzi specializzati.

Superata la fase di controllo, il latte viene avviato al **processo di trasformazione in prodotti finiti (fase 4)**, articolato in diverse fasi tecnologiche — tra cui pastorizzazione, fermentazione e ulteriori lavorazioni specifiche — svolte nel rispetto di rigorosi protocolli di sicurezza alimentare e tracciabilità.

Una volta completata la trasformazione, il prodotto passa alla fase di **confezionamento (fase 5)**, che ne consente la preparazione per la distribuzione e l'immissione sul mercato. Rientra infine nelle operazioni proprie anche la **gestione dei rifiuti derivanti dal processo produttivo e dal confezionamento (fase 6)**, attività rilevante sia sotto il profilo dell'efficienza operativa sia in termini di responsabilità ambientale e controllo dell'impatto lungo la filiera.



## Attività downstream (a valle):

La fase a valle comprende le attività di trasporto, distribuzione, commercializzazione e consumo finale del prodotto.

**Il trasporto del prodotto finito (fase 7)** può essere organizzato direttamente da Latteria Sociale Merano oppure affidato a operatori logistici terzi, in funzione delle esigenze operative e dei canali distributivi. L'azienda è prevalentemente orientata al mercato italiano e presidia il territorio attraverso diversi canali di vendita:

- vendita diretta presso il punto vendita aziendale di Merano;
- Grande Distribuzione Organizzata (GDO), sia a livello regionale sia nazionale;

La fase conclusiva della catena del valore coincide con il **consumo del prodotto da parte del cliente finale (fase 8)** e con la **gestione del fine vita del packaging (fase 9)**. È in questo momento che si concretizza il valore percepito dal consumatore, soprattutto in termini di qualità e sicurezza alimentare. Parallelamente, la corretta gestione e lo smaltimento degli imballaggi sono demandati all'utilizzatore finale, evidenziando l'importanza delle scelte compiute

nelle fasi precedenti relativamente ai materiali impiegati e alla progettazione del packaging, anche sotto il profilo ambientale.



## I prodotti offerti

I nostri prodotti sono realizzati utilizzando **latte fresco proveniente dai masi dell'Alto Adige** prodotto con metodo tradizionale altoatesino, garantendo rintracciabilità lungo tutta la filiera.

**Yogurt classico, probiotico, da bere, senza lattosio, senza grassi** così come **panna, latte e burro** sono pensati per rispondere a ogni tipo di esigenza. Tutti i prodotti sono realizzati esclusivamente con latte fresco **pastorizzato** e sono quindi sicuri per bambini, donne in gravidanza, anziani e persone con un sistema immunitario indebolito.

## Yogurt al cucchiaio e da bere

La categoria degli yogurt rappresenta una delle linee centrali dell'offerta.

Comprende **yogurt al cucchiaio**, caratterizzati da diverse varianti di gusto, e **yogurt da bere**, pensati per un consumo pratico e dinamico. La varietà di referenze consente di rispondere a differenti abitudini di consumo, includendo proposte naturali, alla frutta e formulazioni specifiche per diversi momenti della giornata.



## Prodotti funzionali (probiotici e senza lattosio)



Accanto alla gamma tradizionale, Latteria Sociale Merano ha sviluppato una linea di prodotti funzionali **orientata alle esigenze di benessere e digeribilità**.

In questa categoria rientrano **yogurt probiotici**, contenenti fermenti lattici selezionati per favorire l'equilibrio della flora intestinale, e **prodotti senza lattosio**, ottenuti attraverso un processo di scissione enzimatica del lattosio che ne facilita l'assimilazione.

Questo segmento risponde a una domanda crescente di alimenti che combinino valore nutrizionale e attenzione a specifiche necessità alimentari, rappresentando un ambito strategico di sviluppo dell'offerta.

## Latte fresco, panna e burro

Completano l'assortimento le referenze di base della produzione lattiero-casearia: latte fresco, panna e burro.

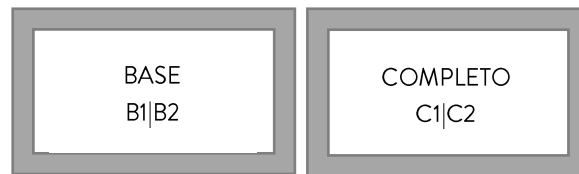
Il **latte fresco** viene sottoposto a pastorizzazione, assicurando al consumatore finale sicurezza e conservabilità nel rispetto della normativa vigente.

La **panna**, ottenuta dalla separazione della frazione grassa, trova impiego sia nel consumo diretto sia nell'utilizzo domestico e professionale. Il **burro** si caratterizza per un profilo sensoriale coerente con la tradizione casearia alpina.





**IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ**



*In coerenza con le informative previste dallo Standard VSME (B1, B2, C1, C2), questa sezione descrive il contesto e il posizionamento dell'impresa rispetto alla sostenibilità.*

*Le informazioni relative al perimetro di rendicontazione, alla natura giuridica dell'impresa, ai codici settoriali, alla consolidazione dei dati e ad eventuali omissioni per ragioni di riservatezza (B1) sono incluse nel testo o riportate, ove necessario, nella Nota metodologica a fine documento.*

# Processo di Doppia Materialità

In un'ottica di trasparenza e responsabilità, per la definizione delle questioni di sostenibilità da rendicontare, Latteria Sociale Merano ha scelto di adottare l'analisi di **doppia materialità** nell'ambito del proprio percorso di rendicontazione. La decisione è stata assunta su **base volontaria**, anticipando gli orientamenti introdotti dalla Direttiva Europea 2022/2464 Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD).

In linea con lo standard ESRS 1 (*Prescrizioni generali*) e con il quadro metodologico previsto dagli ESRS, l'azienda ha quindi avviato un processo di doppia rilevanza **finalizzato a individuare gli impatti, i rischi e le opportunità (IRO) rilevanti** in ambito ambientale, sociale e di governance (ESG), inclusi i diritti umani. Tale attività rappresenta un passaggio centrale del percorso di rendicontazione, in quanto consente di definire in modo strutturato le informazioni da rendicontare.

La valutazione della rilevanza delle questioni di sostenibilità considera due prospettive complementari. La **materialità d'impatto** (*prospettiva inside-out*) individua gli impatti significativi, positivi o negativi, attuali o potenziali, che le attività aziendali generano sull'ambiente e sulla collettività, comprese le persone e le comunità coinvolte. La **materialità finanziaria** (*prospettiva outside-in*) misura invece il modo in cui le tematiche ESG influenzano la posizione finanziaria, la performance e il valore dell'azienda nel breve, medio e lungo termine.

L'analisi è stata sviluppata attraverso un percorso articolato, volto a definire il perimetro di rendicontazione, identificare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti e valutarne la significatività nelle due prospettive della doppia materialità. Il processo ha preso avvio dall'**analisi del contesto** aziendale, comprensiva del perimetro dell'organizzazione, delle attività svolte, dei prodotti e servizi offerti, della catena del valore e delle principali categorie di stakeholder. Su questa base sono stati individuati gli impatti, i rischi e le opportunità potenzialmente rilevanti, successivamente valutati attraverso scale quantitative e ricondotti alla semantica dei Topical ESRS, così da assicurare coerenza metodologica alla successiva rendicontazione.

L'identificazione e l'analisi degli IRO sono state supportate dal coinvolgimento di un gruppo di lavoro interno composto dai referenti delle diverse funzioni aziendali, in particolare della funzione Sostenibilità e Innovazione ed Assicurazione Qualità, al fine di garantire coerenza con le specificità operative e strategiche dell'azienda.

In una fase successiva, il processo è stato integrato attraverso un'attività strutturata di **stakeholder engagement**, finalizzata a raccogliere percezioni, aspettative e priorità delle principali parti interessate rispetto ai temi ESG. I risultati complessivi sono stati infine sottoposti al management e all'organo amministrativo ai fini della validazione finale.

In dettaglio, il processo ha seguito le seguenti fasi:

- **Analisi del contesto:** analisi delle attività aziendali, delle relazioni commerciali, delle dinamiche di settore e delle parti interessate.
- **Identificazione degli IRO:** identificazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità (IRO) effettivi e potenziali relativi alle questioni di sostenibilità. Attraverso l'analisi della documentazione aziendale e il coinvolgimento dei referenti aziendali, sono state raccolte informazioni chiave e approfondite le specificità

operative e strategiche dell'organizzazione, al fine di garantire che l'identificazione degli IRO fosse pienamente aderente al contesto aziendale.

- **Valutazione degli IRO:** valutazione degli IRO da parte del management in qualità di stakeholder interni chiave. Per ogni IRO identificato, è stata svolta una valutazione secondo entrambe le dimensioni. In particolare, per la materialità d'impatto sono state considerate la gravità dell'impatto (*entità, portata, carattere irrimediabile*) e la probabilità che si verifichi, sia per gli impatti attuali sia per quelli potenziali. Per la materialità finanziaria è stato analizzato il potenziale effetto economico-finanziario sull'azienda (*ricavi, costi, asset, passività, accesso al capitale*) e la probabilità che si manifesti.
- **Stakeholder engagement:** successivamente, Latteria Sociale Merano ha coinvolto stakeholder interni ed esterni attraverso una survey strutturata, con l'obiettivo di raccogliere percezioni, aspettative e priorità rispetto ai temi ESG e integrare tali evidenze nel processo di determinazione delle tematiche materiali da rendicontare.
- **Validazione della doppia materialità:** elaborazione dei risultati e approvazione delle risultanze della materialità d'impatto e finanziaria da parte del management e dell'organo amministrativo.

La **metodologia** seguita per la valutazione interna di doppia materialità è in linea con quanto suggerito nella *Guida all'Implementazione per la Valutazione della Materialità (Materiality Assessment Implementation Guidance - MAIG, IG 1)* sviluppata dall'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG). La determinazione delle soglie di rilevanza è stata effettuata a partire dalla media dei punteggi di valutazione assegnati agli IRO di ciascuna tematica, individuando una **soglia di materialità d'impatto pari a 3,12** e una **soglia di materialità finanziaria pari a 1,50**. **Un tema è considerato materiale quando supera la soglia in almeno una delle due prospettive, d'impatto e/o finanziaria.**

I risultati quantitativi così ottenuti sono stati successivamente oggetto di confronto e analisi e sono sintetizzati nella matrice di doppia materialità seguente, che restituisce gli esiti della valutazione interna.

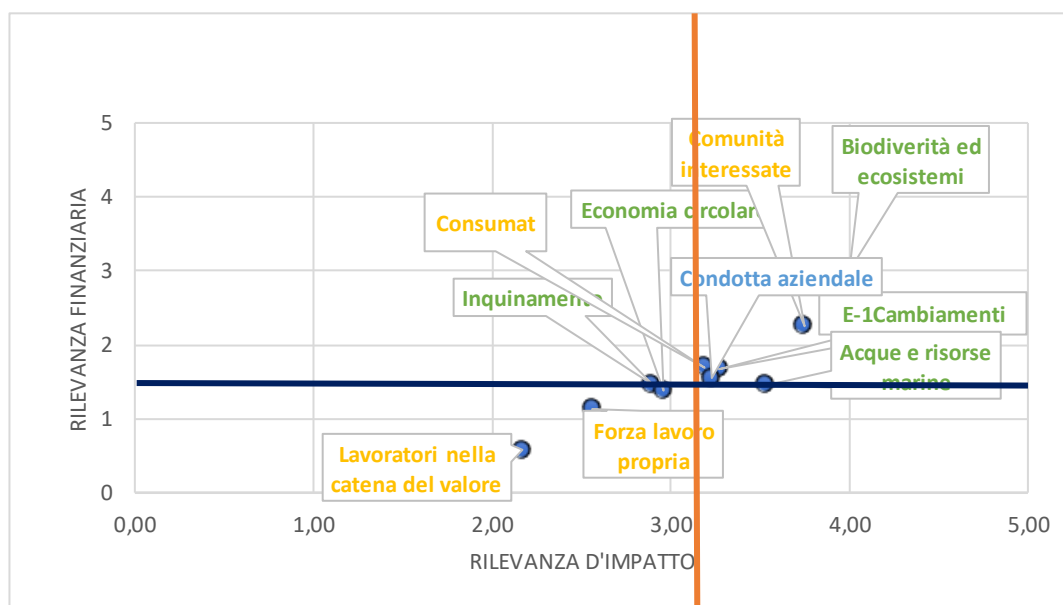


Figura 1 - Matrice di doppia materialità di Latteria Sociale Merano

Gli esiti della valutazione interna costituiscono la base del successivo confronto con gli **stakeholder**, sviluppato al fine di arricchire e completare la lettura delle priorità ESG dell'azienda.

Come primo passaggio è stata effettuata la **mappatura delle categorie di stakeholder**, articolandole in macro-aree e relativi sottoinsiemi: comunità finanziaria (istituti bancari e assicurazioni), risorse umane e sindacati (dipendenti), fornitori e partner (fornitori di beni, fornitori di servizi, soci conferitori di latte), clienti (clienti e consumatori finali), comunità e territorio (associazioni di categoria e federazioni, aziende del territorio, comunità locali), media, enti di controllo e certificazione.



Figura 2 - Mappa degli stakeholder di Latteria Sociale Merano

Sulla base di tale mappatura, sono stati individuati gli stakeholder da coinvolgere nella consultazione ed è stato definito il perimetro della survey, che ha previsto l'invio di **105 questionari** rivolti a dipendenti (25), consumatori finali (45), soci conferitori (12), fornitori di beni – materia prima e packaging (11) e clienti (12). La consultazione è stata condotta tramite **survey** in *Microsoft Forms*, somministrata attraverso *link* a stakeholder interni ed esterni e resa disponibile in lingua italiana e tedesca.

Il questionario è stato costruito in coerenza con i temi ESRS e ha coperto le tre dimensioni ESG: la dimensione ambientale, con 5 temi e 23 impatti; la dimensione sociale, con 4 temi e 12 impatti; e la dimensione di governance, con 1 tema e 11 impatti. La struttura della survey è stata impostata secondo una logica sequenziale: a fronte di una risposta affermativa sulla rilevanza del tema, veniva richiesto di valutarne gli impatti; in caso contrario, il questionario proseguiva con il tema successivo. Le risposte sono state raccolte su una scala da 1 a 5, da “*per nulla*” a “*estremamente*”, e successivamente **aggregate tramite media**, così da attribuire un punteggio a ciascun tema e restituire una misura sintetica della rilevanza percepita dagli stakeholder. Alla consultazione ha partecipato il **57%** degli **stakeholder coinvolti**, fornendo una base informativa significativa per il confronto con gli esiti della valutazione interna.

I risultati emersi dalla consultazione degli stakeholder sono stati quindi letti congiuntamente agli esiti della valutazione interna, così da costruire un quadro complessivo della rilevanza delle tematiche di sostenibilità. Il confronto tra le due prospettive ha consentito di verificare le principali aree di convergenza e di mettere in evidenza gli eventuali scostamenti, contribuendo a definire in modo più completo il perimetro dei temi materiali ai fini della rendicontazione.

Nel complesso, l'integrazione tra analisi interna e stakeholder engagement ha portato a individuare come **materiali** i seguenti temi:

- E1 Cambiamenti climatici,
- E3 Acqua e risorse marine,
- E4 Biodiversità ed ecosistemi,
- S1 Forza lavoro propria,
- S3 Comunità interessate,
- S4 Consumatori e utilizzatori finali,
- G1 Condotta delle imprese.

Nel quadro complessivo dell'analisi, i temi **E2 Inquinamento, E5 Uso delle risorse ed economia circolare e S2 Lavoratori nella catena del valore risultano invece non materiali.**

Ai fini della rendicontazione, Latteria Sociale Merano ha utilizzato come riferimento metodologico per la stesura del documento il *Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed SMEs* (“**VSME**”), pubblicato dall'EFRAG nel dicembre 2024. Tale scelta riflette la volontà dell'azienda di adottare un quadro strutturato e riconosciuto a livello europeo per la gestione e la comunicazione delle informazioni di sostenibilità, in coerenza con le proprie dimensioni e con il percorso intrapreso.

# Pratiche, politiche e iniziative future

*Informativa B2.26, 27, 28 - Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile*

*Informativa C2.49 - Descrizione di pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile*

Nel suo percorso verso la sostenibilità, Latteria Sociale Merano ha scelto di dare continuità al proprio impegno attraverso un insieme di politiche, pratiche operative e iniziative di sviluppo. Le linee di indirizzo sono richiamate nella [Politica e nella Strategia di Qualità](#), che collegano la gestione aziendale a priorità concrete: utilizzo ottimale delle risorse, incremento dell'efficienza energetica, riduzione dei rifiuti e attenzione alla riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>. A queste direttrici si affianca l'attenzione alle persone, sostenuta da iniziative di welfare che includono forme di flessibilità (*ove applicabili*), misure di benefit ed una assicurazione sanitaria integrativa annuale. Sul piano della governance, l'azienda si è dotata di strumenti dedicati alla correttezza e alla trasparenza nei comportamenti, tra cui il Codice etico e un sistema di gestione delle segnalazioni (*whistleblowing*) con canali dedicati e tutele di riservatezza.

Sul piano delle pratiche, particolare rilievo è dato anche alla tutela del consumatore e alla sicurezza dei prodotti attraverso procedure e controlli strutturati (tra cui il sistema HACCP e le attività di prevenzione e monitoraggio a supporto della conformità). Parallelamente, il legame con la comunità è sostenuto tramite iniziative sul territorio, incluse donazioni e sponsorizzazioni a favore di realtà locali.

Accanto alle misure già in essere, Latteria Sociale Merano ha proseguito nel 2025 il proprio percorso di miglioramento sul fronte energia e clima, dando attuazione alle direttrici delineate [dall'Energy Transition Audit](#). In questa prospettiva, l'azienda si è già attivata sia attraverso la fornitura di energia elettrica verde certificata, sia mediante un intervento di potenziamento dell'impianto fotovoltaico esistente: nel corso del 2025 è stata infatti sostituita una parte dell'impianto, con un incremento delle prestazioni complessive pari al 42%. Il percorso delineato dall'audit include inoltre ulteriori sviluppi orientati alla progressiva elettrificazione di alcuni processi aziendali.

Inoltre, nel 2025 Latteria Sociale Merano ha completato un Inventario delle emissioni di gas a effetto serra a livello di organizzazione (Carbon Footprint di Organizzazione, [CFO](#)), con l'obiettivo di quantificare e rendicontare le emissioni generate dalle proprie attività in conformità al GHG Protocol. L'analisi ha incluso le emissioni dirette (Scope 1), le emissioni indirette da consumo energetico (Scope 2) e una parte delle ulteriori emissioni indirette (Scope 3) connesse alle attività della Latteria. La disponibilità di questo inventario rappresenta uno strumento operativo di pianificazione volontaria: consente di individuare le principali sorgenti emissive, definire priorità di intervento e impostare nel tempo strategie di gestione, riduzione e, ove ritenuto opportuno, compensazione delle emissioni.

# Sistemi di gestione e certificazioni



La certificazione **IFS Food** attesta l'adozione di un sistema strutturato per la gestione della **qualità** e della **sicurezza alimentare**, a presidio delle fasi di lavorazione e dei controlli a tutela del consumatore. Lo standard richiede la definizione di responsabilità, procedure, verifiche e monitoraggi lungo il processo produttivo, con particolare attenzione alla prevenzione dei rischi e alla gestione delle non conformità, così da garantire continuità e affidabilità nel tempo. Nel 2024, l'audit di condotto a metà giugno si è concluso con il conseguimento del

livello IFS “**Higher Level**”. La certificazione è stata rinnovata anche nel 2025.

La certificazione **BRC Food** conferma l'applicazione di requisiti rigorosi in materia di **sicurezza alimentare** e controllo dei processi, secondo uno standard ampiamente riconosciuto sui mercati, in particolare nella distribuzione organizzata. Il sistema prevede controlli e misure di gestione che rafforzano la capacità dell'organizzazione di prevenire rischi, garantire conformità e assicurare un approccio strutturato al miglioramento continuo. L'audit svolto a metà giugno 2024 ha avuto esito positivo, con valutazione **BRC “Grade AA”**. La certificazione è stata rinnovata anche nel 2025.



La certificazione **UNI EN ISO 22005:2008** riguarda la **rintracciabilità** nelle filiere agroalimentari e supporta la capacità di ricostruire i flussi informativi e materiali lungo la catena di fornitura. Lo standard rafforza la gestione documentale e l'identificazione dei lotti, rendendo più efficace la ricostruzione “a monte e a valle” del prodotto e la gestione tempestiva di eventuali verifiche, richiami o azioni correttive.

La certificazione **NON OGM (DTP 030)** qualifica i prodotti in relazione all'impiego di mangimi **non contenenti e non derivanti da organismi geneticamente modificati**. Il presidio richiede controlli e tracciabilità lungo la filiera, con verifiche documentali e misure organizzative utili a ridurre il rischio di contaminazioni o commistioni, garantendo coerenza tra requisiti dichiarati e gestione operativa.



La certificazione **Latte Fieno STG (Specialità Tradizionale Garantita)** qualifica una produzione legata a requisiti specifici di filiera e di alimentazione, secondo il disciplinare di riferimento. L'adesione allo schema implica il rispetto di regole definite e controlli orientati a garantire tracciabilità e coerenza con la tipologia dichiarata, valorizzando caratteristiche distintive riconosciute a livello europeo.

La certificazione **Bio** attesta la conformità delle produzioni interessate ai requisiti previsti per la **produzione biologica**, secondo il sistema di controllo applicabile. Il presidio riguarda sia aspetti di filiera sia requisiti di processo, con verifiche periodiche da parte di organismi terzi, a tutela della credibilità dell'informazione e della conformità dei prodotti commercializzati come biologici.



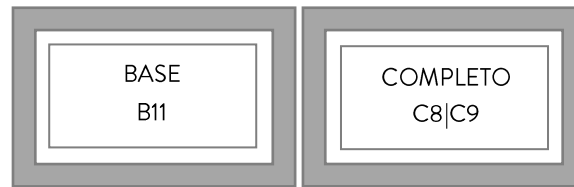
La certificazione **Bioland** riguarda le **produzioni biologiche** che rispettano i requisiti definiti dallo standard Bioland. L'adesione allo schema introduce criteri specifici e un sistema di controllo dedicato, con l'obiettivo di garantire coerenza tra pratiche di filiera e caratteristiche dichiarate, rafforzando la riconoscibilità del prodotto presso i mercati di riferimento.

Il **Marchio "Qualität Alto Adige"** è un riconoscimento che qualifica le produzioni interessate in relazione a requisiti di **origine e filiera**. Il marchio contribuisce a rendere più chiara e riconoscibile l'appartenenza territoriale e gli standard associati, sostenendo trasparenza e fiducia lungo la relazione con clienti e consumatori.






**METRICHE DI GOVERNANCE**



*In coerenza con le informative previste dallo Standard VSME (B11, C8, C9), il presente capitolo affronta i temi chiave della governance, della condotta aziendale e della gestione responsabile.*

*Vengono illustrati gli impegni dell'impresa in materia di compliance normativa, prevenzione della corruzione, valori etici e diversità negli organi decisionali.*

*Le informazioni relative a sanzioni ricevute per reati di corruzione o concussione (B11) e alla composizione di genere dell'organo di governance (C9) sono integrate nelle sezioni pertinenti e, ove necessario, approfondite nella Nota metodologica.*



*Introduzione di un  
presidio dedicato  
**ai temi ESG***

**Adozione** Modello  
di Organizzazione,  
Gestione e Controllo

**Zero casi** di violazione  
della normativa e  
segnalazioni ricevute

# Struttura organizzativa

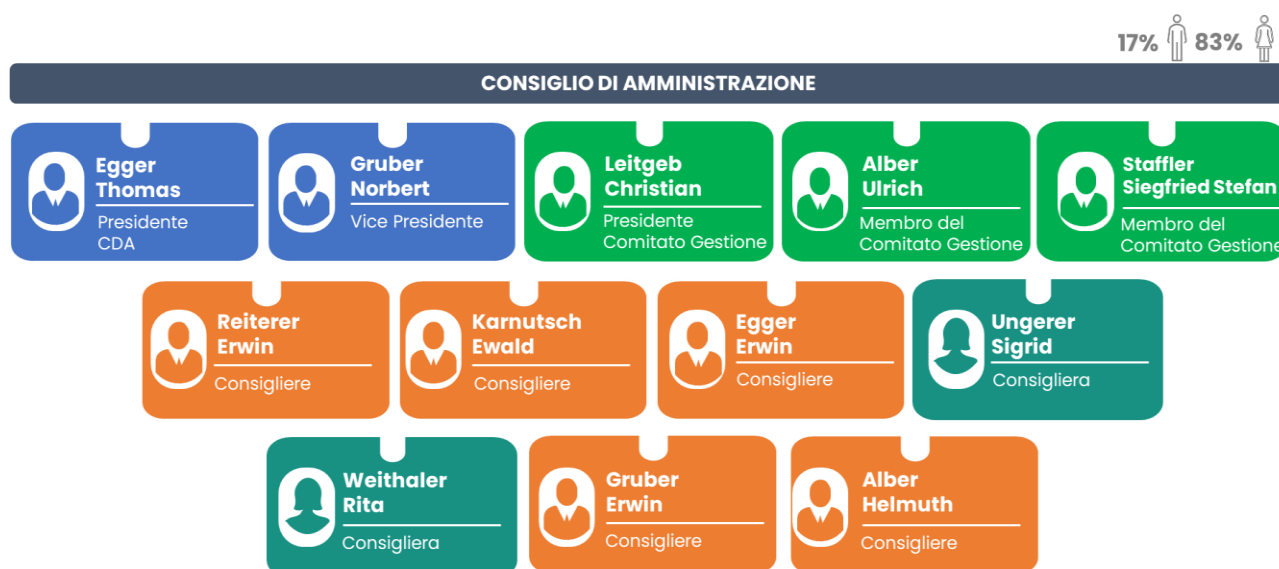
Informativa C5.59 - Caratteristiche aggiuntive (generali) della forza lavoro

Informativa C9.65 - Rapporto di diversità di genere nell'organo di governance

Latteria Sociale Merano opera come cooperativa e fonda la propria governance [sull'Assemblea Generale dei Soci](#), che definisce gli indirizzi fondamentali e procede alla nomina del Consiglio di Amministrazione. Il [CdA](#) assicura la guida strategica e la supervisione complessiva, mentre la gestione operativa è affidata all'Amministratore Delegato, che coordina le direzioni e le funzioni aziendali secondo un assetto organizzativo formalizzato.

La struttura è organizzata per presidiare in modo ordinato i processi chiave: alle funzioni di direzione e commerciale si affiancano le aree operative (produzione e manutenzione), la pianificazione e la logistica, oltre alle funzioni di supporto amministrativo. Presidi dedicati garantiscono il controllo su qualità e conformità del prodotto, nonché su salute e sicurezza, mentre i servizi centrali (inclusi risorse umane e gestione soci) assicurano coordinamento e continuità gestionale.

Per quanto riguarda la [diversità di genere](#) dell'organo di governance, [il Consiglio di Amministrazione è composto da 12 membri, di cui 2 donne e 10 uomini](#): la rappresentanza femminile risulta quindi pari al 17% (uomini 83%). Latteria Sociale Merano dispone inoltre del [Comitato di Controllo sulla Gestione](#), quale presidio interno a supporto delle attività di vigilanza e supervisione previste dall'assetto di governance.



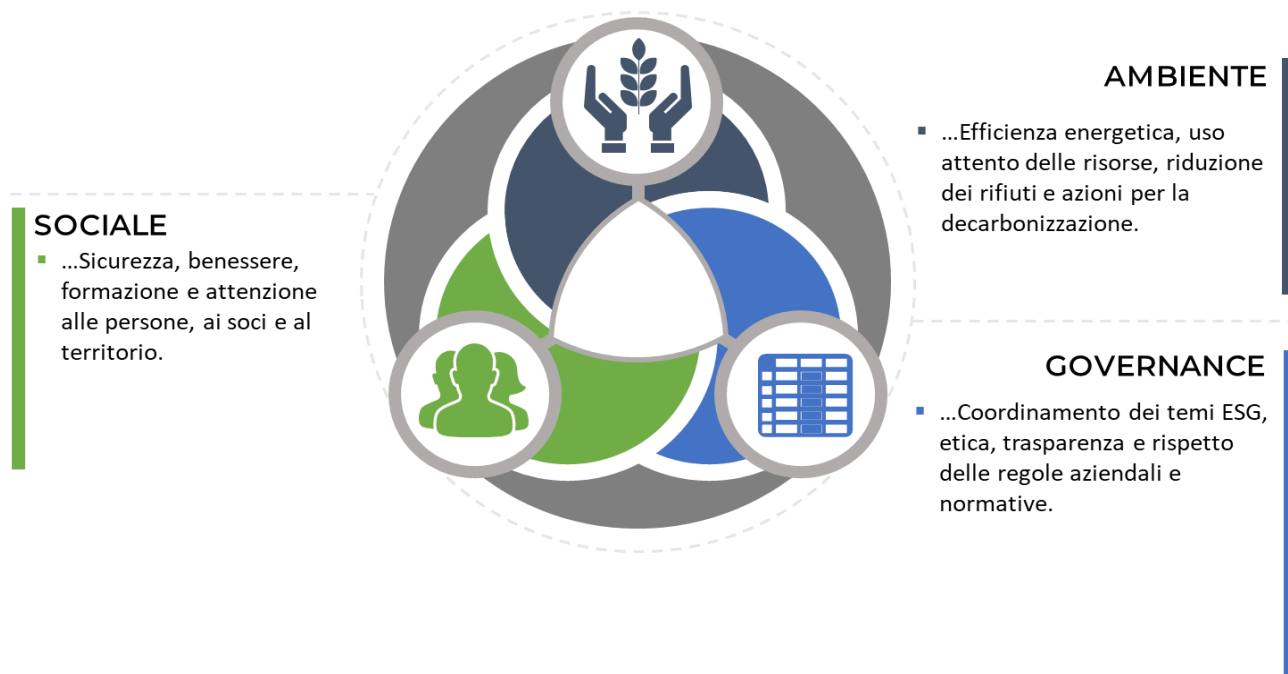
All'interno dell'organizzazione è stato individuato anche un [presidio dedicato ai temi ESG](#) attraverso la [funzione "Sostenibilità ed innovazione"](#), la quale svolge un ruolo di supporto e coordinamento, facilitando il raccordo tra le diverse aree aziendali coinvolte e contribuendo a dare continuità alle attività di rendicontazione e all'integrazione dei temi di sostenibilità nei processi. È presente una Referente per la Sostenibilità, che presidia il coordinamento dei temi ESG in raccordo con le funzioni aziendali competenti per i diversi ambiti ambientali, sociali e di governance.

# Valori aziendali

Latteria Sociale Merano fonda i propri **valori** nell'identità cooperativa e nel legame con i soci conferitori, che orienta le scelte verso la continuità dell'allevamento di montagna e la tutela del reddito dei contadini, con l'impegno a garantire nel tempo il miglior prezzo del latte possibile. A ciò si affianca un'attenzione costante al cliente, coltivata attraverso ascolto e collaborazione, lo sviluppo di prodotti e la cura di alimenti igienici, sicuri e conformi ai requisiti applicabili, accompagnati da un'informazione chiara e affidabile. In questo equilibrio, l'innovazione viene affrontata con responsabilità: l'adozione di nuovi metodi tecnici e scientifici procede insieme alla tutela della fiducia e dell'accettazione da parte del mercato.

Un ruolo centrale è riconosciuto anche alle **persone**. L'azienda considera la formazione e il coinvolgimento dei collaboratori condizioni essenziali per sostenere qualità e sicurezza nel lavoro quotidiano, valorizzando responsabilità individuale e miglioramento continuo come elementi distintivi della propria cultura organizzativa. La sicurezza alimentare è vissuta come un insieme di comportamenti condivisi, oltre che di procedure, e rappresenta un riferimento costante nella gestione dei processi. Sul versante **ambientale**, l'operare in un contesto naturale da preservare si traduce in priorità che includono l'uso attento delle risorse, l'efficienza energetica e la riduzione dei rifiuti. Nei rapporti di filiera, l'impostazione è orientata alla partnership, con relazioni improntate a correttezza e beneficio reciproco.

La condotta aziendale si basa su **principi etici** di **riservatezza**, **imparzialità**, **indipendenza**, **onestà** e **trasparenza**, che guidano le relazioni con tutti gli interlocutori, insieme **all'attenzione alla prevenzione dei conflitti di interesse e alla tutela dei dati**. Anche l'identità di prodotto contribuisce a rendere concreti tali valori: tra le linee proposte, il latte fieno richiama metodi alpini tradizionali e un'alimentazione basata principalmente su erba fresca, fieno d'alpeggio ed erbe aromatiche, con origine 100% Alto Adige e certificazione STG.



# Etica, integrità e principi di condotta

Latteria Sociale Merano ha adottato un [Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo](#) (D.Lgs. 231/2001) finalizzato a rafforzare il rispetto della normativa e [promuovere una gestione aziendale improntata ai principi di integrità, responsabilità e trasparenza](#).

Il modello rappresenta uno strumento fondamentale per strutturare un sistema organico di procedure organizzative, gestionali e di controllo volto a prevenire il rischio di commissione dei reati previsti dalla normativa e, più in generale, a rendere più efficace il sistema di controllo interno e di governance adottato dalla cooperativa.

A supporto dell'attuazione del Modello, Latteria Sociale Merano ha istituito un [Organismo di Vigilanza \(OdV\)](#), dotato di autonomia e indipendenza, con poteri di iniziativa e controllo. L'OdV ha il compito di verificare il corretto funzionamento del Modello, monitorarne l'efficacia e assicurare che tutte le attività aziendali siano svolte nel rispetto delle regole definite. Attraverso controlli periodici, analisi dei processi e segnalazioni, l'OdV rappresenta un punto di riferimento per la prevenzione dei rischi e per il mantenimento di elevati standard etici all'interno dell'organizzazione.

A complemento del sistema di governance, [Latteria Sociale Merano si è dotata di un Codice Etico](#), uno strumento di indirizzo etico-comportamentale che definisce i valori di riferimento dell'azienda, gli impegni assunti nei confronti degli stakeholder e le regole di condotta che devono orientare l'operato di tutti coloro che agiscono per conto o nell'interesse della cooperativa.

Il Codice Etico esprime l'impegno dell'azienda a perseguire elevati standard di correttezza e responsabilità nello svolgimento delle proprie attività, individuando principi e comportamenti coerenti con gli obiettivi aziendali e con la prevenzione dei rischi previsti dalla normativa.

Nei rapporti con i terzi, la cooperativa si ispira in particolare ai principi di [lealtà, correttezza, trasparenza ed efficienza](#), promuovendo un ambiente di lavoro basato sul rispetto e sull'inclusione. In questo contesto sono espressamente vietate discriminazioni basate, tra l'altro, su età, genere, orientamento sessuale, razza, stato di salute, nazionalità, opinioni politiche o credenze religiose.

L'azienda si impegna inoltre a promuovere la conoscenza del Codice Etico sia all'interno sia all'esterno dell'organizzazione, anche attraverso attività di comunicazione e formazione rivolte ai destinatari, nonché mediante l'adozione di criteri e procedure volte a ridurre il rischio di comportamenti non conformi ai principi aziendali.

Il sistema disciplinare previsto dal Modello e dal Codice Etico consente di sanzionare eventuali comportamenti non conformi, seguendo criteri di gradualità e proporzionalità in base alla gravità della violazione. A complemento di questo sistema, Latteria Sociale Merano ha introdotto strumenti di [segnalazione interna \(whistleblowing\)](#) che permettono ai collaboratori di riportare comportamenti scorretti o violazioni delle regole aziendali in modo sicuro e riservato, garantendo la tutela di chi segnala eventuali criticità.

## Whistleblowing: tutela e trasparenza nelle segnalazioni

*Informativa C6.61 Ulteriori informazioni sulla forza lavoro propria – politiche e processi in materia di diritti umani*

Latteria Sociale Merano promuove una politica di trasparenza e responsabilità, offrendo a tutti coloro che operano in azienda o per suo conto **strumenti sicuri per segnalare comportamenti non conformi alle regole e ai valori aziendali**. Possono effettuare segnalazioni i dipendenti, i lavoratori autonomi, i collaboratori, i volontari e i tirocinanti che svolgono attività presso la cooperativa, così come i fornitori, i consulenti, i liberi professionisti e tutte le persone che ricoprono funzioni di amministrazione, direzione, controllo o rappresentanza.

**Le segnalazioni possono riguardare violazioni o condotte illecite**, inclusi atti od omissioni che possano recare danno o pregiudizio, anche di immagine o reputazione, alla società. Ciò comprende le violazioni del Modello Organizzativo 231 e del Codice Etico, illeciti amministrativi, contabili, civili o penali, condotte rilevanti ai sensi della normativa nazionale ed europea, nonché comportamenti contrari agli interessi finanziari dell'Unione Europea o alle regole del mercato interno, come concorrenza e aiuti di Stato.

Latteria Sociale Merano garantisce la **massima riservatezza dell'identità del segnalante** sin dal momento della ricezione della segnalazione e **vieta qualsiasi forma di ritorsione o discriminazione**, diretta o indiretta, nei confronti del segnalante o di soggetti a esso collegati, come colleghi, parenti o enti di cui il segnalante è titolare o per cui lavora. Gli operatori coinvolti nella gestione delle segnalazioni sono tenuti a mantenere la riservatezza sia sull'esistenza che sul contenuto della segnalazione, nel rispetto della normativa vigente.

Il sistema di whistleblowing rappresenta un ulteriore elemento del modello di governance di Latteria Sociale Merano, volto a consolidare un ambiente di lavoro etico, responsabile e sicuro, in cui la legalità e i principi di correttezza e integrità guidano tutte le attività aziendali.

### Canali interni di segnalazione

*I) Messaggio di posta elettronica all'Organismo di Vigilanza utilizzando l'indirizzo mail dedicato.*

*II) posta cartacea con duplice busta, in una busta verrà inserito il foglio con la segnalazione mentre nella seconda busta verrà inserito un foglio recante i dati identificati, da inoltrare all'Organismo di Vigilanza.*

*III) canale orale mediante una linea telefonica con un sistema di messaggistica vocale gestita dall'Organismo di Vigilanza.*

# Compliance normativa

*Informativa B11.43 - Condanne e multe per corruzione attiva e passiva*

*Informativa C7.62 - Incidenti correlati a gravi casi di violazione dei diritti umani*

Nel corso del 2025, così come nell'esercizio precedente, **non sono stati registrati casi di violazione della normativa in materia di anticorruzione**, né attiva né passiva. Non sono state comminate sanzioni monetarie o non monetarie, come eventuali restrizioni da parte di governi, autorità di regolamentazione o enti pubblici sulle operazioni o sulle attività dell'organizzazione.

Alla data di redazione del presente Bilancio di Sostenibilità, **non risultano contenziosi in corso**.

Analogamente, **non si sono verificati incidenti relativi a lavoro minorile, lavoro forzato, tratta di esseri umani o discriminazione** tra i dipendenti. **Il numero di segnalazioni ricevute attraverso i canali di whistleblowing risulta pari a zero**, confermando l'efficace applicazione dei principi etici e delle procedure adottate dall'azienda.

# Qualità: clienti e consumatori

Per Latteria Sociale Merano, la **qualità** e la **sicurezza alimentare** rappresentano un presupposto essenziale della relazione di fiducia con clienti e consumatori. La gestione è impostata su una cultura della sicurezza alimentare praticata, integrata con il sistema **HACCP**, le norme igieniche e gli **standard internazionali di qualità e sicurezza alimentare**, così da garantire prodotti sicuri e conformi e mantenere nel tempo standard stabili lungo l'intero processo produttivo.

Un secondo aspetto riguarda la **qualità della materia prima e il presidio della filiera**. In questo ambito, l'azienda opera all'interno di un sistema cooperativo strutturato, nel quale la catena di fornitura del latte è sottoposta a **sorveglianza, consulenza e controllo analitico** dal maso fino al prodotto finito. Tale presidio si inserisce anche nel quadro del

**Marchio Qualità Alto Adige** e dei relativi disciplinari di settore, nonché della filiera latte controllata e certificata **"100% latte Alto Adige"**. Il controllo del **latte crudo** è supportato da un sistema articolato di campionamento e analisi svolto per conto dell'azienda: nel **2024** ha interessato circa **29.500 campioni** riconducibili a **486 soci conferitori**, mentre nel **2025** i campioni sono stati **30.256**, riconducibili a **494 soci conferitori**. Le verifiche hanno riguardato parametri microbiologici, chimici e fisici.

Il sistema dei controlli prevede, per alcuni aspetti, **requisiti più restrittivi rispetto ai minimi di legge**. Ciò riguarda, tra l'altro, i controlli sul latte crudo e le **verifiche documentali e analitiche sui mangimi**. In questo contesto, anche il **benessere animale** assume rilievo quale fattore strettamente connesso alla qualità del latte e al presidio della filiera. L'attenzione alle condizioni di allevamento si accompagna infatti ad attività di **consulenza tecnica ai soci conferitori** e a misure orientate al miglioramento della **salute animale**, inclusa la **salute della mammella**, nella consapevolezza che la qualità del prodotto finito si costruisce innanzitutto a partire dalla qualità della materia prima e dalle condizioni in cui essa viene prodotta.

Il presidio della qualità si estende inoltre ai **mezzi di raccolta del latte**, sottoposti a **ispezioni igieniche** e a verifiche dell'efficacia della pulizia anche mediante **test ATP**. Sul **prodotto finito**, i controlli analitici e microbiologici vengono svolti in modo continuativo e includono la ricerca dei principali patogeni, tra cui *Salmonella*, *Listeria* e *Staphylococcus aureus*. L'organizzazione è inoltre soggetta a **controlli ufficiali** da parte delle autorità competenti. La **gestione delle non conformità** rientra nel sistema qualità e comprende procedure dedicate per il trattamento delle non conformità, la gestione dei prodotti non conformi e l'attivazione, ove necessario, di misure correttive, preventive, di **ritiro** o di **richiamo**.

Il miglioramento di processi e prodotti si fonda infine su un **ascolto costante del mercato** e su una gestione puntuale dei feedback. La soddisfazione viene monitorata attraverso **visite e assistenza regolari**, oltre che tramite gli esiti delle chiamate di vendita, i reclami e altre fonti informative.

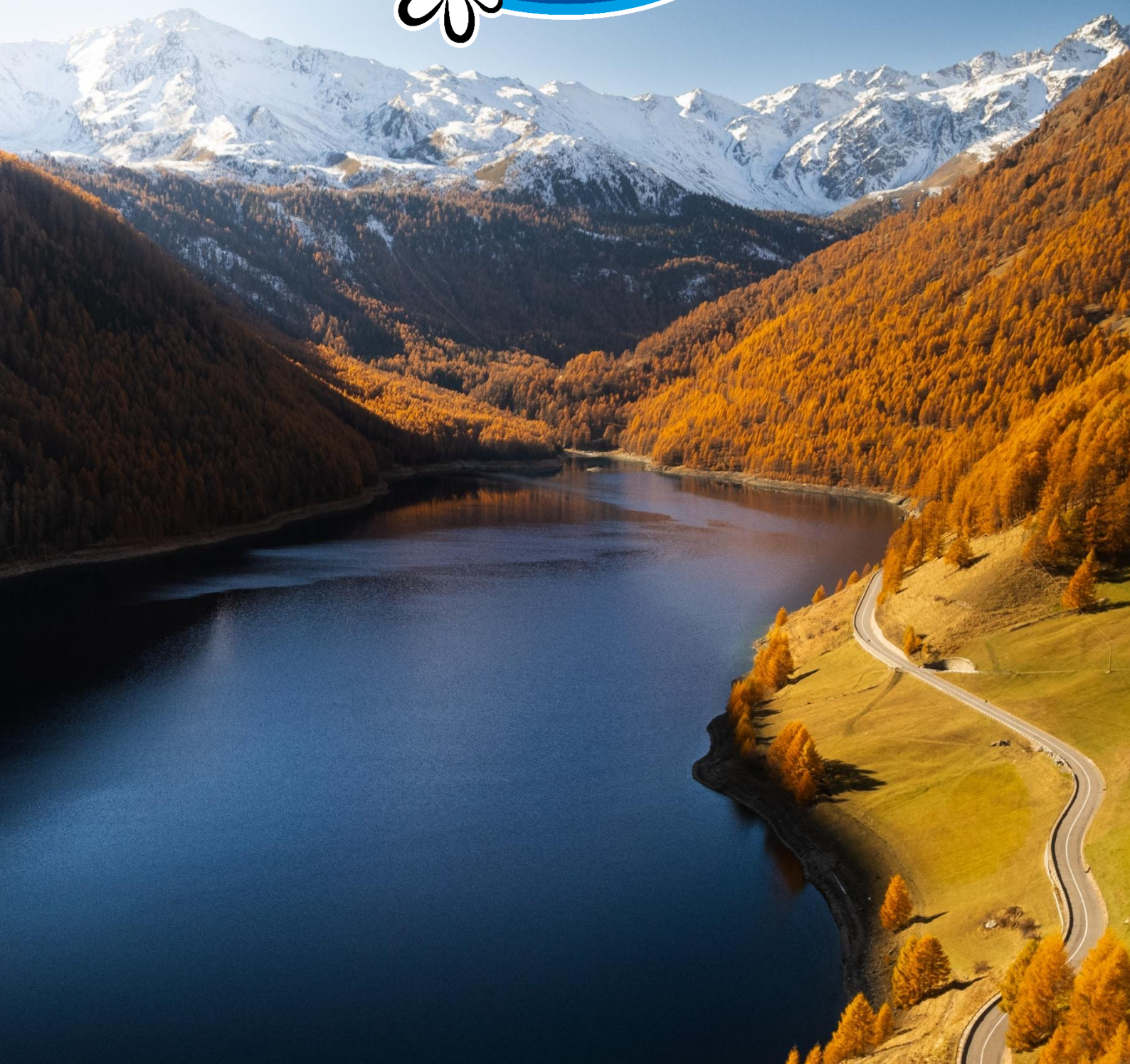


Il sistema di gestione dei reclami prevede la valutazione del numero di reclami per 1.000 kg di prodotto, secondo una scala di valutazione articolata in quattro livelli: 1 = migliorabile, 2 = regolare, 3 = buono, 4 = eccezionale.

Nel 2024 l'indicatore si è attestato al livello 2 (regolare). Nel 2025, in relazione ai volumi di produzione, si evidenzia un miglioramento della performance, con una **riduzione del numero di reclami** per 1.000 kg di prodotto e il **conseguimento del livello 3** (buono).

Nel corso del 2024, nessun reclamo è risultato rilevante ai fini del sistema HACCP e tutti sono stati gestiti con riscontro tempestivo ai clienti; nello stesso periodo non si sono verificati reclami gravi. Anche nel 2025 nessuna segnalazione è risultata rilevante ai fini del sistema HACCP e tutti i reclami sono stati gestiti con adeguata e tempestiva risposta al cliente. **Il risultato conseguito ha permesso il raggiungimento degli obiettivi prefissati per l'anno 2025.**

Per il 2026, la Cooperativa si pone l'**obiettivo** di ridurre ulteriormente il numero complessivo dei reclami, mantenendo il livello 3 (buono) e definendo come traguardi specifici l'azzeramento dei reclami relativi a confezioni sottopeso o vuote, errata o illeggibile stampa della data di scadenza e presenza di corpi estranei.



**METRICHE AMBIENTALI**



*In coerenza con le informative ambientali previste dallo Standard VSME (B3, B4, B5, B6, B7, C3, C4), il presente capitolo illustra le performance, le politiche e le azioni dell'impresa in relazione alla tutela dell'ambiente e alla gestione sostenibile delle risorse. Sono presentati i dati relativi al consumo energetico, alle emissioni di gas a effetto serra (GHG), idrico e del suolo, alla biodiversità, alla gestione dell'acqua e alla produzione e trattamento dei rifiuti. Viene inoltre descritto l'impegno dell'impresa verso l'economia circolare e la definizione di obiettivi di decarbonizzazione e piani di transizione climatica (C3).*

*Ulteriori dettagli metodologici e precisazioni sulle modalità di calcolo o su eventuali dati non divulgati per motivi di riservatezza sono disponibili nella Nota metodologica.*



**0**

*Siti in aree sensibili  
alla biodiversità*

**2.317 m<sup>3</sup>**

*Riduzione dei prelievi idrici  
nel 2025 rispetto al 2024*

**-35%**

*Obiettivo di riduzione  
delle emissioni Scope 2*

# Gestione energetica ed emissioni

Informativa B3.29 - Energia ed emissioni di gas serra

Informativa C3.54 - Riduzione dei gas serra e transizione climatica

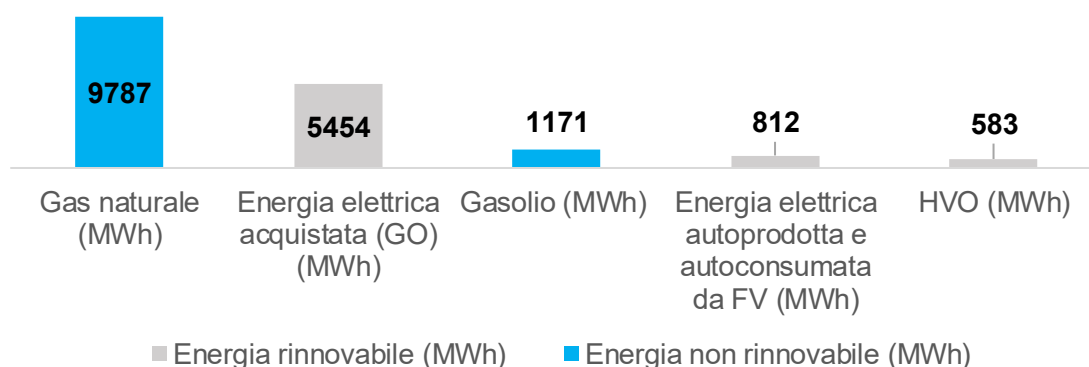
Con l'obiettivo di ridurre il proprio impatto climatico, Latteria Sociale Merano ha delineato, attraverso l'Energy Transition Audit, un **percorso di transizione energetica** scandito da azioni progressive e target misurabili, avviato con la ricostruzione dei fabbisogni energetici connessi ai processi produttivi e ai principali servizi di stabilimento. Il 2023 è stato assunto come **anno di riferimento per l'analisi dei consumi**. Per comprendere come viene utilizzata l'energia nello stabilimento, l'azienda ha ricostruito i consumi dei principali vettori (energia elettrica, gas naturale e gasolio, quest'ultimo utilizzato per il parco veicoli) collegandoli al funzionamento reale degli impianti e delle diverse aree operative. L'analisi considera anche attività a elevato fabbisogno energetico, come i cicli di lavaggio delle cisterne, le fasi di pulizia e sterilizzazione di specifiche linee produttive, nonché la gestione dello stoccaggio e della logistica in ambienti refrigerati.

All'interno di questo quadro, l'energia elettrica è legata soprattutto a due esigenze fondamentali: la **produzione del freddo** e la **produzione di aria compressa**. Su entrambe le utenze sono state individuate azioni e miglioramenti che puntano a rendere più efficiente il funzionamento degli impianti: da un lato l'ottimizzazione del sistema frigorifero, dall'altro la razionalizzazione della rete di aria compressa e l'integrazione del recupero di calore a supporto della produzione di acqua calda sanitaria. Per i fabbisogni termici, invece, il **gas naturale** alimenta i generatori di vapore a servizio dei processi.

Per rendere il tema misurabile e governabile nel tempo, Latteria Sociale Merano ha impostato un approccio basato su dati disponibili e su informazioni tecniche di impianto: alcune utenze sono monitorate in continuo e, dove non sono presenti misure puntuali, i consumi vengono ricostruiti utilizzando potenze, ore di funzionamento e fattori di utilizzo. La lettura delle prestazioni è supportata anche da una parametrizzazione legata alla quantità di yogurt prodotto, così da poter interpretare l'andamento dei consumi in relazione ai volumi e non solo in valore assoluto.

Nel **2025**, i **consumi energetici complessivi** si attestano a **17.807 MWh**, di cui 6.849 MWh da fonti rinnovabili e 10.958 MWh da fonti non rinnovabili. L'energia elettrica acquistata con garanzie di origine ammonta a 5.454 MWh, cui si aggiungono 812 MWh di energia elettrica autoprodotta e autoconsumata da impianto fotovoltaico.

## Consumi energetici per vettore nel 2025



Su questa base è stata definita una **roadmap di decarbonizzazione** con tappe e azioni progressive. Nella fase iniziale del percorso, l'azienda ha sottoscritto un contratto di **fornitura di energia elettrica verde certificata**, misura che contribuisce al contenimento della componente indiretta associata all'energia acquistata. Il percorso include inoltre la sostituzione, avvenuta nel 2025, di una parte dell'**impianto fotovoltaico**, con un incremento delle prestazioni complessive del 42%, e prevede, in prospettiva, interventi orientati alla progressiva sostituzione dei fabbisogni termici oggi alimentati da combustibili fossili, inclusa la **sostituzione dei generatori di vapore con pompa di calore**, **oltre ad azioni su automazione ed efficienza energetica** dell'edificio. Attualmente è in costruzione un nuovo edificio amministrativo, il cui completamento è previsto per il 2027. Il nuovo edificio è **progettato per risparmiare energia e utilizzarla in modo efficiente**. Nell'edificio verranno utilizzate fonti di energia rinnovabile, come ad esempio impianti fotovoltaici e pompe di calore.

La roadmap è accompagnata da **obiettivi** di riduzione delle emissioni pari a **-35% per lo Scope 2 entro il 2030 e -88% per lo Scope 1 e 2 entro il 2050**, assunti come riferimento per orientare le priorità e verificare l'avanzamento della transizione nel tempo.

## Scope 1 e Scope 2

*Informativa B3.30, 31 - Energia ed emissioni di gas serra*

La **quantificazione delle emissioni** di gas a effetto serra costituisce uno strumento essenziale per comprendere in modo più puntuale l'impatto climatico dell'organizzazione e individuare con maggiore chiarezza le aree su cui orientare le future azioni di riduzione. In questa prospettiva, nel 2025 Latteria Sociale Merano ha effettuato il calcolo della propria **Carbon Footprint di Organizzazione**<sup>2</sup>, sviluppato secondo un'impostazione metodologica che richiama la norma ISO 14064 e la classificazione delle emissioni del GHG Protocol. Nel presente paragrafo si riportano i principali risultati emersi, relativi agli Scope 1 e 2:

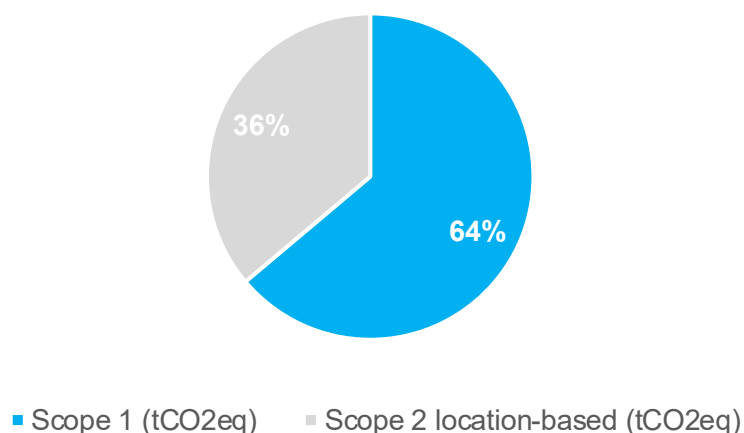
- **Lo Scope 1** comprende le emissioni dirette generate dalle attività aziendali, e in particolare quelle derivanti dalla combustione da fonti fisse o stazionarie, riconducibile in larga misura all'impiego di gas naturale per i processi produttivi, dalla combustione da fonti mobili connessa ai veicoli aziendali e dalle perdite di gas refrigeranti.
- **Lo Scope 2** include invece le emissioni indirette associate all'energia elettrica acquistata e prelevata dalla rete. I dati sono esposti secondo l'approccio **location-based**, che attribuisce all'energia elettrica acquistata un fattore emissivo del mix elettrico di riferimento.

Nel 2025, le emissioni complessive ammontano a **4.226 tCO<sub>2</sub>eq**, di cui **2.701 tCO<sub>2</sub>eq** riferite allo Scope 1 e **1.524 tCO<sub>2</sub>eq** allo Scope 2. Ne deriva che circa il **64%** delle emissioni complessive è riconducibile a fonti dirette sotto il controllo dell'azienda, mentre il restante **36%** è associato all'energia elettrica acquistata.

---

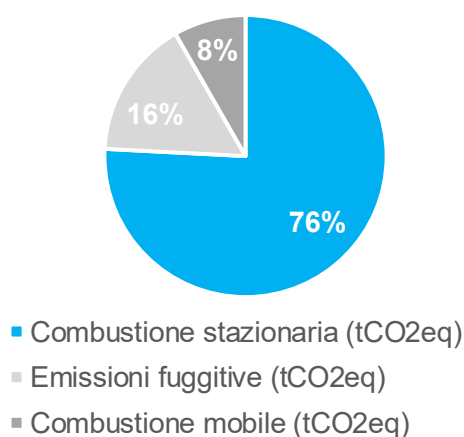
<sup>2</sup> La quantificazione delle emissioni GHG è stata condotta in conformità alla norma ISO 14064. Sebbene la metodologia preveda la considerazione anche delle categorie afferenti allo Scope 3, il perimetro di rendicontazione è stato limitato agli Scope 1 e Scope 2.

## Ripartizione delle emissioni GHG Scope 1 e Scope 2 nel 2025



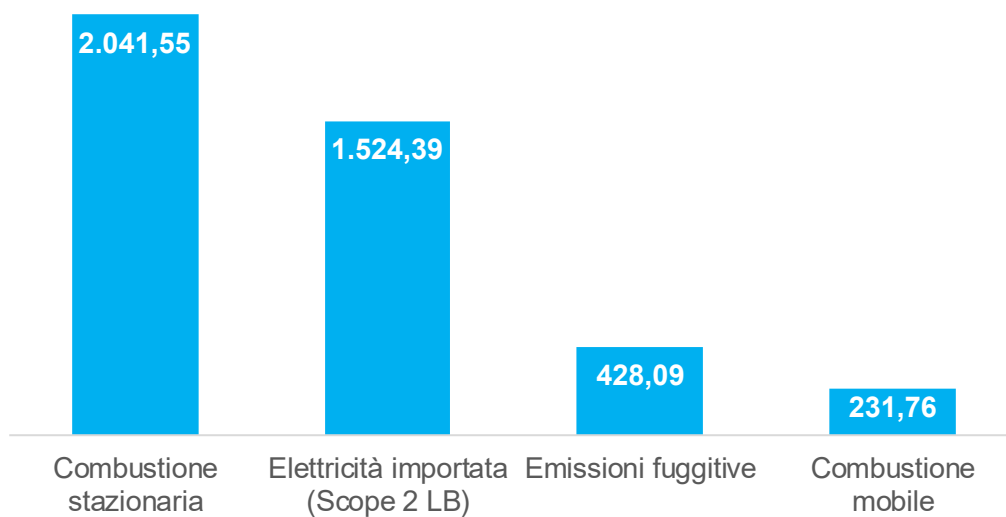
All'interno dello Scope 1, la componente dominante è rappresentata dalla combustione stazionaria, che da sola incide per circa il **76%** delle emissioni dirette; seguono le emissioni fuggitive associate ai refrigeranti, pari a circa il **16%**, e quelle derivanti dalla combustione mobile, che rappresentano circa l'**8%**.

## Composizione delle emissioni Scope 1 nel 2025



Nel complesso, i risultati restituiscono con chiarezza una struttura emissiva in cui il peso principale resta concentrato sulle emissioni dirette connesse ai processi, mentre la quota indiretta è riferibile ai consumi di energia elettrica acquistata.

## Emissioni GHG per fonte emissiva nel 2025



Per maggiori dettagli sui dati quantitativi relativi ai consumi energetici e alle emissioni di gas a effetto serra, si rinvia alla sezione “Reporting packaging”, in cui sono riportati gli indicatori e le relative informazioni di dettaglio.

# Biodiversità

Informativa B5.33, 34 – Biodiversità

La **biodiversità** si collega, per Latteria Sociale Merano, sia al rapporto con il territorio sia alle caratteristiche della propria filiera lattiero-casearia. Le attività direttamente gestite dall'azienda non presentano interferenze con aree sensibili dal punto di vista della biodiversità e non evidenziano impatti diretti significativi su questo ambito. Allo stesso tempo, il modello cooperativo dell'azienda è strettamente legato al **contesto agricolo e montano altoatesino**, e questo legame assume rilievo anche sotto il profilo del capitale naturale.

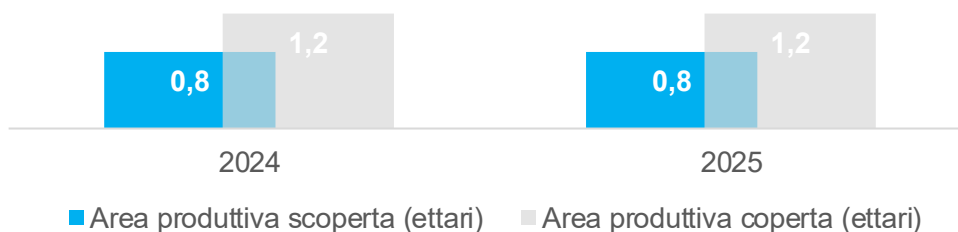
La materia prima proviene da **piccoli masi d'alpeggio** situati nei dintorni di Merano, a un'altitudine media di 1.350 metri, inseriti in una filiera corta e locale che contribuisce alla continuità dell'agricoltura di montagna e alla valorizzazione dell'economia di piccola scala. Ogni maso ospita mediamente **9 animali**: la dimensione contenuta degli allevamenti favorisce condizioni più adatte al benessere delle bovine e consente agli allevatori di prendersene cura secondo i metodi alpini tradizionali. Nei mesi più caldi, gli animali si nutrono soprattutto di **fiori ed erbe spontanee dei pascoli alpini**, mentre nel resto dell'anno ricevono **foraggi naturali privi di OGM**.

In tale contesto assume rilievo anche la difesa del suolo, che rappresenta un presupposto essenziale per la qualità delle superfici foraggere e per la continuità degli equilibri ecologici tipici dell'agricoltura di montagna. In coerenza con i riferimenti del sistema cooperativo e con le pratiche richiamate per il contesto agricolo locale, la **gestione dei prati e dei pascoli** si collega all'impiego di concimi naturali, alla limitazione di fertilizzanti minerali ed erbicidi e all'attenzione al carico di bestiame per ettaro. Si tratta di elementi che contribuiscono a mantenere il legame tra attività produttiva, paesaggio rurale e tutela del capitale naturale.

Un ulteriore elemento coerente con questo approccio è rappresentato dalla **valorizzazione del latte fieno**, ottenuto da bovine alimentate principalmente con erba fresca, fieno d'alpeggio ed erbe aromatiche e allevate secondo metodi alpini tradizionali.

**Negli anni 2024 e 2025, il numero di siti posseduti, affittati o gestiti all'interno o in prossimità di aree sensibili sotto il profilo della biodiversità è pari a zero**, così come la relativa superficie interessata. Con riferimento all'uso del suolo, la superficie complessiva del sito produttivo si attesta in entrambi gli anni a 2,0 ettari, di cui 1,2 coperti e 0,8 scoperti.

Superficie del sito produttivo: area coperta e scoperta (2024-2025)



## Acqua, uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

Informativa B6.35, 36 - Acqua

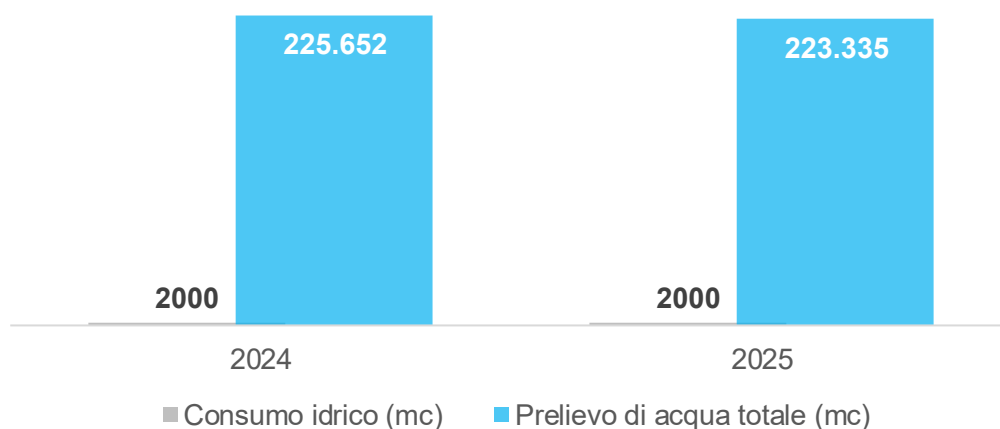
Informativa B7.38a, 38b, 38c - Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

La **gestione dell'acqua** per Latteria Sociale Merano riveste un'importanza particolare in ragione della natura dei processi aziendali. L'approvvigionamento avviene attraverso acqua di **pozzo** e di **acquedotto**, destinata principalmente alle attività di trasformazione e, in misura residuale, agli usi civili. L'azienda presta attenzione a un impiego responsabile della risorsa, anche in relazione all'andamento dei volumi lavorati. Le acque reflue vengono conferite a un **impianto di depurazione pubblico**.

Sul piano operativo, sono programmati **interventi finalizzati a migliorare l'efficienza d'uso dell'acqua**: tra di essi rientra **l'installazione di un nuovo impianto per la concentrazione del latte**, progettato per **ridurre il fabbisogno idrico** per chilogrammo di latte trattato. A ciò si affianca, nei cicli di lavaggio CIP, il **riutilizzo dell'acqua di risciacquo finale** come acqua di prelavaggio del ciclo successivo, previa filtrazione. L'attenzione alla risorsa idrica è inoltre sostenuta anche attraverso attività di **sensibilizzazione del personale**.

Con riferimento alle metriche di prelievo idrico, il volume totale di **acqua prelevata** è passato da 225.652 m<sup>3</sup> nel 2024 a 223.335 m<sup>3</sup> nel 2025, registrando una **riduzione di 2.317 m<sup>3</sup>** (pari ad oltre l'1%). La flessione osservata è coerente con le azioni avviate per migliorare l'efficienza d'uso della risorsa. **Il consumo idrico** si attesta invece, in entrambi gli anni, a 2.000 m<sup>3</sup>.

Prelievo e consumo idrico (2024-2025)



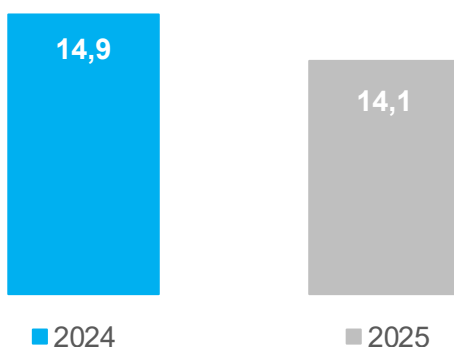
Pur non risultando materiale ai fini dell'analisi di doppia materialità, il tema dell'uso delle risorse, del packaging e dei rifiuti viene comunque presentato sinteticamente, in un'ottica di trasparenza e completezza informativa. La principale risorsa impiegata nel ciclo aziendale è la materia prima lattiera: il **latte crudo conferito** è stato pari a 47.810 tonnellate nel 2024 e a 47.904 tonnellate nel 2025.

Accanto alla materia prima, una particolare attenzione è riservata ai materiali di confezionamento, che devono garantire, al tempo stesso, funzionalità, sicurezza alimentare e un minore impatto ambientale. Il packaging non assolve quindi soltanto una funzione di protezione e conservazione del prodotto, ma rappresenta anche un ambito

di miglioramento progressivo. In questa direzione si collocano il ricorso a materiali riciclabili o compostabili, la riduzione degli imballaggi superflui e l'ottimizzazione del design. Un esempio concreto è rappresentato dal **vasetto in carta 100% riciclabile** introdotto per la linea **Merano latte fieno**.

Sul fronte dei rifiuti, l'azienda mantiene un monitoraggio distinto tra **rifiuti non pericolosi** e **rifiuti pericolosi**. La **produzione complessiva** di rifiuti non pericolosi per 1.000 kg di prodotto è passata da 14,9 kg nel 2024 a 14,1 kg nel 2025, con una **diminuzione del 5,4%**. In entrambi gli anni prevalgono nettamente i rifiuti non pericolosi, che ammontano a 746.409 kg nel 2024 e 725.984 kg nel 2025, mentre i rifiuti pericolosi restano quantitativamente contenuti rispetto al totale (2025: 17.885 kg). In coerenza con la natura dell'attività svolta, i **flussi più rilevanti** sono costituiti da **scarti alimentari** e **materiali di imballaggio**. Non sono presenti rifiuti radioattivi.

Rifiuti kg/1.000 kg di prodotto  
(2024-2025)





**METRICHE SOCIALI**



In linea con quanto previsto dallo Standard VSME (informative B8, B9, B10, C5, C6, C7), il presente capitolo esplora le dimensioni sociali dell'impresa, con particolare riferimento alla forza lavoro, alla salute e sicurezza, al benessere organizzativo, alla diversità, all'inclusione e al rispetto dei diritti umani. Sono riportate informazioni relative alla composizione e caratteristiche del personale, ai tassi di turnover, agli infortuni sul lavoro, alla formazione, alla retribuzione equa e alla contrattazione collettiva.

I dati di dettaglio e gli eventuali chiarimenti su omissioni o non applicabilità delle informative sono disponibili nella Nota metodologica.

The background of the infographic features a blurred image of a building with a blue circular logo on its facade, set against a backdrop of mountains. In the foreground, several bright yellow daffodils are in focus, with their green stems and leaves visible. Three blue oval callouts are overlaid on the image, each containing a statistic.

**83,9%**

*Numero di contratti  
a tempo indeterminato*

**963 ore**

*Formazione  
erogata nel 2025*

**+11**

*Enti a cui l'azienda ha  
erogato donazioni e  
sponsorizzazioni*

# Il valore del capitale umano

Informativa B8.39a, 39b, 39c, 40 - Forza lavoro – Caratteristiche generali

Informativa C5.60 - Informazioni aggiuntive sulle caratteristiche della forza lavoro

Per Latteria Sociale Merano, **il capitale umano rappresenta un valore fondante**, strettamente intrecciato con il territorio in cui l'azienda è nata e continua a operare. La scelta di concentrare l'intera forza lavoro a Merano testimonia una volontà precisa: consolidare un legame autentico con la comunità locale, promuovendo al contempo stabilità occupazionale e continuità nel tempo.

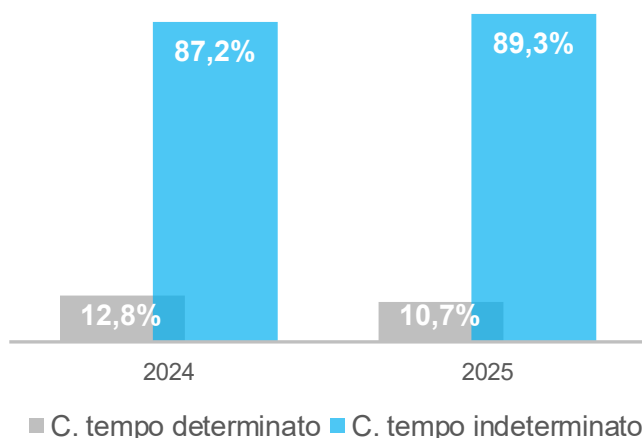
Al 31 dicembre 2025, l'azienda ha confermato la solidità del proprio organico con un totale di **187 dipendenti**, un numero che resta perfettamente speculare a quello dell'anno precedente. Questa costanza numerica non è però sinonimo di staticità: durante l'anno, la struttura è stata animata da un dinamismo fisiologico fatto di nuove assunzioni e cessazioni che si sono compensate tra loro, portando a un tasso di avvicendamento del 15,6%<sup>3</sup>, un valore che si mantiene in linea con i parametri del 2024.

Accanto al personale dipendente, **l'azienda si avvale anche di forme di collaborazione flessibili**. Nel 2024 erano presenti 3 lavoratori autonomi, mentre nel 2025 tale tipologia contrattuale non è stata utilizzata; anche il ricorso al lavoro somministrato si è ridotto, passando da 15 lavoratori nel 2024 a 8 nel 2025, a conferma di una progressiva stabilizzazione dell'organico.

Per quanto riguarda la composizione di genere, l'organico vede una **prevalenza maschile**, riconducibile alla natura delle attività svolte, caratterizzate da un rilevante impegno fisico, **che si attesta all'89,3%**, un dato che rimane sostanzialmente invariato rispetto all'esercizio precedente (composizione dell'organico 2025: 167 uomini, 21 donne).

L'impegno verso la tutela e la serenità dei collaboratori emerge chiaramente dall'evoluzione della qualità contrattuale: la quota di contratti a **tempo indeterminato è infatti salita all'89,3%**, segnando un miglioramento rispetto all'87,2% registrato nel 2024.

Tipologia di contratti (2024-2025)



<sup>3</sup> Il tasso di avvicendamento è calcolato come segue: (cessazioni dal 01.01.2025 al 31.12.2025 / Numero medio di dipendenti) \*100.

## Politiche retributive e riconoscimento delle performance

*Informativa B10. 42a, 42b, 42c Forza lavoro – Remunerazione, contratti collettivi e formazione*

La politica retributiva di Latteria Sociale Merano si fonda su principi di **equità, trasparenza e valorizzazione del contributo delle persone** che ogni giorno partecipano alla crescita dell'azienda.

Tutti i lavoratori di Latteria Sociale Merano sono inquadrati secondo il **CCNL per la trasformazione dei prodotti zootecnici e la lavorazione dei prodotti alimentari**, un riferimento contrattuale che garantisce tutele, diritti e condizioni economiche definite a livello nazionale, assicurando uniformità e trasparenza nella gestione dei rapporti di lavoro.

A questo sistema di garanzie si affiancano scelte aziendali orientate a sostenere concretamente il benessere economico dei collaboratori.

L'azienda ha infatti deciso di riconoscere a tutti i dipendenti un **acconto sui futuri aumenti previsti dal contratto collettivo nazionale**, pari al 9%, anticipando parte degli adeguamenti retributivi. Si tratta di una misura che testimonia l'attenzione verso il potere d'acquisto dei collaboratori e la volontà di **offrire un sostegno concreto** in un contesto economico caratterizzato da pressioni inflazionistiche.

Il sistema di remunerazione è inoltre arricchito da **strumenti di valorizzazione della performance**. Tutti i collaboratori hanno accesso a un **premio di produzione** pari a una mensilità aggiuntiva. Il sistema premiante si basa su punteggi definiti dalla Direzione Generale e consente di riconoscere in modo trasparente il contributo individuale e collettivo al raggiungimento dei risultati aziendali.

Accanto agli strumenti economici, Latteria Sociale Merano **promuove anche la crescita professionale** dei propri dipendenti. In ogni unità organizzativa sono previsti **piani di sviluppo della carriera**, strutturati in funzione delle mansioni e dell'anzianità di servizio. Questi percorsi permettono di valorizzare le competenze maturate nel tempo e di offrire prospettive di sviluppo coerenti con il contributo e l'esperienza delle persone.

Attraverso questo insieme di strumenti, contrattuali, retributivi e di sviluppo professionale, l'azienda intende costruire un sistema che riconosca il valore del lavoro e rafforzi nel tempo il rapporto di fiducia con i propri collaboratori.

L'analisi relativa alla retribuzione oraria media conferma l'impegno costante dell'azienda nel promuovere una politica retributiva orientata all'equità, alla valorizzazione delle competenze e alla crescita professionale delle persone.

Nel corso dell'ultimo anno si registra un ulteriore miglioramento, a testimonianza dell'attenzione dedicata a un progressivo equilibrio delle dinamiche retributive e alla creazione di un ambiente di lavoro sempre più inclusivo, meritocratico e attento alle pari opportunità.

Un confronto retributivo significativo è possibile solo in misura limitata a causa della struttura del personale, poiché la maggior parte delle aree di attività è di fatto occupata in modo omogeneo da un solo genere. Nei reparti a composizione mista non sussistono differenze sostanziali. L'azienda retribuisce il lavoro uguale e di pari valore indipendentemente dal genere e mira a una distribuzione di genere più equilibrata, al fine di creare in futuro una base di confronto più ampia.

## Oltre la retribuzione: attenzione al benessere delle persone

Accanto al sistema di remunerazione, **Latteria Sociale Merano promuove** una serie di **benefit e iniziative** pensate per migliorare la qualità della vita lavorativa e sostenere il benessere quotidiano dei collaboratori.

Tra le iniziative più apprezzate rientra la **distribuzione gratuita di yogurt a tutto il personale**. Ogni settimana le confezioni vengono messe a disposizione del personale, offrendo ai dipendenti la possibilità di consumare i prodotti dell'azienda.

L'azienda affianca a queste iniziative anche forme di sostegno concreto alla vita quotidiana dei collaboratori. Tutti i dipendenti ricevono infatti un **voucher spesa** del valore di 100 euro, un contributo pensato per supportare le esigenze personali e familiari.

Particolare attenzione è inoltre dedicata all'organizzazione del lavoro e alla conciliazione tra vita professionale e privata. Il personale amministrativo può usufruire, in alcuni casi, della **modalità di lavoro in smart working**, mentre per tutti i dipendenti è prevista la possibilità di **adattare l'orario di ingresso e di uscita**, compatibilmente con le esigenze organizzative.

Per monitorare costantemente il benessere dei collaboratori e raccogliere feedback preziosi, Latteria Sociale Merano realizza regolarmente **survey dedicate al clima aziendale e alla soddisfazione dei dipendenti**, utilizzando i risultati per orientare le iniziative future e migliorare l'esperienza lavorativa di tutti.

Attraverso queste iniziative, Latteria Sociale Merano intende promuovere un ambiente di lavoro positivo, equilibrato e attento alle esigenze delle persone, rafforzando nel tempo il senso di appartenenza e il legame tra l'azienda e i propri collaboratori.



## Coinvolgimento e socialità: la vita aziendale oltre il lavoro

Latteria Sociale Merano crede che il benessere dei collaboratori passi anche attraverso **momenti di socialità, condivisione e divertimento**. Per questo l'azienda promuove iniziative pensate per favorire il coinvolgimento, rafforzare lo spirito di squadra e consolidare il senso di appartenenza.

A maggio si è svolto il **Torneo di calcio delle ditte**, un'occasione di competizione amichevole che ha permesso ai dipendenti di divertirsi insieme, stimolando la collaborazione e lo spirito di squadra.

In agosto, il cortile dell'azienda si è animato con il **furgoncino del gelato**, offrendo a tutti i collaboratori un momento di relax e dolcezza durante la giornata lavorativa.

Settembre ha visto la partecipazione alla **Corsa Aziendale**, un evento dedicato al movimento e alla salute, che ha unito colleghi in un'esperienza di sport e condivisione. Ad ottobre, la **grigliata di fine estate** ha permesso a tutto il personale di ritrovarsi in un contesto informale, godendo di un momento conviviale e di scambio.

L'anno si è poi concluso con la tradizionale **Cena di Natale**, un momento speciale di riconoscimento e gratitudine, in cui la comunità aziendale si è riunita per celebrare insieme i risultati raggiunti.

Questi momenti non solo rendono più piacevole la vita in azienda, ma rafforzano i legami tra colleghi, promuovendo un clima positivo e consolidando il senso di appartenenza a Latteria Sociale Merano.

## Salute e sicurezza sul lavoro

La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori costituisce un pilastro fondamentale nella gestione delle attività di Latteria Sociale Merano. Il Sistema di gestione della salute e sicurezza copre tutti i dipendenti e riguarda sia le attività all'interno degli stabilimenti produttivi sia le aree esterne soggette a controllo e monitoraggio dei rischi.

In linea con quanto stabilito dal **D.Lgs. 81/2008**, l'azienda ha istituito le figure dedicate alla sicurezza, a partire dal **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)**, incaricato di coordinare tutte le attività volte a prevenire i rischi e garantire un ambiente lavorativo sicuro. L'RSPP collabora strettamente con il datore di lavoro, i dirigenti e i preposti per identificare e valutare i rischi, predisporre procedure di sicurezza e assicurare la formazione continua del personale.

Il decreto prevede inoltre altre figure essenziali, tra cui gli **Addetti al Primo Soccorso**, gli **Addetti alla Prevenzione Incendi**, i **Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)**, ciascuno con compiti specifici per garantire un approccio integrato alla gestione della sicurezza. L'applicazione corretta delle norme non tutela solo i lavoratori, ma contribuisce anche a creare un contesto operativo più sereno, consapevole e produttivo.

L'azienda ha condotto una **valutazione dei rischi**, prevista dal D.Lgs. 81/08, prendendo in considerazione tutte le possibili fonti di pericolo per la salute e sicurezza dei lavoratori. Tale analisi è stata condotta esaminando le situazioni concrete in cui i lavoratori operano durante le proprie mansioni, con l'obiettivo di collegare la valutazione dei rischi alle scelte relative ad attrezzature, materiali e disposizione dei luoghi di lavoro e individuare e attuare misure preventive e protettive adeguate.

Pertanto, **la valutazione considera sia le specifiche fasi lavorative svolte nell'unità produttiva sia fattori legati all'ambiente, alle strutture, agli impianti e ai materiali utilizzati nei processi produttivi.**

Nel dettaglio, il processo di valutazione ha tenuto conto di:

- **osservazione dell'ambiente di lavoro** (requisiti dei locali, vie di accesso, sicurezza delle attrezzature, microclima, illuminazione, rumore, agenti fisici e nocivi);
- **identificazione dei compiti svolti** per evidenziare i pericoli connessi alle singole mansioni;
- **analisi delle modalità di esecuzione del lavoro** per verificare il rispetto delle procedure e individuare eventuali rischi aggiuntivi;
- **valutazione dei fattori psicologici, sociali e fisici** che possono generare stress, considerando le interazioni tra essi e con altri elementi organizzativi e ambientali.

In ottemperanza alle norme vigenti, Latteria Sociale Merano ha nominato il **Medico Competente**, figura chiave nel supporto alla prevenzione dei rischi sul lavoro. Grazie alla sua attività di visite mediche periodiche e ispezioni nei luoghi di lavoro, il Medico aiuta l'azienda a individuare e monitorare i rischi specifici cui sono esposti i lavoratori.

## Infortunati e prevenzione degli infortuni

Informativa B9. 41a 41b Forza lavoro – Salute e sicurezza

L'attenzione di Latteria Sociale Merano per la sicurezza sul lavoro si riflette in una gestione attenta della prevenzione, che nel biennio 2025-2024 ha evitato l'insorgere di malattie professionali o incidenti gravi. **Nel 2025, Latteria Sociale Merano ha registrato 11 infortuni**, mantenendo invariato il dato rispetto ai 11 casi rilevati nel 2024. Tutti gli incidenti avvenuti durante l'anno sono stati esclusivamente di lieve entità. Oltre agli 11 infortuni sul lavoro registrati nel 2025, si segnala un infortunio in itinere di lieve entità, avvenuto durante il tragitto dal luogo di lavoro al domicilio.

Il **tasso di infortuni per il 2025 si attesta a 8,4**, rimanendo invariato e confermando il valore di 8,4 registrato nel 2024 <sup>4</sup>.

Per prevenire incidenti e garantire un ambiente di lavoro sicuro, ogni dipendente ha pieno accesso al **Documento di Valutazione dei Rischi**, che contiene tutte le indicazioni e prescrizioni necessarie per operare in sicurezza. L'azienda fornisce inoltre i **Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)** adeguati alla mansione svolta, assicurando così un livello di tutela concreto e immediato.

A supporto di queste misure, Latteria Sociale Merano organizza regolarmente **corsi di formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro**.

Latteria Sociale Merano assicura ai propri collaboratori un alto livello di formazione continua in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Nel 2025, le ore dedicate a questa formazione hanno raggiunto **649 ore di formazione su salute e sicurezza**, confermando sostanzialmente i livelli registrati nel 2024 (642 ore di formazione). Nel dettaglio, Latteria Sociale Merano ha erogato 3,5 ore pro-capite di formazione sulla salute e sicurezza nel 2025 e 3,4 ore pro-capite nel 2024. Nel 2025, la partecipazione dei dipendenti ai corsi dedicati alla salute e sicurezza si è attestata all'83%, mantenendosi sostanzialmente in linea con il livello del 2024 (85%).

L'azienda prevede di **potenziare ulteriormente la formazione, con l'obiettivo di ridurre il numero di incidenti** e rafforzare la cultura della sicurezza tra i dipendenti.

---

<sup>4</sup> Il calcolo è effettuato considerando il numero totale di infortuni verificatisi nell'anno rapportato alle ore di lavoro complessive effettuate da tutti i dipendenti.

## Formazione e sviluppo delle competenze

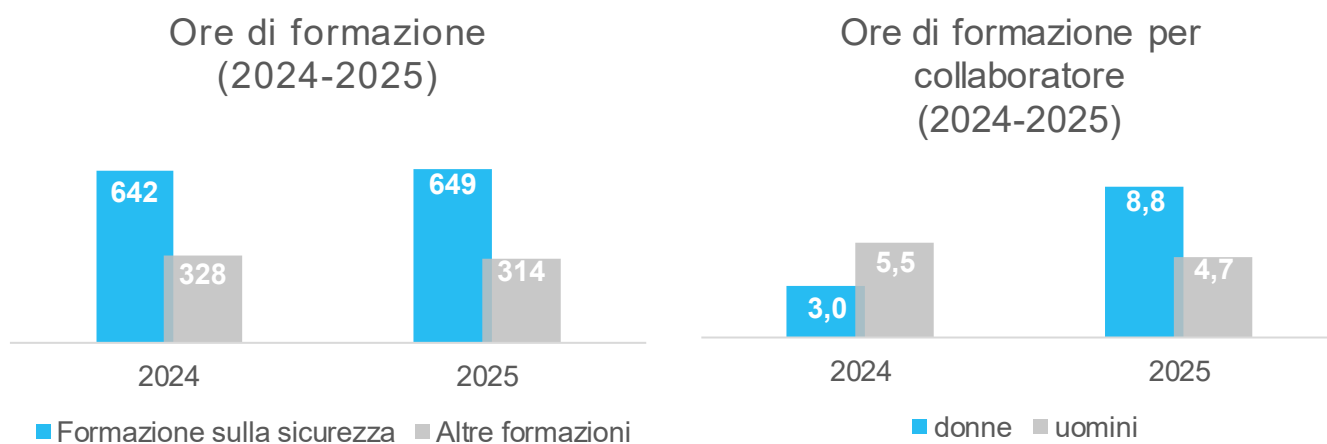
Informativa B8.42d Forza lavoro – Caratteristiche generali

Accanto alla formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente, l'azienda promuove percorsi di **formazione aggiuntiva** finalizzati allo sviluppo professionale e personale dei dipendenti, in coerenza con le esigenze operative e con le mansioni ricoperte.

L'approccio adottato si basa sull'analisi dei fabbisogni formativi interni, con l'obiettivo di rafforzare le competenze tecniche, digitali e trasversali del personale.

Nel 2025 sono state erogate **314 ore dedicate a questi corsi**, a cui si aggiungono **le 649 ore relative alla formazione su salute e sicurezza** già evidenziata nei precedenti paragrafi, per un **totale complessivo di 963 ore di formazione**. Il dato risulta sostanzialmente in linea con l'anno precedente, durante il quale le ore di formazione extra erano state pari a 328, cui si sommano le 642 ore dedicate a salute e sicurezza, per un totale di 970 ore complessive.

Latteria Sociale Merano assicura ai propri collaboratori **un alto livello di formazione continua** che si incentra principalmente sulle seguenti tematiche: strumenti e competenze informatiche, aggiornamento tecnico professionale, adempimenti obblighi normativi, igiene sul lavoro, crescita personale e sviluppo individuale. L'analisi delle **ore pro-capite delle donne evidenzia che nel 2025 si è registrato un significativo aumento delle ore di formazione**, pari a 8,8 ore per ciascuna, rispetto alle 3 ore del 2024.



## Responsabilità sociale e relazione col territorio

Latteria Sociale Merano riconosce il proprio radicamento nel territorio e il ruolo che riveste all'interno della comunità locale, non solo come realtà economica, ma anche come **soggetto attivo nel tessuto sociale e culturale**. L'impegno verso la comunità si concretizza attraverso il sostegno a iniziative di carattere culturale, sportivo e solidale, nonché tramite donazioni economiche e di prodotto a favore di associazioni e organizzazioni del territorio.

Nel corso del 2025, l'azienda ha erogato contributi economici sotto forma di **donazioni e sponsorizzazioni** per sostenere eventi e realtà associative locali, riflettendo la volontà dell'azienda di contribuire alla valorizzazione della cultura e delle tradizioni del territorio, nonché al **rafforzamento delle reti associative che promuovono inclusione e partecipazione**.

Accanto al sostegno economico, Latteria Sociale Merano realizza con continuità donazioni di prodotti a favore di organizzazioni non profit, istituti scolastici, asili e associazioni di volontariato, quali ad esempio realtà caritative e gruppi locali.

Una parte destinata a organizzazioni non profit, tra cui **Cacciatori di Briciole** (Associazione Volontarius) e **Caritas Diocesana** (Ufficio della Diocesi Bolzano-Bressanone), con una frequenza variabile in base alle necessità, talvolta settimanale o quindicinale.

La seconda parte delle donazioni è stata destinata alle **scuole, asili e associazioni locali**, come i vigili del fuoco, con erogazioni effettuate su richiesta, anche più volte alla settimana.

Tale impegno si inserisce in una visione di responsabilità sociale orientata alla creazione di valore condiviso, che affianca alla dimensione economica una costante attenzione alla coesione e allo sviluppo del contesto locale.



NOTA METODOLOGICA

Questo documento rappresenta il Bilancio di Sostenibilità di Latteria Sociale Merano Società cooperativa.

Le informazioni riportate all'interno del documento sono state raccolte e rielaborate al fine di assicurare la comprensione delle attività svolte dalla Società, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto prodotto dalle stesse. Il perimetro di rendicontazione utilizzato in questo documento include le informazioni relative alle attività svolte dalla Società dal 01/01/2025 al 31/12/2025.

La redazione del Bilancio di Sostenibilità è avvenuta attraverso la selezione degli indicatori contenuti nei *Voluntary Sustainability Reporting Standard* pubblicati dall'EFRAG, secondo l'opzione di rendicontazione "base + completo". Il set di informative VSMEs utilizzati per la rendicontazione è indicato nel VSMES Index del presente documento.

Gli indicatori di performance selezionati sono quelli previsti dagli standard di rendicontazione adottati, rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità analizzati e coerenti con l'attività svolta dalla Società e gli impatti da essa prodotti. La selezione di tali indicatori è stata effettuata sulla base di un'analisi di rilevanza delle tematiche per la Società e per il settore di riferimento.

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto con cadenza annuale ed è pubblicato nel sito ufficiale della Società: <https://www.lattemerano.it/it/>

Per richiedere maggiori informazioni in merito a quanto riportato all'interno del documento è possibile contattare il seguente indirizzo e-mail: [customerservice@lattemerano.it](mailto:customerservice@lattemerano.it)

## Perimetro di rendicontazione

Forma Giuridica	Società cooperativa
Codice di classifica NACE/ATECO	10.51
Fatturato annuo (anno di riferimento)	108.188.000€
Stato Patrimoniale	53.282.459€
Perimetro di rendicontazione	Individuale
Paese delle operazioni primarie	Italia
Ubicazione della sede legale	Via Cava 5, 39012 Merano (BZ)
Ubicazione dell'impianto industriale	Via Cava 5, 39012 Merano (BZ)
Geolocalizzazione dei siti di proprietà, affittati o gestiti	Merano - Provincia di Bolzano

# VSME INDEX

Latteria Sociale Merano ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti VSME per il periodo 01.01.2025 / 31.12.2025 con riferimento agli standard VSME ESRS.

INFORMATIVA	RILEVANZA	PAG	Note
<b>Modulo Base</b>			
<u>Informazioni Generali</u>			
<i>B1 – Base per la preparazione</i>			
B1.24	<input checked="" type="checkbox"/>	56	
B1.25	<input checked="" type="checkbox"/>	56	
<i>B2 – Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile</i>			
B2.26	<input checked="" type="checkbox"/>	20	
B2.27	<input checked="" type="checkbox"/>	20	
B2.28	<input checked="" type="checkbox"/>	20	
<u>Ambiente</u>			
<i>B3 – Energia ed emissioni di gas serra</i>			
B3.29	<input checked="" type="checkbox"/>	36	
B3.30	<input checked="" type="checkbox"/>	37-39	
B3.31	<input checked="" type="checkbox"/>	37-39	
<i>B4 – Inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo</i>			
B4.32	<input type="checkbox"/>	N/A	
<i>B5 – Biodiversità</i>			
B5.33	<input checked="" type="checkbox"/>	40	
B5.34	<input checked="" type="checkbox"/>	40	

<i>B6 – Acqua</i>		
B6.35	<input checked="" type="checkbox"/>	41
B6.36	<input checked="" type="checkbox"/>	41
<i>B7 – Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti</i>		
B7.37	<input type="checkbox"/>	N/A
B7.38	<input checked="" type="checkbox"/>	42
<b><u>Sociale</u></b>		
<i>B8 – Forza Lavoro - Caratteristiche Generali</i>		
B8.39	<input checked="" type="checkbox"/>	46
B8.40	<input checked="" type="checkbox"/>	46
<i>B9 – Forza lavoro - Salute e sicurezza</i>		
B9.41	<input checked="" type="checkbox"/>	51
<i>B10 – Forza lavoro - Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione</i>		
B10.42	<input checked="" type="checkbox"/>	47
<b><u>Governance</u></b>		
<i>B11 – Condanne e multe per corruzione e concussione</i>		
B11.43	<input checked="" type="checkbox"/>	30

<b>Modulo Completo</b>		
<u>Informazioni Generali</u>		
<i>C1 – Strategia: Modello di business e Iniziative correlate alla sostenibilità</i>		
C1.47	<input checked="" type="checkbox"/>	10
<i>C2 – Descrizione di pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile</i>		
C2.48	<input type="checkbox"/>	N/A
C2.49	<input checked="" type="checkbox"/>	20
<b><u>Ambiente</u></b>		
<i>C3 – Riduzione dei gas serra e transizione climatica</i>		
C3.54	<input checked="" type="checkbox"/>	36-39
C3.55	<input type="checkbox"/>	N/A
C3.56	<input type="checkbox"/>	N/A
<i>C4 – Rischi climatici</i>		
C4.57	<input type="checkbox"/>	N/A
C4.58	<input type="checkbox"/>	N/A
<b><u>Sociale</u></b>		
<i>C5 – Caratteristiche aggiuntive (generali) della forza lavoro</i>		
C5.59	<input checked="" type="checkbox"/>	26 46
C5.60	<input type="checkbox"/>	N/A
<i>C6 – Metrica aggiuntiva della forza lavoro propria - Politiche e processi sui diritti umani</i>		
C6.61	<input checked="" type="checkbox"/>	30
<i>C7 – Incidenti correlati a gravi casi di violazione dei diritti umani</i>		
C7.62	<input checked="" type="checkbox"/>	30

<u>Governance</u>			
C8 – Ricavi di determinati settori ed esclusione dai parametri di riferimento dell'UE			
C8.63	<input type="checkbox"/>		N/A
C8.64	<input type="checkbox"/>		N/A
C9			
- Rapporto di diversità di genere nell'organo di governance			
C9.65	<input checked="" type="checkbox"/>		26
<i>Informative specifiche aggiuntive</i>		<input type="checkbox"/>	

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con il supporto metodologico di:

