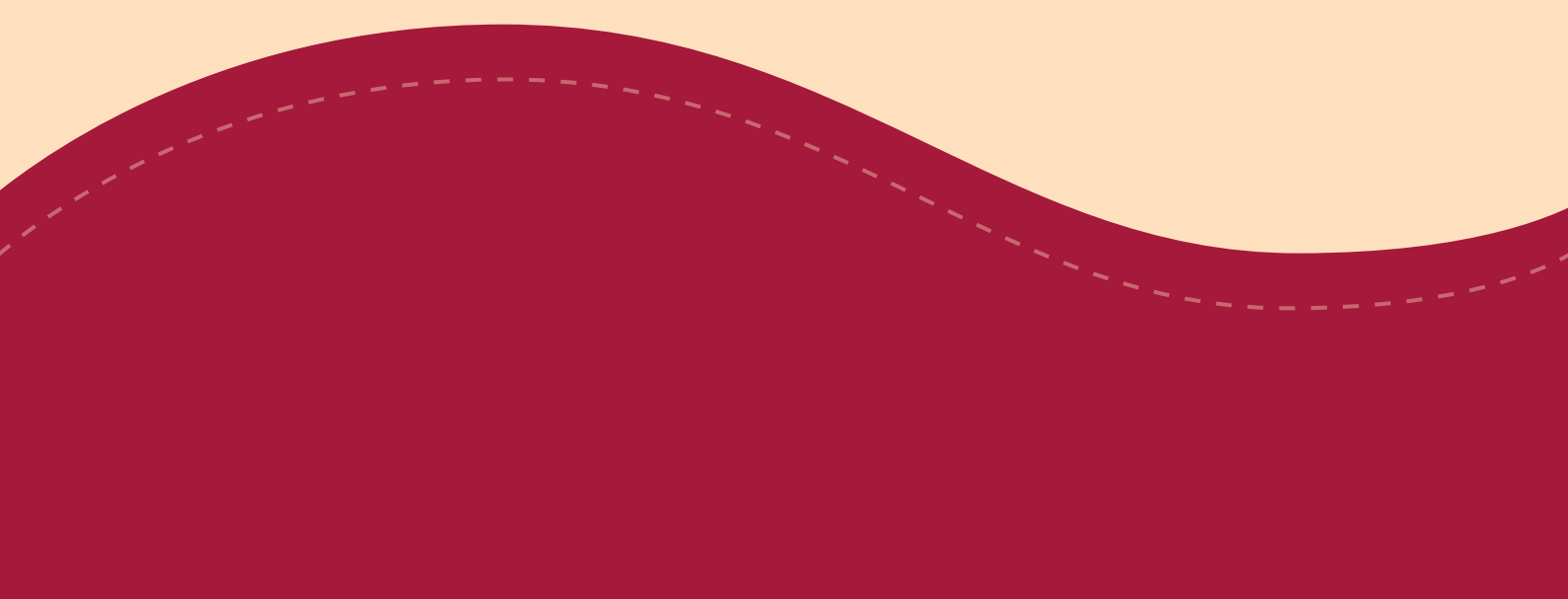
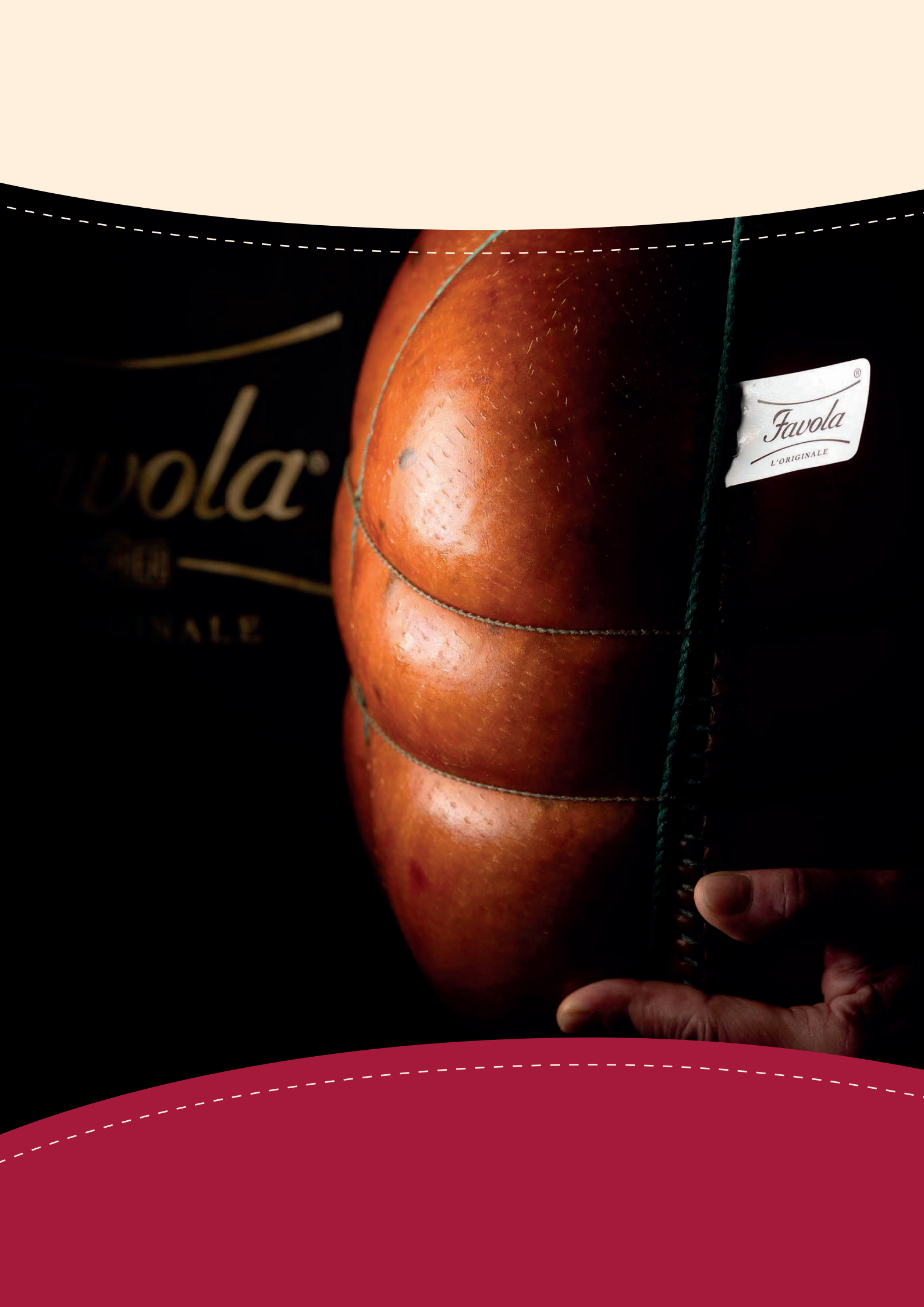


*Un mondo
da Favola
si costruisce
insieme.*

Bilancio di Sostenibilità 2025





Favola



L'ORIGINALE

Favola
L'ORIGINALE

Indice

Lettera agli Stakeholder.....	4
Nota metodologica.....	5
1. L'identità di Mec Palmieri tra storia, valori e tradizione	
1.1 Passione da generazioni; il fondamento del nostro successo	7
1.2 Una governance orientata alla qualità, integrità ed eccellenza	9
1.3 Un business fondato su etica ed integrità.....	12
2. L'approccio alla sostenibilità in Mec Palmieri	
2.1 I nostri stakeholder e analisi di materialità.....	15
2.2 I temi materiali di Mec Palmieri.....	19
2.3 La qualità come misura della nostra sostenibilità	20
3. La qualità in Mec Palmieri: il valore della filiera locale e dei nostri prodotti	
3.1 Tra tradizione, innovazione: l'importanza del territorio e della filiera	22
3.2 La nostra filiera: i nostri partner locali e il controllo sulla qualità.....	24
3.3 Qualità e sicurezza alimentare.....	30
3.4 Promozione del Salumificio	31
4. Le Persone e le competenze: la base della qualità in Mec Palmieri	
4.1 Le persone di Mec Palmieri: la qualità inizia da chi siamo.....	34
4.2 Coltivare l'eccellenza: sviluppo, benessere e cultura del lavoro.....	40
4.3 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	43
5. Comunità e territorio	
5.1 La presenza del salumificio sul territorio	46
5.2 Il nostro impegno per la comunità.....	47
6. Responsabilità ambientale	
6.1 La gestione dei nostri impatti ambientali.....	49
6.2 Emissioni di scope 3.....	50
6.3 Soluzioni di packaging sicure e sostenibili.....	54
6.4 Materiali, rifiuti ed economia circolare	56
6.5 La gestione della risorsa idrica	58
6.6 La gestione della risorsa idrica	61

GRI Content Index

Lettera agli Stakeholder

A tutti coloro che condividono il nostro percorso, ogni anno che passa ci ricorda quanto la sostenibilità sia un viaggio lungo, fatto di piccoli passi, di impegno quotidiano e della volontà di migliorarsi continuamente. Sappiamo che la strada da percorrere è ancora lunga, ma la affrontiamo con lo spirito che da sempre guida la nostra famiglia e la nostra azienda: quello di chi crede che le cose importanti debbano essere costruite con pazienza, responsabilità e dedizione. Un passo alla volta, cercando di fare ogni cosa nel modo migliore possibile, come abbiamo sempre cercato di fare in tutto ciò che realizziamo. Anche quest'anno abbiamo intrapreso nuove iniziative e sviluppato nuovi progetti, perché per noi sostenibilità significa prima di tutto prenderci cura delle persone. Significa offrire prodotti buoni e di qualità, creare un ambiente di lavoro positivo, contribuire al benessere delle comunità in cui operiamo e impegnarci affinché tutto questo possa avvenire nel rispetto del mondo che ci circonda. Viviamo in un tempo in cui numeri, indicatori e risultati sono sempre più centrali. Sono strumenti importanti e necessari, ma a volte rischiano di farci dimenticare ciò che viene prima di ogni dato: la passione per il proprio lavoro, l'amore per ciò che si costruisce ogni giorno, il desiderio sincero di fare bene le cose. Noi continuiamo a credere che siano proprio questi valori a generare i risultati più autentici, duraturi e significativi. Per questo vogliamo continuare a essere un'azienda reale, sincera e trasparente, capace di guardare al futuro senza perdere di vista le proprie radici. Ringraziamo tutte le persone che ogni giorno condividono con noi questo percorso: collaboratori, clienti, fornitori, partner e comunità. Il vostro supporto, la vostra fiducia e il vostro contributo sono parte fondamentale della nostra storia.

Grazie, con tutto il cuore. Continueremo a impegnarci, insieme, per costruire ogni giorno un mondo sempre più... da Favola.

Con gratitudine, la famiglia Palmieri.

Famiglia Palmieri



Nota metodologica

Il presente documento rappresenta il terzo Bilancio di Sostenibilità del Salumificio Mec Palmieri con l'obiettivo di comunicare in modo trasparente l'approccio, l'impegno e i principali risultati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2025 (dal 1° gennaio 2025 al 31 dicembre 2025). Il Bilancio di Sostenibilità 2025 è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Standards" definiti dal GRI - Global Reporting Initiative secondo l'opzione "in accordance".

Come previsto dai GRI Standards, l'azienda ha predisposto un'analisi di materialità volta a identificare i temi più rilevanti per l'azienda e i suoi stakeholder, considerando gli impatti significativi che il Salumificio ha o potrebbe avere rispetto all'ambiente, l'economia e le persone. Tali temi identificati sono oggetto del presente documento, così come riportato nel paragrafo 2.2 "I nostri stakeholder e analisi di materialità".

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio finanziario del Salumificio Mec Palmieri al 31 dicembre 2025, composto dalla società Salumificio Mec Palmieri S.p.A. con riferimento ai dati e alle informazioni ambientali, il perimetro di rendicontazione include lo stabilimento produttivo di via Canaletto 16/A a San Prospero (MO).

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività della Società è stato inserito il periodo di comparazione 2024. Inoltre, al fine di garantire l'attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. Infine, le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati, ove presenti, sono chiaramente indicate come tali.

Si segnala, inoltre, che nel corso dell'esercizio 2025 non ci sono state variazioni significative relative alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento della società. Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità del Salumificio Mec Palmieri è possibile scrivere a marica.bardi@mecpalmieri.com. Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, non è sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente. Il documento è inoltre disponibile anche sul sito web del Salumificio Mec Palmieri: palmierisalumi.it.



Highlight 2025

61,4

Milioni di euro di fatturato

92

Dipendenti al 31.12.2025

92%

Dipendenti a tempo indeterminato

+673

Ore di formazione aggiuntive erogate rispetto al 2024

+20%

presenza femminile negli impiegati nel 2025

+23%

di energia elettrica autoprodotta
da fotovoltaico nel 2025

-9%

di emissioni GHG dirette (Scope 1)
e indirette (Scope 2 location- based)

1 L'identità di Mec Palmieri tra storia, valori e tradizione

1.1

Passione da generazioni; il fondamento del nostro successo

Da piccola bottega Modenese a realtà aziendale consolidata, il Salumificio Mec Palmieri è un marchio di riferimento nella produzione di salumi di alta qualità, con una storia che supera i cento anni.

Il Salumificio Palmieri è **un'azienda rinomata nel mercato della produzione di mortadella e precotti** di alta qualità, con sede a **San Prospero, nella Bassa Modenese**. La sua storia inizia nel **1919**, quando Emilio Palmieri avviò la sua attività nella lavorazione delle carni per trasformarle in prelibati salumi. La bottega di Emilio, situata nel cuore di Modena, in via Canalchiaro, divenne rapidamente un punto di riferimento per gli amanti della tradizione gastronomica locale. L'amore per il mestiere è stato tramandato di generazione in generazione. Nel **1961**, infatti, il figlio Carlo, spinto dalla stessa passione del padre, aprì la sua attività a Concordia, in provincia di Modena. L'azienda iniziò a offrire una vasta gamma di prodotti, tra cui mortadelle, salami, ciccioli, pancette e coppe, tutti preparati con carni suine di altissima qualità. A partire dagli anni '70 il crescente interesse nei confronti dei prodotti del salumificio

Palmieri ha creato la necessità di una unica e nuova sede rappresentativa a San Prospero. Quest'ultima è dove la quarta generazione della famiglia Palmieri continua con dedizione e impegno la tradizione di eccellenza, offrendo ai clienti prodotti di altissima qualità che incarnano la ricchezza dei sapori e delle tradizioni del territorio. Attualmente, i prodotti del Salumificio Mec Palmieri vantano una reputazione consolidata a livello nazionale che ha inoltre permesso all'azienda l'inserimento nel mercato statunitense, ed il loro riconoscimento come simbolo di eccellenza, tradizione e qualità. **Il marchio Palmieri è diventato un'icona italiana nel settore della mortadella, sinonimo di raffinatezza e autenticità.**



Il percorso di rebranding

Dal 1961 ad oggi, il brand ha subito diversi cambiamenti. Nel **1961**, il logo presentava uno stemma simbolo di regalità e il cognome Palmieri, con un riferimento diretto ai soci. Nel **1976**, il logo è stato associato al Mercato Europeo Comune (MEC), in linea con la moda degli anni '60. Nel **1981**, il logo è diventato più identificativo e compatto, mantenendo però elementi del design originario, come il simbolo della corona. Nel **2004**, è stato scelto un logo più moderno e pulito, con la presenza del colore oro, che ben si lega al concetto di premiumness. Dopo la ricostruzione dello stabilimento a seguito del terremoto, il logo è stato ulteriormente semplificato, inserendo i colori della bandiera italiana come simbolo del **Made in Italy**. Nel **2023**, l'ultimo restyling ha puntato a raccontare la storia dell'azienda e a esprimere il **posizionamento premium della marca**, riprendendo l'elemento della corona presente nel primo logo, simbolo distintivo dell'azienda. **Il 2025 rappresenta per Mec Palmieri** un anno di riconoscimenti importanti: è stato confermato il premio come migliore mortadella e miglior salume d'Italia; i prodotti di Mec Palmieri sono stati inclusi tra i Top Italian Food del Gambero Rosso ed il prodotto Favola è stato inserito per la prima volta nella guida "Emilia Romagna a Tavola 2025".

1961



Questi traguardi rappresentano il consolidamento di un percorso che da anni si fonda **sull'impegno costante nella ricerca della massima qualità**, con un approccio **focalizzato sul cliente, la fornitura locale, il benessere del dipendente e sull'innovazione**. La missione di Mec Palmieri è offrire prodotti unici, caratterizzati da un elevato standard qualitativo, che rispecchiano pienamente le peculiarità e i valori del territorio e delle materie prime utilizzate. Questo impegno si traduce nella creazione di salumi che incarnano al meglio la tradizione italiana, coniugando sapientemente maestria, una selezione rigorosa degli ingredienti e una continua attenzione alla soddisfazione del cliente. La qualità rappresenta il cuore dell'attività aziendale, guidando ogni scelta, dalla ricerca delle materie prime fino alla lavorazione finale; l'azienda opera con scrupolo per garantire standard elevati attraverso una selezione attenta degli ingredienti e un controllo continuo dei processi. Il salumificio Mec Palmieri ha sviluppato una gamma di salumi che esprime al meglio l'identità del territorio, dove tradizione, competenza e ricerca si fondono per offrire prodotti di eccellenza.

1976



1981



2004



2012



2023



1.2

Una governance orientata alla qualità, integrità ed eccellenza

Il Salumificio Mec Palmieri è una società di capitali, che esercita attività di produzione, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso e al minuto, anche per conto terzi, di carni fresche, conservate, insaccate e prodotti alimentari freschi, cotti e/o precotti. La gestione dell'impresa spetta esclusivamente al Consiglio di Amministrazione che è investito dell'ordinaria e straordinaria amministrazione ed è composto da tre membri: Palmieri Massimo - Presidente e, Palmieri Francesco e Palmieri Margherita. Il Consiglio di Amministrazione ha delegato parte dei propri poteri agli Amministratori Delegati al fine agevolare, snellire e migliorare l'operatività dell'azienda. Gli azionisti della società sono i fratelli Palmieri Massimo, Palmieri Marcello e Palmieri Michele. Si precisa che al momento all'interno del Consiglio non sono presenti rappresentanti degli stakeholder. All'interno del CdA, le **competenze** sono distribuite in modo complementare e coerente con le principali aree di attività aziendale: un membro è responsabile della funzione produttiva, un secondo si occupa della sfera amministrativa e finanziaria, mentre il terzo si dedica alle attività commerciali e di marketing. Inoltre, tutti gli Amministratori vantano una conoscenza solida e approfondita del mercato di riferimento e dei prodotti commercializzati dal Salumificio. Al momento non sono ancora state sviluppate competenze specifiche in ambito ESG, ma al fine di garantire **uno sviluppo sostenibile**, il Consiglio di Amministrazione si avvale di collaborazioni sia interne sia esterne, al fine di mantenersi costantemente aggiornato sulle novità e sulle scelte sostenibili ed etiche da adottare, non solo nel rispetto della normativa vigente, ma anche per promuovere al meglio lo sviluppo dell'attività aziendale. Inoltre, il massimo organo di governo non ha attualmente delegato la responsabilità della gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia e sull'ambiente ad altre figure interne, ma ha nominato il **direttore dello stabilimento produttivo** come **responsabile per la Salute e la Sicurezza dei dipendenti**. Attualmente, il Presidente del CdA **detiene pieni poteri gestionali e di rappresentanza** all'interno dell'organizzazione e gli Amministratori Delegati, in virtù delle deleghe a loro conferite, esercitano nei settori di competenza. Le funzioni relative al ruolo di datore di lavoro, che restano di esclusiva competenza del Presidente. Il Consiglio di Amministrazione è stato nominato con atto di nomina del 10/10/2023 e rimarrà in carica fino ad approvazione del bilancio al 31/12/2025:

Nome e cognome	Carica	Esecutivo	Indipendente	Eventuali altre cariche ricoperte
Massimo Palmieri	Presidente del Consiglio di Amministrazione	X	X	Nessuna
Francesco Palmieri	Consigliere delegato	X	X	Membro del CdA del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna e del CdA del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP
Margherita Palmieri	Consigliere delegato	X	X	Nessuna

L'individuazione dei candidati a far parte del Consiglio di Amministrazione ed il processo di nomina avvengono all'interno dell'ambito familiare, coinvolgendo i soci titolari dell'impresa insieme a consulenti esterni selezionati. La scelta avviene sulla **base di criteri condivisi**, che tengono conto delle opinioni degli azionisti, del grado di indipendenza dei candidati e della coerenza delle loro competenze con le esigenze strategiche dell'azienda. Invece, la **valutazione delle performance dei membri del CdA** avviene attraverso l'elaborazione e l'analisi congiunta del Bilancio Economico e del Bilancio di Sostenibilità, con particolare attenzione agli aspetti



economici, ambientali e sociali. Questi documenti permettono infatti di monitorare in modo integrato i risultati ottenuti, offrendo una visione completa, trasparente e coerente dell'operato del Consiglio di Amministrazione nei principali ambiti strategici dell'impresa.

Il **Consiglio di Amministrazione** svolge un ruolo centrale nella definizione e nello sviluppo delle strategie aziendali, ispirandosi alla mission e alla vision dell'impresa, che orientano l'azione del Salumificio **verso il continuo miglioramento della qualità, la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e l'adozione di pratiche responsabili sotto il profilo ambientale**. Il CdA coinvolge inoltre quotidianamente gli altri soci azionisti, anch'essi attivi in ruoli strategici all'interno dell'azienda, promuovendo un **dialogo costante e una piena condivisione delle decisioni**. Le scelte strategiche vengono adottate solo in presenza di un consenso unanime tra CdA e condivise con i soci, a garanzia di un'azione coordinata e coesa. L'efficacia di tali decisioni è oggetto di un monitoraggio continuo, grazie a un sistema strutturato di controllo di gestione e reporting, affiancato da frequenti incontri che rappresentano momenti chiave di confronto tra soci, Consiglio e dirigenti. Questi appuntamenti assicurano un allineamento costante e una visione condivisa sull'andamento aziendale.

L'azienda non dispone attualmente di una politica formalizzata in materia di remunerazione; la definizione delle retribuzioni dei dipendenti avviene secondo criteri che tengono conto del livello di inquadramento professionale e delle condizioni di mercato di riferimento. In un'ottica di valorizzazione delle persone e di promozione di un ambiente di lavoro motivante, le retribuzioni sono generalmente posizionate al di sopra della media di mercato.

Per garantire trasparenza, equità e coerenza con gli standard di settore, l'adeguatezza dei livelli retributivi viene regolarmente verificata e monitorata con il supporto di consulenti esterni specializzati, che forniscono un contributo essenziale al mantenimento di un sistema di compensi competitivo. L'intero processo è comunque supervisionato e approvato dal massimo organo di governo. Inoltre, a determinate figure professionali vengono assegnati obiettivi specifici, finalizzati al miglioramento delle performance in ambito economico-finanziario, il cui conseguimento è legato a sistemi di incentivazione economica. In particolare, nel 2025, le figure soggette a premialità legate ad obiettivi specifici sono state tre: il Direttore di Stabilimento, con obiettivi connessi all'aumento della produttività, riduzione e abbattimento dei costi di manutenzione, miglioramento e riduzione di errore in sede di inventario, il Direttore commerciale con target legati ai volume di vendita, ai fatturati e ai prezzi di cessione e il Responsabile Acquisti Sussidiari, con risultati attesi connessi al miglioramento della gestione delle scorte, corretta manutenzione delle distinte base di prodotto per il ciclo produttivo e riduzione delle scorte.



Il Salumificio Mec Palmieri dispone inoltre di **un organo di controllo**, il quale si riunisce trimestralmente, ed è costituito dal **Collegio Sindacale** presieduto da Riccardo Vergnanini e composto da altri due membri, come indicato nella tabella:

Nome e cognome	Carica
Riccardo Vergnanini	Presidente del Collegio sindacale
Lorena Rebecchi	Sindaca
Federica Mari	Sindaca

In caso di cessazione anticipata dalla carica di uno dei membri effettivi del collegio, il sindaco supplente subentra automaticamente per integrare l'organo di controllo, e garantire la continuità del controllo societario.

Nel corso del 2025, l'azienda ha avviato e sviluppato un progetto strutturato di rafforzamento della propria infrastruttura di cybersecurity, con l'obiettivo di incrementare il livello di protezione dei sistemi informativi e di garantire una gestione più sicura dei dati aziendali. Il progetto ha previsto un rafforzamento della governance della cybersecurity e di adeguamento progressivo alle best practice di settore.

In compliance con la NIS2 Directive 2022/2555 della Commissione Europea recepita in Italia con Decreto Legislativo 138/2024, Mec Palmieri ha adottato un approccio proattivo formalizzato in una Policy su Cybersecurity, volto ad anticipare i requisiti normativi futuri e a rafforzare progressivamente il livello di sicurezza informatica.

L'iniziativa ha previsto un'analisi approfondita dello stato di fatto e delle principali vulnerabilità tecnologiche, che ha costituito la base per la definizione di un piano di intervento progressivo. Il progetto ha comportato l'introduzione di nuove misure organizzative e tecnologiche, tra cui il rafforzamento della gestione dei dispositivi aziendali, l'introduzione di misure di gestione dei rischi e obblighi di segnalazione, l'adozione di sistemi di autenticazione avanzata e l'implementazione di strumenti di monitoraggio e controllo degli accessi.

Particolare attenzione è stata dedicata al miglioramento della resilienza dei sistemi informatici, anche attraverso l'adozione di soluzioni di backup evolute e l'aggiornamento progressivo delle infrastrutture digitali, avviando un cambiamento totale di approccio e di strumenti di lavoro per ridurre la vulnerabilità di Mec Palmieri a livello tecnologico. Tra le attività più rilevanti rientra l'implementazione di nuove modalità di gestione dei dispositivi mobili aziendali, inclusi gli smartphone, con l'obiettivo di ridurre le possibili superfici di attacco informatico.

Parallelamente, sono state avviate attività di formazione e sensibilizzazione del personale, finalizzate a promuovere comportamenti consapevoli e a ridurre il rischio di esposizione ad attacchi informatici. Durante il periodo di rendicontazione non si sono verificati cyber attacchi rilevanti.



1.3

Un business fondato su etica ed integrità

Il rispetto della legge è un requisito fondamentale per il corretto funzionamento e svolgimento delle attività dell'azienda. A tal fine, il Salumificio Mec Palmieri ha implementato, a maggio 2024, il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 (MOG 231)**, impegnandosi così a condurre le proprie attività nel rispetto dei principi e delle norme di comportamento espressi nel **Codice Etico aziendale** (disponibile al link Codice Etico), redatto e adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione nel 2024, e **nella normativa nazionale e internazionale vigente**.

Il Codice Etico rappresenta quindi una carta dei principi etici e sociali del Salumificio Mec Palmieri, rivolta a tutti gli stakeholder con cui l'azienda collabora e alla quale tutti devono attenersi.

In particolare, il Codice Etico si propone di:

- definire i diritti, i doveri e le responsabilità della Società nei confronti di tutte le parti con cui interagisce per il raggiungimento dei propri obiettivi;
- stabilire standard etici e norme comportamentali per orientare i processi decisionali e la condotta aziendale;
- esigere da tutti i destinatari del Codice comportamenti coerenti, ovvero azioni che siano allineate, sia nel contenuto che nello spirito, con i principi etici aziendali;
- supportare l'attuazione della politica di responsabilità sociale della Società, riconoscendo che la considerazione delle questioni sociali e ambientali riduce i rischi legati alla compliance e alla reputazione.

Inoltre, **i valori fondamentali del Salumificio Mec Palmieri**, espressi nel Codice Etico, riflettono un impegno costante verso l'integrità, la responsabilità sociale e ambientale, la trasparenza e il rispetto delle persone.

- **Integrità, onestà, correttezza e lealtà:** Mec Palmieri assicura il rispetto delle normative, prevenendo la corruzione e promuovendo trasparenza nelle operazioni aziendali;
- **Equità, obiettività e tutela della persona, lotta alla discriminazione:** La Società rifiuta ogni forma di discriminazione, sfruttamento e violenza, garantendo un ambiente di lavoro dignitoso, sicuro, inclusivo e rispettoso dei diritti umani, in linea con le leggi vigenti;
- **Sostenibilità:** Mec Palmieri si impegna a perseguire un business nell'ottica dello sviluppo sostenibile, l'uso responsabile delle risorse naturali e la riduzione dell'impatto ambientale, adottando tecnologie avanzate e sistemi certificati.
- **Autocontrollo:** La Società promuove una gestione sana e responsabile, perseguendo la solidità aziendale, la trasparenza e l'innovazione;
- **Trasparenza e riservatezza:** Mec Palmieri tutela la riservatezza delle informazioni sensibili, condannando la falsificazione di documenti e richiedendo la segnalazione di irregolarità;
- **Responsabilità:** Ogni membro dell'azienda deve agire con diligenza e correttezza, rispettando il Codice Etico e promuovendo i valori aziendali in tutte le attività.



Il controllo, l'attuazione e il rispetto del Codice Etico sono affidati **all'Organismo di Vigilanza (OdV)**, organo **istituito nel 2024 ai sensi del D.Lgs. 231/2001**. L'OdV, il quale si riunisce periodicamente con cadenza **mensile o bimestrale**, è inoltre responsabile di vigilare sul funzionamento, l'efficacia e l'osservanza del Modello, nonché quello di curarne il costante e tempestivo aggiornamento normativo laddove necessario. Inoltre, promuove e monitora le iniziative volte a favorire la comunicazione e la diffusione del Codice Etico presso tutti i soggetti tenuti al rispetto delle relative prescrizioni e principi.

A dimostrazione dell'etica di business di Mec Palmieri durante il periodo di rendicontazione non si sono presentati episodi di corruzione accertati o azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche causati dall'azienda. Il Salumificio Mec Palmieri ha inoltre istituito un **apposito canale whistleblowing**, aperto a tutti gli stakeholder, al fine di segnalare condotte illecite, violazioni del MOG 231, preoccupazioni sulla condotta dell'impresa ed eventuali comportamenti lesivi degli interessi del Salumificio.

Le segnalazioni possono essere effettuate tramite sito web nel seguente link segnalazioni. mecpalmieri.com, posta elettronica, canale telefonico o posta certificata. Il soggetto destinatario delle segnalazioni è l'Organismo di Vigilanza, che provvede ad applicare le procedure di verifica e controllo, valuta la sussistenza e la rischiosità delle violazioni evidenziate in relazione ai valori aziendali e alle normative vigenti e alle violazioni del Codice e la sussistenza di ipotesi di condotta delittuose.

Ad oggi, l'azienda ha individuato nel Modello Organizzativo, nel Codice Etico e nell'Organismo di Vigilanza i principali strumenti per la prevenzione dei conflitti di interesse. Tuttavia, non è ancora stato adottato un documento e una procedura strutturate dedicate alla gestione di tali situazioni.

Per quanto riguarda la **comunicazione di eventuali criticità che si possano verificare all'interno dell'azienda**, questa avviene tramite segnalazioni dirette da parte dei dirigenti o dei dipendenti, garantendo tempestività e chiarezza nell'individuazione delle problematiche. Ogni dipartimento è coordinato da responsabili che si interfacciano quotidianamente sia con i collaboratori del proprio reparto sia con i dirigenti, assicurando un **flusso informativo costante e aggiornato**. Le criticità, talvolta di natura e tipologia diverse, vengono affrontate prontamente ogni volta che si presentano. Per l'anno 2025, non sono giunte eventuali segnalazioni di criticità all'interno dell'azienda.



2 L'approccio alla sostenibilità in Mec Palmieri

La nostra realtà, da sempre legata alla produzione di un'eccellenza della tradizione gastronomica come la mortadella, sta proseguendo a strutturarsi sempre di più verso un approccio sostenibile.

Per raggiungere questo obiettivo la nostra azienda punta sulla valorizzazione delle economie locali e sulla ricerca della massima qualità del prodotto.

Questa visione ci ha permesso di mantenere e consolidare la nostra leadership, confermando il nostro brand come sinonimo di eccellenza e di un modo di fare impresa responsabile. Generando valore concreto e duraturo per tutti i nostri stakeholder, dalle comunità locali ai consumatori, dai partner di filiera ai dipendenti, continuiamo a dimostrare che la tutela del territorio e il rispetto delle sue risorse sono gli unici ingredienti in grado di garantire un futuro di prosperità e fiducia.

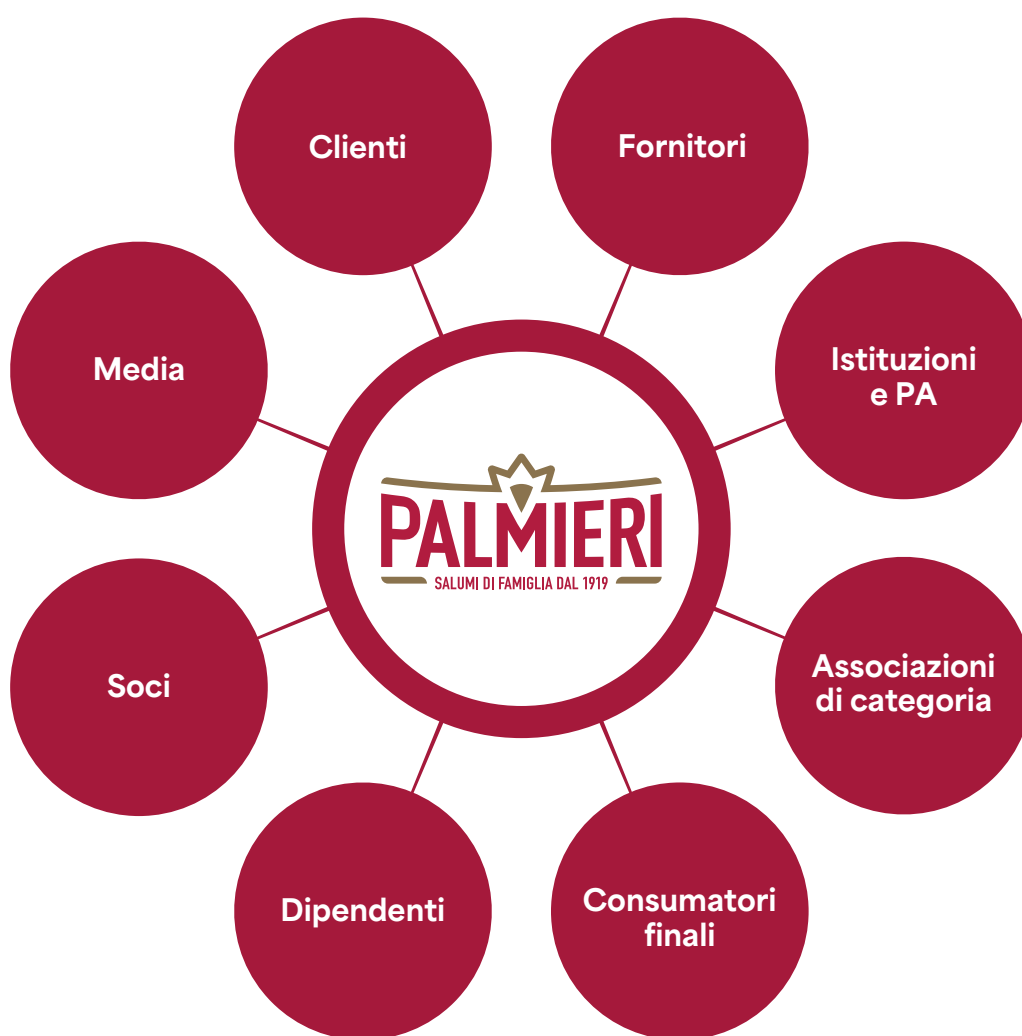


2.1

I nostri stakeholder e analisi di materialità

Il Salumificio si impegna attivamente a coinvolgere e soddisfare al massimo le esigenze dei suoi stakeholder, che includono non solo i clienti e i fornitori, ma anche dipendenti, comunità locali e altre parti interessate. Attraverso una costante interazione e un dialogo aperto, Mec Palmieri ha instaurato rapporti solidi e duraturi basati sulla reciproca fiducia e trasparenza. Queste relazioni sono curate e consolidate attraverso un vasto numero di canali di comunicazione.

Nel 2025, a seguito di un'analisi approfondita del contesto in cui il Salumificio Mec Palmieri opera, sono stati confermati i portatori di interesse per l'azienda:



Stakeholder	Modalità di coinvolgimento
Clienti	• Agenti • Incontri diretti • Partecipazione a fiere ed eventi di settore • Convention e meeting • GDO: partecipazione a fiere di settore
Fornitori	• Visite bilaterali tra la proprietà e i fornitori
Istituzioni e PA	• Pubblicazioni sul sito web e sui social
Associazioni di categoria	• Incontri organizzati • Newsletter e partecipazione ad assemblee
Consumatori finali	• Canali social • Sito web • Eventi finalizzati all'incontro diretto
Dipendenti	• bacheca avvisi • Incontri mediante la Rappresentanza sindacale • Riunioni e cene aziendali
Soci	• Incontri periodici
Media	• Pubblicazioni sul sito web • Pubblicazioni su canali social • Comunicazione ATL: Tv, ufficio stampa, radio, campagne pubblicitarie

Associazioni di categoria

Il Salumificio Mec Palmieri prende inoltre parte a numerose associazioni di categoria per condividere buone pratiche e rimanere costantemente aggiornato sulle evoluzioni normative e di mercato.

Associazione	
Confindustria Emilia- Centro	
Assica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi	
Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna IGP	
Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP	
IVSI-Istituto Valorizzazione Salumi Italiani	



Nell'ambito della terza edizione del proprio Bilancio di Sostenibilità, il Salumificio Mec Palmieri ha rivalutato l'analisi di materialità continuando a consolidare il percorso intrapreso verso una rendicontazione di sostenibilità sempre più completa, strutturata e trasparente.

In continuità con quanto realizzato nell'esercizio precedente, l'analisi è stata condotta in conformità alle indicazioni dei Global Reporting Initiative (GRI) Sustainability Reporting Standards 2021 (nuovo agg.to 2026), che prevedono un processo articolato in diverse fasi: identificazione degli impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi; valutazione della loro significatività; prioritizzazione degli impatti più rilevanti; e conseguente definizione delle tematiche materiali.

Nel corso dell'anno, l'azienda ha proceduto a una revisione degli impatti precedentemente individuati, con l'obiettivo di confermarne la rilevanza e aggiornarne il posizionamento in funzione dell'evoluzione del contesto interno ed esterno. Tale attività ha portato alla validazione della lista degli impatti effettivi e potenziali generati dal Salumificio Mec Palmieri nell'ambito delle proprie attività e relazioni di business, nonché a una loro nuova prioritizzazione.

Il processo di rivalutazione interna della materialità si è basato su un'analisi del modello strategico aziendale, delle attività operative e delle modalità di gestione avviate. Gli impatti sono stati successivamente rivalutati dai rappresentanti delle principali funzioni aziendali, confermando l'analisi di rilevanza avviato nel 2024. La rilevanza era stata attribuita assegnando un punteggio agli impatti considerando tre parametri: la scala (intensità dell'impatto), la portata (diffusione dell'impatto) e la probabilità di accadimento. Durante questo processo di rivalutazione, i rappresentanti delle principali funzioni non hanno più ritenuto rilevante l'impatto "generazione di altre emissioni significative nell'aria", poiché nel 2025 non si sono verificati superamenti di soglia di emissioni inquinanti in aria.

Questo processo di analisi ha consentito di aggiornare la gerarchia degli impatti e di confermare le tematiche materiali, ovvero i temi economici, ambientali e sociali ritenuti più significativi sia per l'azienda sia per i suoi stakeholder.

I risultati dell'analisi di materialità aggiornata sono stati infine sottoposti alla revisione e approvazione dell'Amministratore Delegato di Mec Palmieri.

Di seguito viene riportata la lista degli **impatti rilevanti**, raggruppati nelle **tematiche materiali pertinenti in ordine di priorità ottenuta durante la votazione**, rendicontate nel presente Bilancio di Sostenibilità:

TEMATICHE MATERIALI	IMPATTI
Qualità e sicurezza del prodotto	Sicurezza degli alimenti
Etica e integrità del business	Creazione di una cultura dell'etica di business Non conformità a leggi, normative, standard
Innovazione tecnologica	Innovazione tecnologica dei processi e dei prodotti
Formazione, sviluppo e benessere dei lavoratori	Sviluppo e valorizzazione delle competenze dei lavoratori attraverso attività formative Soddisfazione e benessere dei dipendenti Discriminazione in termini di responsabilità, compensazione e avanzamento di carriera
Comunicazione ed etichettatura responsabili	Pubblicità e strategie di marketing ingannevoli
Relazioni con le comunità locali	Impatti economici positivi generati sulle comunità locali Interazioni e creazione di sinergie con imprese, Università ed enti di ricerca
Salute e sicurezza sul lavoro	Infortuni sul luogo di lavoro
Consumi energetici ed emissioni	Consumi di energia Generazione di emissioni GHG dirette e indirette (Scope 1 e 2) Generazione di emissioni GHG indirette (Scope 3) legate ai prodotti acquistati Generazione di emissioni GHG indirette (Scope 3) legate al trasporto in ingresso e uscita
Tutela della risorsa idrica	Consumo della risorsa idrica
Gestione dei rifiuti, packaging ed economia circolare	Utilizzo di packaging non sostenibile Riciclo e riutilizzo degli scarti e attività di simbiosi industriale Generazione di rifiuti



2.2

I temi materiali di Mec Palmieri



**Qualità
e sicurezza
del prodotto**



**Innovazione
tecnologica**



**Relazioni con
le comunità
locali**



**Etica e integrità
del business**



**Formazione,
sviluppo e benessere
dei lavoratori**



**Consumi
energetici
ed emissioni**



**Tutela della
risorsa idrica**



**Comunicazione
ed etichettatura
responsabili**



**Gestione dei
rifiuti, packaging
ed economia
circolare**



**Salute e sicurezza
sul lavoro**

2.3

La qualità come misura della nostra sostenibilità

L'azienda ha costruito nel tempo la propria identità attorno a un principio guida chiaro e coerente: **la qualità come fondamento di ogni scelta lungo l'intera filiera produttiva**. Questo orientamento si traduce in una strategia sintetizzabile nell'espressione "meno ma meglio", che esprime la volontà di privilegiare il valore intrinseco del prodotto rispetto ai volumi e che rappresenta il pilastro principale per la creazione di valore agli stakeholder.

La qualità non è soltanto un obiettivo, ma un filtro attraverso cui vengono prese decisioni strategiche e operative.

Essa contribuisce alla creazione di valore lungo tutta la catena produttiva. Ridurre gli sprechi, ottimizzare i processi e valorizzare ogni fase della lavorazione sono elementi che si integrano in una visione più ampia, unendo il concetto di qualità con il concetto di sostenibilità, entrambi presenti nella visione di business di Mec Palmieri.

La qualità, infatti, misura gli aspetti di sostenibilità di Mec Palmieri, dalla cura dei prodotti, delle relazioni commerciali, alla qualità della vita dei propri dipendenti.

Particolare attenzione viene dedicata alla selezione delle materie prime, considerata un passaggio cruciale per garantire uno standard di qualità elevata. La scelta di utilizzare quasi esclusivamente carne di origine italiana risponde non solo a criteri di qualità, ma anche alla volontà di sostenere una filiera più controllata e trasparente. I fornitori vengono selezionati sulla base di requisiti stringenti, definiti internamente, che tengono conto sia degli aspetti produttivi sia della capacità di garantire continuità e affidabilità. Alla luce del recente contesto politico e commerciale dei mercati, caratterizzato da incertezza e dall'aumento dei costi d'approvvigionamento delle materie prime, specie per quelli di trasporto, poter contare su una filiera corta a km0 garantisce resilienza ed affidabilità nei momenti d'instabilità e contenere i rischi legati alle fluttuazioni del mercato.

“Dalla cura della materia prima all'eccellenza in tavola: il modello di business di Mec Palmieri genera valore condiviso e sostenibile lungo l'intera filiera.”



Parallelamente, sono in fase di sviluppo nuove modalità di gestione dei rapporti con i fornitori. In particolare, l'azienda intende rafforzare il legame diretto con i sezionatori, attraverso la definizione di contratti con capitolati di qualità specifici per garantire l'eccellenza sin dalla materia prima d'entrata. In questa prospettiva, Mec Palmieri dimostra una crescente attenzione verso strumenti e metodologie di certificazione che possano rendere più evidente e verificabile il proprio impegno. L'adozione di standard riconosciuti rappresenta infatti un'opportunità per rafforzare la trasparenza e consolidare la fiducia nei confronti degli stakeholder.

Inoltre, Mec Palmieri attribuisce grande rilevanza alla dimensione valoriale della qualità sin dagli ambienti di lavoro. I valori d'impresa si riflettono infatti non solo nella cura dei propri dipendenti, ma anche nella cura degli ambienti di lavoro, che sono stati oggetto di interventi mirati di rinnovamento, in particolare per quanto riguarda gli spazi destinati agli uffici e all'accoglienza.

L'azienda riconosce l'importanza della qualità e della cura degli ambienti di lavoro come elemento rilevante per il benessere delle persone. Il rinnovamento degli spazi, inclusi gli uffici e le aree operative, risponde non solo a esigenze funzionali ma anche a una dimensione estetica che contribuisce a migliorare la qualità della vita lavorativa e la motivazione dei dipendenti.

In Mec Palmieri viene inoltre attribuita una particolare attenzione all'area produttiva, per quanto riguarda la pulizia e l'ordine degli ambienti produttivi, delle attrezzature e dell'abbigliamento da lavoro. Aspetti che rappresentano un elemento distintivo dell'azienda, riflettendo valori di cura, qualità e rispetto nei confronti delle risorse.

Nel corso dell'ultimo anno, questo impegno si è concretizzato anche in un progetto di riorganizzazione degli spazi direzionali: gli uffici amministrativi e commerciali sono stati accorpati in un'unica struttura, pensata per favorire maggiore integrazione e fluidità operativa; gli uffici produttivi sono stati totalmente rinnovati.



3 La qualità in Mec Palmieri: il valore della filiera locale e dei nostri prodotti

3.1

Tra tradizione, innovazione: l'importanza del territorio e della filiera

Ogni anno, il Salumificio Mec Palmieri investe risorse nell'ambito dell'innovazione con l'obiettivo di migliorare continuamente i propri prodotti e i processi produttivi. Questo impegno permette all'azienda di rimanere all'avanguardia nel proprio settore e di rispondere prontamente a nuove richieste di mercato. Mec Palmieri ha così l'opportunità di esplorare nuove tecnologie, metodologie e approcci che possono generare miglioramenti concreti in termini di efficienza e qualità.



La volontà costante nel rinnovarsi riflette la **visione lungimirante** dell'azienda, che si basa su **quattro pilastri fondamentali**:

Innovazione

L'innovazione è l'insieme di tecniche moderne che rendono i prodotti Mec Palmieri originali e al passo con i tempi e danno loro il tratto distintivo che li rappresenta e distingue sul mercato.

Tradizione

Il rispetto della tradizione si collega alla storia della famiglia Palmieri e dell'azienda. Da sempre nelle lavorazioni i fratelli Palmieri hanno portato avanti le procedure di realizzazione dei prodotti, seguendo le ricette originarie senza mai distaccarsi dai procedimenti, ma portandoli avanti con uno sguardo verso il futuro e rendendoli tratto distintivo di ogni prodotto realizzato.

Maestria

Il Salumificio offre al mercato la mortadella di più alta qualità: la Mortadella Favola, frutto di un lavoro in cui la manualità è la caratteristica più importante. Un prodotto «tagliato e cucito» su misura, che utilizza solo materie prime di alta qualità.

Unicità

Per il Salumificio, ogni prodotto è unico e possiede caratteristiche distintive che lo rendono speciale. La Mortadella Favola è simbolo di questa unicità e incarna la filosofia dell'azienda: la passione per i dettagli e l'impegno a creare prodotti che esaltano l'eredità gastronomica italiana, rappresentando al meglio l'autenticità e l'eccellenza del Salumificio.

3.2

La nostra filiera: i nostri partner locali e il controllo sulla qualità

Il Salumificio Mec Palmieri, custode di una lunga storia di passione e dedizione per l'arte salumiera, si distingue per la produzione di alimenti che riflettono **i più alti standard di qualità**. In particolare, l'attività produttiva si articola su tre categorie di prodotti principali: le **mortadelle**, **i precotti** e **il prosciutto cotto**.

Le nostre mortadelle

Il Salumificio Palmieri è riconosciuto per la produzione di mortadelle di altissima qualità e rappresenta un punto di riferimento nel settore, offrendo una gamma di prodotti che riflette eccellenza e costante attenzione alla qualità nella tradizione salumiera italiana. Le ricette sono il risultato di un sapere consolidato e di una rigorosa selezione delle migliori materie prime, a garanzia di un prodotto finale di livello superiore.



L'azienda adotta da sempre un approccio fondato sulla qualità come principio guida lungo tutta la filiera produttiva, che privilegia la selezione e la valorizzazione della qualità rispetto ai volumi. In tale ottica, vengono applicati criteri di selezione rigorosi, con particolare attenzione all'utilizzo quasi esclusivamente di carne di origine italiana e a fornitori conformi agli standard qualitativi definiti internamente.

L'impegno dell'azienda si fonda sul rispetto della tradizione, coniugato alla continua ricerca della massima qualità, come

dimostrano prodotti storici quali la Mortadella Bollo Azzurro, che conserva la ricetta originale del 1961, e la Mortadella Favola, prodotto brevettato dalla famiglia Palmieri nel 1997.

Il Salumificio produce inoltre, la Mortadella Bologna IGP, di cui è membro del Consorzio di Tutela sin dalla sua fondazione e nel cui Consiglio di Amministrazione è rappresentato. La produzione avviene nel pieno rispetto del disciplinare consortile, a garanzia dell'elevata qualità del prodotto, integrato dal know-how distintivo della famiglia Palmieri.

Attraverso questo approccio, l'azienda si impegna a preservare autenticità, continuità e soprattutto un'elevata qualità dei propri prodotti, proponendo eccellenze che rappresentano pienamente l'esperienza, la passione e i valori della tradizione salumiera italiana.

La nostra Favola

Mortadella Favola: l'Originale e Gran Riserva

La **Mortadella Favola** rappresenta il prodotto di punta e l'eccellenza del Salumificio Mec Palmieri.

La **Favola** si differenzia dalla mortadella tradizionale in quanto non viene insaccata in un classico budello, bensì nella **cotenna**, selezionata con grande attenzione e lavorata manualmente.

La cotenna viene dapprima accuratamente pulita, tagliata e **cucita a mano con ago e filo** all'interno di un laboratorio dedicato, definito **sartoria**, dove abilità e cura del dettaglio si fondono per creare un prodotto unico nel suo genere. Questa speciale tecnica consente alla carne di "respirare" durante la cottura, rendendo l'impasto più morbido e conferendo alla mortadella un profilo aromatico più armonioso, delicato e particolarmente digeribile. Questo metodo di lavorazione è stato brevettato dalla famiglia Palmieri nel 1997.

La mortadella Favola Gran Riserva ha ottenuto il premio di Miglior Mortadella d'Italia anche per il 2025.

1997



È stato brevettato l'innovativo metodo di **utilizzo della sacca di cotenna**

2013



È stato depositato un secondo brevetto per il **trattamento termico delle cotenne**

2021



È stato depositato il terzo brevetto, **relativo alla cucitura delle cotenne**

L'impasto della Mortadella Favola è il risultato di un perfetto equilibrio tra tagli magri e selezionati di suino italiano e guanciaie tagliate a dadini, il grasso più pregiato e aromatico del maiale. Nell'impasto vengono inoltre aggiunti una nota di **miele d'acacia** e **aromi naturali**, che conferiscono al prodotto un gusto inconfondibile. La cottura lenta, che dura circa 20 ore, all'interno di storici forni in pietra, permette ai profumi di esaltarsi appieno e dona all'impasto una morbidezza unica. L'insacco, realizzato manualmente con cuciture e legature visibili, insieme al caratteristico timbro a fuoco, sottolinea l'autenticità e la cura che contraddistinguono ogni fase della lavorazione.



Mortadella Favola è inoltre pensata per rispondere alle esigenze di tutti i consumatori, anche di coloro con specifiche restrizioni dietetiche: è infatti **priva di glutine e lattosio**.

A completare la gamma, **la Mortadella Favola Gran Riserva** rappresenta la massima espressione di questa linea d'eccellenza, che si differenzia dalla versione originale per una serie di caratteristiche esclusive:

- **Sale integrale di Cervia**, noto per le sue proprietà organolettiche conferisce al prodotto un gusto delicato e distintivo;
- Una ricetta semplice, basata su una **quantità maggiore di cosce e spalle di suini italiani**;
- **La legatura con corda tricolore**, simbolo della tradizione salumiera italiana;
- **Quattro timbri a fuoco dedicati e sigilli di autenticità**, che certificano l'unicità e l'eccellenza del prodotto.

Mortadella Favola Gran Riserva ha anche ottenuto diversi riconoscimenti rilevanti.

È stata, infatti, nuovamente premiata come **Migliore Mortadella d'Italia e Miglior Salume d'Italia dalla Guida Salumi d'Italia 2025**, traguardo raggiunto in tutte le edizioni della rassegna, dal 2017 ad oggi.



A ottobre 2025, il Salumificio Mec Palmieri ha inoltre ricevuto il premio come Miglior Mortadella assegnato da Luxury Food & Beverage, un'importante rivista di settore, in collaborazione con una giuria di chef stellati che valutano una selezione di prodotti gastronomici.

Mortadella Favola l'Originale è stata premiata come miglior Top Italian Food 2025 da Gambero Rosso, editore italiano di riferimento nel settore enogastronomico, conosciuto per le sue guide e riviste che recensiscono ristoranti e prodotti culinari.

I Precotti

Il Salumificio Palmieri è un produttore di riferimento nel panorama dei precotti della tradizione modenese, in particolare per lo Zampone e il Cotechino, due specialità che affondano le proprie radici nella storia gastronomica del territorio. Questi prodotti rappresentano un patrimonio culturale e culinario che l'azienda si impegna a custodire e valorizzare con passione e competenza.



L'azienda ha fatto dello Zampone e del Cotechino un elemento centrale della propria produzione, offrendo un'ampia gamma di referenze che includono sia le ricette storiche di famiglia, tramandate da generazioni, sia le ricette consortili, in qualità di produttore di **Zampone e Cotechino Modena IGP**. Il Salumificio Mec Palmieri è infatti membro del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP fin dalla sua fondazione e ne è stato uno dei promotori più attivi, contribuendo in modo significativo alla tutela, valorizzazione e diffusione di questi prodotti tradizionali. Accanto a queste eccellenze, l'azienda ha saputo distinguersi anche per la capacità di innovare nel rispetto della tradizione, come dimostra l'ideazione e creazione dello **Stincotto**, nato da un'intuizione di Carlo Palmieri nel 1985.



Prosciutto cotto

Il **Prosciutto Cotto Favoloso** rappresenta un'eccellenza assoluta nel segmento dei salumi di alta qualità. Ottenuto esclusivamente da cosce selezionate di suini nati, allevati e trasformati in Italia, è il frutto di un processo produttivo che unisce cura meticolosa e attenzione per ogni dettaglio.

La lenta cottura a vapore esalta la naturale morbidezza e delicatezza della carne, restituendo al palato un gusto pieno e armonioso. La legatura effettuata manualmente, eseguita secondo tradizione, garantisce fette compatte e sottili, preservando al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto fino al momento del consumo. L'aromatizzazione è realizzata con ingredienti di alta qualità: il **sale dolce di Cervia**, un tocco di **miele d'acacia** e **aromi naturali** selezionati. Dalla materia prima alla lavorazione finale, ogni fase è curata con la massima attenzione per offrire al consumatore un prodotto unico nel suo genere.

Il ciclo produttivo

Il salumificio Mec Palmieri adotta da sempre un approccio fondato sulla qualità lungo tutta la filiera, privilegiando la selezione e la valorizzazione delle materie prime rispetto ai volumi produttivi. Tale orientamento si traduce in una gestione attenta e responsabile della catena di approvvigionamento, con criteri di selezione rigorosi che prevedono l'utilizzo esclusivo di carne di origine italiana e di fornitori conformi agli standard qualitativi definiti internamente. La qualità rappresenta il principale criterio guida nelle scelte produttive e commerciali, e costituisce un elemento centrale del modello di business che va dalla verifica del prodotto mediante parametri visivi all'analisi di conformità tecniche.

La produzione di mortadelle presso il Salumificio Mec Palmieri è caratterizzata da un ciclo produttivo costante, che consente di soddisfare tempestivamente ed efficacemente la domanda di clienti e consumatori. La produzione di prosciutto cotto segue invece un ciclo produttivo più lento, adeguato al diverso volume di unità richieste. Zamponi, cotechini e stinchi seguono una stagionalità ben definita, essendo la domanda strettamente legata a specifiche festività dell'anno. Questo approccio permette di allineare la produzione alle esigenze del mercato, garantendo la disponibilità dei prodotti nei momenti di maggiore richiesta.

Per quanto riguarda le materie prime, il Salumificio Mec Palmieri si avvale di diversi fornitori prevalentemente presenti sul territorio nazionale. Questa scelta strategica favorisce una gestione efficiente della catena di approvvigionamento e contribuisce alla riduzione dell'impatto ambientale legato al trasporto delle materie prime. Anche aromi, pepe e pistacchio vengono acquistati da fornitori storici, con i quali l'azienda intrattiene da anni rapporti consolidati di fiducia e collaborazione.

Tutti i fornitori sono soggetti a una valutazione annuale

*La qualità di
Mec Palmieri è
condivisa con la
sua filiera corta
e radicata nel
territorio, con
cui l'azienda
coltiva da
sempre relazioni
consolidate e di
profonda fiducia*



che considera gli aspetti di sicurezza alimentare, con particolare attenzione alle certificazioni possedute. Il processo prevede inoltre un piano di controlli periodici attraverso audit presso gli stabilimenti, al fine di monitorare le pratiche di lavorazione e individuare eventuali aree di miglioramento.

Il salumificio detiene in particolare le seguenti certificazioni di prodotto e di sistema:

Certificazioni di prodotto e di sistema

ISO 22000: relativa ai sistemi di gestione sulla sicurezza alimentare

IFS Food (versione più aggiornata): standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari che copre sei aree di business fondamentali per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti

Certificato AIC: relativo alla produzione di prodotti senza glutine

Alla fine del 2025, a seguito di un'ispezione condotta dagli organi ministeriali competenti, il Salumificio Mec Palmieri ha ottenuto l'autorizzazione ufficiale per esportare la mortadella negli Stati Uniti, entrando così nella lista degli esportatori abilitati.

Il percorso per il conseguimento di questa importante certificazione ha visto l'azienda collaborare attivamente con enti esterni, come la Stazione Sperimentale di Parma, impegnata nel supporto allo sviluppo di prodotti di alta qualità. Per garantire i più alti standard di sicurezza e qualità, il Salumificio ha inoltre lavorato a stretto contatto con una rete di veterinari dell'AUSL locale, che hanno seguito costantemente ogni fase del processo produttivo. In occasione dell'ottenimento della certificazione, l'azienda ha anche rafforzato ulteriormente le proprie procedure igienico-sanitarie, confermando quanto qualità e sicurezza alimentare siano valori fondamentali per il Salumificio.



3.3

Qualità e sicurezza alimentare

Per il Salumificio Mec Palmieri, **qualità e sicurezza alimentare** sono valori fondamentali che guidano ogni fase del processo produttivo. L'azienda si impegna costantemente a garantire che ogni prodotto soddisfi i più elevati standard di qualità e a valutare gli impatti sulla salute e sicurezza selezionando con cura le materie prime provenienti da filiere tracciate e adottando rigorosi protocolli di controllo lungo tutto il ciclo produttivo.

Tutte le tre categorie di prodotto *mortadella*, *precotti* e *prosciutto cotto* sono monitorate dall'Ufficio Qualità al fine prevenire impatti legati a salute e sicurezza. Durante il periodo di rendicontazione non si sono inoltre presentati episodi di non conformità a regolamenti e/o requisiti qualitativi. Il Salumificio effettua audit periodici negli stabilimenti dei fornitori e, prima della lavorazione della materia prima, ogni lotto di carne è sottoposto a specifiche verifiche visive e strumentali al fine di accertare la temperatura, le condizioni igieniche del trasporto e l'integrità del packaging. Visti gli alti standard qualitativi vengono inoltre effettuati controlli tecnologici e visivi costanti su eventuali contaminazioni del prodotto.

Per quanto riguarda le analisi microbiologiche e chimiche, Mec Palmieri collabora con **due laboratori esterni** accreditati. Questi laboratori sono partner strategici per l'azienda in quanto assicurano che i prodotti siano conformi alle normative di sicurezza alimentare e garantiscano così la massima affidabilità e qualità delle produzioni. Nel 2025 il Salumificio ha rafforzato

le pratiche igienico-sanitarie, introducendo nuovi metodi per verificare l'efficacia della sanificazione e migliorare così il controllo su eventuali contaminazioni da allergeni.

La qualità della qualità

Per la famiglia Palmieri, la qualità non è un punto di arrivo, ma un punto di partenza. Con Favola, non basta cercare la qualità: si cerca la qualità della qualità. Dalla selezione delle materie prime, la cucitura a mano dell'involucro fino alla lenta cottura nei forni in pietra, ogni fase segue un unico principio: fare le cose nel modo migliore possibile, sempre. Questo è l'approccio Palmieri. Tra le materie prime più pregiate, vengono scelte solo quelle che superano gli standard interni dell'azienda. Tra i migliori processi produttivi, il Salumificio adotta solo quelli che garantiscono un risultato superiore. È una selezione nella selezione, pensata per alzare ulteriormente il livello. Ogni dettaglio è scelto e curato con questo principio: fare le cose nel modo migliore possibile, sempre. È questo che rende, in particolare, Mortadella Favola unica.

Rispetto alla durabilità dei prodotti del Salumificio, questa è costantemente monitorata per garantire la sicurezza e la qualità durante tutto il periodo di conservazione e assicurare che le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti rimangano inalterate. A tal fine, ogni anno vengono effettuati **test interni** per verificare la stabilità microbiologica e sensoriale dei prodotti.

Mec Palmieri inoltre adotta un processo strutturato per la gestione delle non conformità di prodotto, mirato a garantire una risposta tempestiva e un trattamento adeguato delle problematiche segnalate, con l'obiettivo di assicurare la massima soddisfazione del cliente. I reclami dei consumatori finali possono pervenire attraverso diversi canali, tra cui i punti vendita, l'ufficio qualità o l'area commerciale. Successivamente, la non conformità viene indirizzata alla divisione di competenza in base alla natura del problema e il dipartimento designato procede quindi con un'analisi approfondita del caso.



3.4

Promozione del Salumificio

Nel 2025 il Salumificio Mec Palmieri ha preso parte a **numerose fiere ed eventi** del settore alimentare, al fine di confrontarsi con i principali attori del mercato, approfondire le ultime tendenze e ampliare e consolidare le proprie relazioni commerciali.

Tra queste, ha preso parte a **Identità Golose**, un'importante fiera tenutasi a Milano dedicata alla gastronomia di alta qualità, che riunisce i protagonisti della cucina italiana e internazionale.

Inoltre, Il Salumificio ha partecipato a **Salumi da Re**, una fiera dedicata agli operanti del settore della salumeria, organizzata da Gambero Rosso, in collaborazione con **l'Antica Corte Pallavicina**, azienda agricola situata in provincia di Parma. Durante l'evento, è stato possibile per i partecipanti degustare prodotti tipici e assistere a numerosi interventi di esperti, che hanno trattato temi di rilevanza per il settore.

Marca di Bologna, fiera di riferimento per il mondo della private label, rappresenta da anni un appuntamento fisso per il Salumificio. Nell'edizione 2025, l'azienda ha colto nuovamente l'occasione per presentare ai distributori la propria gamma di prodotti, rinnovando il proprio impegno verso innovazione ed eccellenza. A seguire, ha partecipato a TuttoFood, una delle principali fiere del settore agroalimentare. Sempre nel 2025, Mec Palmieri ha preso parte anche a Taste di Firenze, prestigioso evento del circuito Pitti dedicato alle eccellenze gastronomiche.

Nel corso del 2025, il Salumificio Mec Palmieri ha rafforzato la propria presenza mediatica attraverso una strategia di comunicazione integrata.

In ambito ATL, è stata realizzata una campagna di rilievo che ha incluso uno spot televisivo in stop motion dedicato a Mortadella Favola, pensato per valorizzare l'originalità del prodotto e il legame con la storia aziendale e il fondatore. Il progetto creativo è stato sviluppato in collaborazione con l'agenzia Armando Testa Torino e AT Studios, dando vita a una narrazione di taglio cinematografico. La campagna è stata trasmessa sui principali canali televisivi nazionali (RAI e Mediaset) nel periodo natalizio ed è stata accompagnata da attività radiofoniche su Radio



Bruno, oltre a una presenza su riviste di settore come Salumi & Consumi e su testate nazionali e locali, ampliando ulteriormente la visibilità del brand.

Sul fronte digitale, l'azienda ha sviluppato un nuovo sito web che integra i brand Palmieri e Favola, con un'impostazione prevalentemente istituzionale e B2B, contenente informazioni sull'azienda, sui prodotti, sui contatti commerciali e una sezione dedicata alle candidature. Parallelamente, sono stati attivati e sviluppati profili social aziendali ove permane la distinzione tra l'azienda ed il prodotto Favola con contenuti legati alla storia dell'impresa, all'archivio fotografico e a ricette sviluppate da chef Ambassador.

Tra i progetti digitali più rilevanti si conferma "Guide da Favola", realizzato in collaborazione con l'agenzia Space Delicious, specializzata nella narrazione delle eccellenze gastronomiche italiane. Il progetto racconta, attraverso contenuti video e fotografici diffusi sui canali social dell'azienda, ristoranti e pizzerie in tutta Italia che utilizzano la Mortadella Favola, valorizzandone la versatilità e le diverse applicazioni in cucina.

Oltre alla promozione del prodotto, "Guide da Favola" nasce con l'obiettivo di contribuire alla diffusione e alla tutela della cultura gastronomica italiana, raccontando non solo le eccellenze contemporanee, ma anche i luoghi, le tradizioni e i valori che da sempre caratterizzano il patrimonio culinario del nostro Paese. Particolare attenzione viene dedicata alla valorizzazione di ristoranti storici, trattorie tradizionali, ricette del territorio e modi di cucinare che rappresentano un'importante eredità culturale da preservare e tramandare alle nuove generazioni.



Le Guide da Favola vengono pubblicate sul sito aziendale e sui principali canali social di Palmieri, con l'obiettivo di raggiungere un pubblico sempre più ampio e sensibilizzarlo alla conoscenza delle tradizioni gastronomiche italiane. Il progetto prevede inoltre la realizzazione di edizioni cartacee in formato magazine, coerentemente con la volontà dell'azienda di promuovere una fruizione più lenta, approfondita e consapevole dei contenuti. Questa scelta riflette una visione che caratterizza da sempre Palmieri: riscoprire il valore delle cose autentiche e del tempo dedicato alla lettura, alla curiosità e all'approfondimento, dimostrando come strumenti tradizionali e innovazione possano convivere e contribuire insieme alla valorizzazione del patrimonio culturale e gastronomico italiano.

A livello di materiali BTL, nel corso del 2025 sono stati realizzati il company profile aziendale, volto a raccontare storia, valori e prodotti dell'impresa, e il restyling dei materiali di comunicazione del brand Favola a supporto dei punti vendita.

4 Le Persone e le competenze: la base della qualità in Mec Palmieri

Le persone sono il cuore del nostro salumificio.

Come famiglia e come azienda, abbiamo a cuore chi ogni giorno vive e lavora all'interno della nostra realtà. Crediamo che il luogo di lavoro debba essere prima di tutto un ambiente sano, stimolante, dove si possa crescere e contribuire sentendosi parte di un progetto vero.

Il nostro desiderio è che chi lavora con noi venga al lavoro con gioia, sentendosi coinvolto e appassionato, non per obbligo ma per convinzione.

Vogliamo trasmettere la visione che ci guida, affinché diventi una motivazione condivisa: perché solo se ci si riconosce in un obiettivo comune, si può costruire qualcosa di duraturo e significativo.

Ogni persona è importante, a prescindere dal ruolo che ricopre.

Ogni gesto, ogni scelta, ogni responsabilità ha un impatto sull'insieme. E quando ognuno si sente parte attiva di un percorso, anche il risultato finale migliora, per tutti.

Ci impegniamo a mantenere un dialogo aperto, perché riteniamo fondamentale che tutti quanti si sentano liberi di proporre idee, suggerire miglioramenti, porre domande.

Il confronto genera nuove idee.

Le nuove idee possono portare ad una grande crescita. E una buona idea può arrivare da tutti noi.

Le persone sono il cuore della nostra azienda. Senza il loro impegno e la loro passione, nulla sarebbe possibile.

4.1

Le persone di Mec Palmieri:
la qualità inizia da chi siamo

Al 31 dicembre 2025, il Salumificio Mec Palmieri conta un organico complessivo di 92 dipendenti, di questi, il 92% è assunto con contratto a tempo indeterminato.

I contratti a tempo indeterminato sono aumentati del 5%, a dimostrazione dell’impegno del Salumificio nel garantire condizioni di stabilità lavorativa e di valorizzazione del proprio capitale umano.

Il 92%
dei dipendenti
del Salumificio
è assunto con
contratto a tempo
indeterminato

Tabella 1 GRI 2-7 Dipendenti
Numero totale di dipendenti
per tipo di contratto sesso

Sito	Tipo di contratto	Al 31 Dicembre 2025			Al 31 Dicembre 2024		
		Maschio	Femmina	Totale	Maschio	Femmina	Totale
Italia	Determinato	5	2	7	6	8	14
	Indeterminato	50	35	85	50	31	81
Totale		55	37	92	56	39	95

Nel corso del picco produttivo stagionale, che si concentra principalmente tra settembre e dicembre e riguarda la produzione di precotti, il Salumificio si è inoltre avvalso della collaborazione di 6 lavoratori somministrati tramite agenzie per il lavoro (al 31 dicembre 2025).

Tabella 2 GRI 2-8 Lavoratori non dipendenti
Numero di lavoratori esterni (HC)
per categoria professionale e sesso

Categoria professionale	2025			2024		
	Maschio	Femmina	Totale	Maschio	Femmina	Totale
Interinali	6	-	6	12	4	16
Somministrati	-	-	-	-	-	-
Totale	6	-	6	12	4	16

Tutto il personale, sia a tempo pieno sia part-time, rientra nell’ambito di applicazione del **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro**, beneficiando delle tutele e dei diritti previsti dalla normativa vigente e dalla contrattazione collettiva. L’organico è attualmente composto da 89 lavoratori full-time e 3 lavoratrici part-time.

Mec Palmieri ha inoltre definito un **contratto integrativo aziendale triennale**, valido per il periodo 2023-2025, che garantisce un quadro stabile delle condizioni lavorative.



A ciò si aggiunge l'introduzione di un premio aziendale, riconosciuto come incentivo al raggiungimento di specifici obiettivi, tra cui il mantenimento e l'ottenimento di certificazioni (UNI EN ISO 22000:2018 e IFS Food) e il conseguimento di risultati legati al margine operativo lordo e alla produttività oraria. Rispetto al 2025, l'importo del premio è stato ulteriormente incrementato, a conferma della volontà dell'azienda di valorizzare concretamente il contributo delle persone e i risultati ottenuti.

*In Mec Palmieri,
creiamo qualità
partendo dal
valore e dal
talento di chi
lavora con noi*

**Numero totale di dipendenti ripartiti
per tempo pieno/part-time, sesso**

Sito	Tempo pieno/ tempo parziale	Al 31 Dicembre 2025			Al 31 Dicembre 2024		
		Maschio	Femmina	Totale	Maschio	Femmina	Totale
Italia	A tempo pieno	55	34	89	56	36	92
	Part-time	-	3	3	-	3	3
Totale		55	37	92	56	39	95

L'impegno del Salumificio nel valorizzare le persone ed il loro contributo si riflette anche nei rapporti con le organizzazioni sindacali, i quali si confermano stabili e improntati alla collaborazione, senza criticità rilevanti nel corso degli anni. La presenza in azienda di tre Rappresentanti Sindacali Unitari (RSU) testimonia l'impegno di Mec Palmieri nel promuovere un dialogo trasparente e costruttivo tra direzione e lavoratori.

Diversità e pari opportunità

Il Salumificio si impegna a garantire un ambiente di lavoro sano, inclusivo e rispettoso, in cui ogni persona possa sentirsi valorizzata. Il rispetto alla diversità e la promozione delle pari opportunità viene garantito tramite la definizione oggettiva della mansione da occupare e delle attività da eseguire. Grazie alla costante attenzione alla diversità e all'inclusione, nel corso del 2025 non sono stati registrati episodi di discriminazione.

*Nel 2025 il
Salumificio
Mec Palmieri
ha aumentato
la presenza
femminile negli
impiegati del
20%*

Nel 2025 Mec Palmieri ha consolidato la presenza femminile sia nel Consiglio di Amministrazione sia nelle posizioni apicali del Salumificio rispetto all'anno precedente, registrando inoltre un significativo incremento del 20% tra il personale impiegatizio. Di contro, si è rilevata una lieve contrazione della forza lavoro femminile nel comparto produttivo delle operaie, riconducibile alle lavorazioni dei precotti le quali sono stagionali. Ai fini di favorire opportunità d'inclusione, per tali opportunità lavorative, il Salumificio predilige l'assunzione di personale principalmente femminile.

Tabella 3 GRI 405-1 Diversità tra i dipendenti
Numero totale di dipendenti (headcount) suddivisi per inquadramento e per genere

Numero di persone	Al 31 Dicembre 2025			Al 31 Dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	4	1	5	4	1	5
Quadri	2	2	4	1	2	3
Impiegati	7	18	25	9	15	24
Operai	42	16	58	42	21	63
Totale	55	37	92	56	39	95

Tabella 4 GRI 405-1 Diversità negli organi di governo
Composizione del Consiglio di Amministrazione per fascia d'età

Numero di persone	Al 31 Dicembre 2025				Al 31 Dicembre 2024			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini		1	1	2		1	1	2
Donne	1			1	1			1
Totale	1	1	1	3	1	1	1	3

Percentuale dei membri degli organi di governo dell'organizzazione per sesso

Percentuale	Al 31 Dicembre 2025	Al 31 Dicembre 2024
Genere		
Uomo	66,7%	66,7%
Donna	33,3%	33,3%

Anche la presenza di giovani sotto i 30 anni si mantiene sia nel Consiglio di Amministrazione che in azienda rispetto al 2024 evidenziando il compromesso di Mec Palmieri nell'investire nelle nuove generazioni del territorio.



Nello specifico, Il Salumificio Mec Palmieri collabora attivamente con istituti scolastici e università del territorio, con l'obiettivo di favorire la crescita professionale dei giovani e promuovere percorsi di stage formativi. Tali iniziative contribuiscono inoltre a rafforzare il legame con la comunità locale, generando uno scambio reciproco di competenze ed esperienze.

Tabella 5: GRI 405-1 Diversità tra i dipendenti per fascia di età
Numero totale di dipendenti (headcount)
suddivisi per inquadramento e fascia di età

Numero di persone	Al 31 Dicembre 2025				Al 31 Dicembre 2024			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	-	1	4	5	-	1	4	5
Quadri	-	1	3	4	-	1	2	3
Impiegati	7	12	6	25	7	11	6	24
Operai	12	30	16	58	12	33	18	63
Totale	19	44	29	92	19	46	30	95

Tabella 6 GRI 405-1 Diversità negli organi di governo per fascia di età
Diversità negli organi di governo per fascia di età

Percentuale Fascia d'età	Al 31 Dicembre 2025	Al 31 Dicembre 2024
<30 anni	33,30%	33,30%
30-50 anni	33,30%	33,30%
>50 anni	33,30%	33,30%



L’approccio di Mec Palmieri all’occupazione e alla creazione di posti di lavoro è quello di promuovere condizioni lavorative stabili garantendo condizioni e relazioni di qualità di lungo periodo. Nel 2025 il Salumificio ha registrato 19 nuove assunzioni di cui il 42% sotto i 30 anni di età. Per quanto riguarda le cessazioni registrate durante il periodo di rendicontazione, queste sono riconducibili al termine del rapporto lavorativo determinato dai picchi stagionali.

Tabella 7 GRI 401-1 Nuove assunzioni e turnover
Numero e tasso di nuove assunzioni

Numero di persone	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)				2024 (1 gennaio - 31 dicembre)			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	8	2	1	11	5	3	-	8
Donne	-	5	3	8	6	5	3	14
Totale	8	7	4	19	11	8	3	22

Numero e tasso di cessazioni

Numero di persone	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)				2024 (1 gennaio - 31 dicembre)			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	3	6	3	12	3	1	-	4
Donne	-	5	5	10	3	5	2	10
Totale	3	11	8	22	6	6	2	14



Tabella 8 GRI 401-1 Nuove assunzioni e turnover per fascia d'età e genere
Numero totale e tasso di assunzione per fascia d'età, genere

Numero di persone	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)					2024 (1 gennaio - 31 dicembre)				
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	Tasso	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	Tasso
Uomini	8	2	1	11	20%	5	3	-	8	14%
Donne	-	5	3	8	22%	6	5	3	14	36%
Totale	8	7	4	19	21%	11	8	3	22	23%
Tasso	42%	16%	14%	21%		58%	17%	10%	23%	

Numero totale e tasso di turnover per fascia d'età e genere

Numero di persone	2025					2024				
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	Tasso	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	Tasso
Uomini	3	6	3	12	22%	3	1	-	4	7%
Donne	-	5	5	10	27%	3	5	2	10	26%
Totale	3	11	8	22	24%	6	6	2	14	15%
Tasso	16%	25%	28%	24%		32%	13%	7%	15%	

4.2

Coltivare l'eccellenza: sviluppo, benessere e cultura del lavoro

La nostra azienda intraprende un percorso di evoluzione guidato da una chiara ambizione di crescita. Al centro di questo percorso vi sono le persone, riconosciute come motore fondamentale dello sviluppo organizzativo. Accompagnarle significa investire nel loro potenziale, favorire l'acquisizione di nuove competenze e sostenere ogni fase del loro percorso professionale.

Questa visione si traduce in un impegno concreto: dotarsi di strumenti, processi e modelli organizzativi in grado di supportare una crescita strutturata e sostenibile.

A tal fine nel corso del 2025 il Salumificio Mec Palmieri ha rafforzato il processo di sistematizzazione dell'organigramma aziendale per identificare le necessità interne e di mercato con l'obiettivo di stabilire i percorsi di crescita dei propri dipendenti.

È stata avviata una mappatura organizzativa delle abilità individuali, per realizzare un'analisi organizzativa che portasse all'aggiornamento dell'organigramma aziendale e di sicurezza e l'emissione di un mansionario. Ciò è avvenuto attraverso un'analisi retributiva che ha coinvolto il middle ed il top management. L'attività ha riguardato la definizione di un sistema di **pay grade** allineato ai principi della normativa europea sulla trasparenza retributiva.

A supporto, è stato realizzato un benchmark di mercato nel settore alimentare, con focus su aziende del Nord Italia (area Modena) che applicano lo stesso CCNL, analizzando livelli di inquadramento e retribuzioni. Il confronto è stato reso più mirato attraverso la selezione di aziende comparabili per dimensione, settore e natura (non quotate). I dati sono stati infine integrati con banche dati retributive, permettendo di definire fasce salariali coerenti, competitive e sostenibili.

Successivamente è stato definito il *job description*, una mappatura dei ruoli dei capi reparto e delle figure di middle management, con l'obiettivo di definire in modo strutturato responsabilità, mansioni e livelli retributivi. L'analisi è stata estesa progressivamente a tutta la struttura organizzativa, garantendo coerenza e allineamento con l'organigramma aziendale.

L'attività ha riguardato inoltre l'implementazione di un tool a supporto che ha permesso di integrare nel gestionale organizzativo i piani di formazione con l'obiettivo di strutturare e tracciare in modo puntuale i percorsi di formazione legati alla mansione. In particolare, il sistema consente di gestire un archivio documentale centralizzato e di monitorare le ore di formazione, inclusa la possibilità di imputarle in busta paga come ore lavorate. Viene garantita la tracciabilità sia della formazione obbligatoria sia di quella non obbligatoria, permettendo di misurarne l'impatto sulle persone.

*Nel 2025 il
Salumificio Mec
Palmieri ha
strutturato piani
di formazione
individuali sulla
base di un'analisi
delle abilità dei
propri dipendenti*



Il tool supporta anche l'inserimento di modulistica per la rilevazione delle presenze in aula, anche per gruppi, con registrazione automatica delle ore di formazione e di registrare a sua volta gli addestramenti operativi specifici, con registrazione delle competenze acquisite. Integrato con il sistema Zucchetti, consente di imputare correttamente le ore di assenza/formazione rispetto all'orario di lavoro e di pianificare i turni. La formazione viene validata tramite firme di presenza. Infine, il sistema permette di generare e archiviare gli attestati, assicurando la tracciabilità della formazione sulla sicurezza e mantenendo, per ciascun dipendente, uno storico aggiornato delle attività di addestramento. Nel corso del 2025 sono state erogate complessivamente **886 ore di formazione**, di cui 399 ore dedicate a percorsi non obbligatori rivolti al personale d'ufficio. Tali attività, svolte su richiesta, hanno consentito l'approfondimento di competenze specifiche, contribuendo alla crescita professionale e alla valorizzazione delle risorse interne, nonché al miglioramento del clima organizzativo.

Table 9 GRI 404-1 Ore totali e ore medie di formazione annua per dipendente

Ore di formazione	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)			2024 (1 gennaio - 31 dicembre)		
	N. Ore Uomini	N. Ore Donne	N. Ore Totali	N. Ore Uomini	N. Ore Donne	N. Ore Totali
Dirigenti	10	-	10	-	-	-
Quadri	26	26	52	-	-	-
Impiegati	116	220	336	22	62	84
Operai	383	105	488	93	36	129
Totale	535	351	886	115	98	213

Numero totale di dipendenti per categoria professionale e genere

Numero di persone	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)			2024 (1 gennaio - 31 dicembre)		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	4	1	5	4	1	5
Quadri	2	2	4	1	2	3
Impiegati	7	18	25	9	15	24
Operai	42	16	58	42	21	63
Totale	55	37	92	56	39	95

Ore medie di formazione per categoria professionale e genere

Numero di persone	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)			2024 (1 gennaio - 31 dicembre)		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	2,5	-	2,0	-	-	-
Quadri	13,0	13,0	13,0	-	-	-
Impiegati	16,6	12,2	13,4	2,4	4,1	3,5
Operai	9,1	6,6	8,4	2,2	1,7	2,0
Totale	9,7	9,5	9,6	2,1	2,5	2,2



Rispetto al 2024, sono state erogate ore di formazione per dirigenti e quadri e sono state aumentate le ore di formazione per le categorie professionali di impiegati e operai.

In particolare, l'azienda ha proseguito le attività formative a supporto del processo di certificazione per l'accesso al mercato statunitense. Il programma ha incluso corsi specifici di conformità produttiva che hanno consentito il superamento delle ispezioni previste e il conseguimento dell'attestazione ministeriale necessaria all'esportazione della mortadella negli Stati Uniti.

Table 10 GRI 404-1 Ore medie di formazione annua per categoria professionale e per genere
Ore medie di formazione per categoria professionale

Ore medie	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)	2024 (1 gennaio - 31 dicembre)
Dirigenti	2,0	0,0
Quadri	13,0	0,0
Impiegati	13,4	3,5
Operai	8,4	2,0
Totale	9,6	2,2

Ore medie di formazione per genere

Ore medie	2025 (1 gennaio - 31 dicembre)	2024 (1 gennaio - 31 dicembre)
Uomini	9,7	9,5
Donne	9,5	9,6
Totale	9,6	2,2

Anche nel 2025 è continuata l'adesione al **Fondo FASA (Fondo di Assistenza Sanitaria Integrativa per i lavoratori dell'industria alimentare)**, che garantisce una copertura sanitaria integrativa ai dipendenti con anzianità superiore ai sei mesi. Parallelamente, Mec Palmieri aderisce al **Fondo FASI**, dedicato alle figure dirigenziali, che integra ulteriormente le prestazioni del Servizio Sanitario Nazionale.

La componente previdenziale è invece gestita tramite **ALIFOND**, fondo pensione complementare per i lavoratori dell'industria alimentare.

Infine, nel corso del 2025 i dipendenti hanno continuato a utilizzare **l'applicazione digitale Z-Connect**, una piattaforma multifunzione che semplifica la gestione quotidiana del personale. Attraverso tale strumento è possibile consultare in modo immediato le buste paga, registrare le presenze tramite timbratura virtuale, gestire richieste di ferie e permessi, contribuendo a una gestione più efficiente e digitalizzata delle attività aziendali.



4.3

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Sebbene il Salumificio Mec Palmieri non disponga di un sistema di gestione e salute e sicurezza sul lavoro, l'azienda implementa misure di prevenzione, mitigazione e monitoraggio in conformità al D.lgs. 81/08 ed ha predisposto, a seguito di successive modifiche e integrazioni, il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), strumento essenziale per garantire un ambiente di lavoro sicuro e conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza. Il DVR viene costantemente aggiornato in funzione di variazioni organizzative, introduzione di nuove attrezzature, evoluzioni normative o individuazione di nuovi rischi, al fine di mantenere un efficace presidio delle condizioni di sicurezza.

La valutazione dei rischi viene effettuata tramite una matrice dedicata che consente di analizzare pericoli, probabilità di accadimento e relative conseguenze, permettendo l'individuazione delle criticità e la conseguente prioritizzazione degli interventi. A supporto di tale approccio è stato inoltre implementato un sistema di "semaforo del rischio", utile per una rapida classificazione dei livelli di rischio associati alle diverse attività.

Particolare attenzione è rivolta ai rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi e ai movimenti ripetitivi, identificati come possibili fattori di infortunio e di malattie professionali. Per la loro mitigazione sono adottate specifiche misure preventive, tra cui la rotazione del personale e l'introduzione di soluzioni automatizzate in alcune fasi produttive mediante l'utilizzo di manipolatori. A ciò si affiancano attività formative mirate, finalizzate a sensibilizzare i lavoratori sulle corrette pratiche operative e sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature.

Nel corso del 2025 sono stati registrati 3 infortuni sul lavoro tra il personale dipendente su un totale di 154.421,55 ore lavorate su un totale di 154.421,55 ore lavorate, di cui nessuno grave, e 0 tra i lavoratori esterni. Si tratta di un numero limitato, che va letto anche in relazione alla dimensione dell'organico e al volume complessivo delle ore lavorate nell'anno. Tale evidenza ha comunque portato l'azienda a rafforzare ulteriormente l'attenzione verso le attività di prevenzione, intensificando i percorsi formativi e le iniziative di sensibilizzazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, con l'obiettivo di consolidare progressivamente la cultura della sicurezza e ridurre ulteriormente il rischio di accadimento.



In aggiunta, durante il periodo di rendicontazione è proseguito il monitoraggio della macchina radiogena impiegata per il controllo qualità dei prodotti. Le attività di verifica hanno confermato l'assenza di esposizione del personale a rischi radiologici. Oltre al monitoraggio continuo, è prevista annualmente una verifica da parte di un esperto qualificato, che garantisce l'affidabilità del sistema e la corretta applicazione delle procedure di sicurezza. Inoltre, per i dipendenti che lavorano presso il Salumificio da più di 6 mesi è prevista un'assicurazione medica. Nell'anno 2025 non sono stati registrati casi di malattie professionali.

Table 11 GRI 403-9 Infortuni sul lavoro dipendenti⁽¹⁾
Infortuni sul lavoro dipendenti

Numero di incidenti	2025	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	3	-

Principali tipologie di infortuni sul lavoro

Tipologia di incidente	2025	2024
contusione/SCHIACCIAMENTO	1	-
Scivolamento/inciampo/caduta in piano	2	-

Dati temporali

Ore	2025	2024
Ore lavorate	154.421,55	155.685
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000

Tasso di decessi e tasso di infortuni dei dipendenti

Numero di incidenti	2025	2024
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	3,9	0,0

1. Il tasso di infortuni è stato calcolato come rapporto tra il numero di infortuni sul lavoro registrabili ed il numero di ore lavorative svolte per il moltiplicatore. Il moltiplicatore corrisponde a 200.000 ore lavorate che indica il numero di infortuni sul lavoro ogni 100 lavoratori a tempo pieno nell'arco di un periodo di un anno, sulla base del presupposto che un lavoratore a tempo pieno lavora 2000 ore all'anno.

Il Salumificio si avvale di lavoratori esterni e durante il periodo di rendicontazione; infatti, ha appaltato alcune fasi del processo produttivo, garantendo in sede di definizione di appalto l'indicazione dei rischi derivanti dalle attività aziendali oltre a quelli generati dalle interferenze. Durante il 2025 non si sono registrati infortuni in lavoratori esterni su un totale di 26.709 ore lavorate.

Table 12 GRI 403-9 Lavoratori esterni
Infortuni sul lavoro lavoratori esterni

Numero di incidenti	2025	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	-	-

Dati temporali	2025	2024
Ore		
Ore lavorate	26.709	25.046
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000

Tasso	2025	2024
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	0,0	0,00



5 Comunità e territorio

5.1

La presenza del salumificio sul territorio

La famiglia Palmieri fonda le proprie radici nel territorio di Modena e provincia, un contesto geografico e culturale d'eccellenza, riconosciuto a livello nazionale ed internazionale per la qualità dei suoi prodotti alimentari e per una tradizione enogastronomica di grande valore, tramandata di generazione in generazione. È proprio in questa terra, che nasce Mec Palmieri, un'azienda profondamente legata al contesto in cui opera e che trae ispirazione dal patrimonio culturale e produttivo locale per costruire il proprio modello imprenditoriale.

Il forte radicamento territoriale dell'azienda si manifesta attraverso un dialogo costante con la comunità locale, che si traduce non solo nella valorizzazione delle risorse umane del territorio, tramite l'assunzione di personale residente nelle aree limitrofe, ma anche in un impegno concreto per il miglioramento del benessere della comunità.

Mec Palmieri, infatti, sostiene attivamente diverse iniziative e progetti sociali, culturali e ricreativi a favore del territorio, contribuendo così a rafforzare il senso di comunità ed a generare valore condiviso. La strategia aziendale si fonda sulla consapevolezza che la propria presenza sul territorio non rappresenta soltanto un elemento identitario, ma anche una risorsa strategica da valorizzare attraverso iniziative che abbracciano diversi ambiti.

Questo approccio si concretizza grazie alla collaborazione attiva con altre aziende, fondazioni e istituzioni, attraverso la condivisione di attività e iniziative. Ciò consente al Salumificio Mec Palmieri di amplificare l'impatto delle proprie azioni e di contribuire in modo significativo alla promozione dello sviluppo sostenibile e della responsabilità sociale d'impresa.

La cooperazione con soggetti esterni, pubblici e privati, permette inoltre di affrontare sfide che rispondono alle esigenze del territorio, sostenendo la crescita economica, culturale e sociale dell'area in cui l'azienda è profondamente inserita.



5.2

Il nostro impegno per la comunità

L'impegno del Salumificio Mec Palmieri si traduce in azioni concrete per sostenere e valorizzare le comunità del territorio d'appartenenza attraverso diverse iniziative di carattere sociale e di coinvolgimento delle comunità locali con l'obiettivo di generare un impatto positivo locale.

Iniziative di carattere sociale

Tra le iniziative di carattere sociale promosse dal Salumificio Mec Palmieri nel corso dell'anno rientra il contributo alla realizzazione della scuola "Le Défi" in Madagascar, un progetto nato per rispondere a un concreto bisogno educativo della comunità locale e sviluppato in collaborazione con alcune parrocchie presenti sul territorio. L'iniziativa rappresenta un investimento nel futuro delle nuove generazioni, con l'obiettivo di offrire ai bambini e ai ragazzi del villaggio un ambiente sicuro e adeguato in cui poter studiare, crescere e costruire il proprio percorso di vita attraverso l'istruzione. La scuola vuole essere un luogo di opportunità, inclusione e speranza, contribuendo allo sviluppo umano e sociale della comunità.

Il progetto assume inoltre un significato particolarmente profondo per l'azienda e per la famiglia Palmieri, poiché la donazione è stata realizzata in memoria di Maria Rita Martini, membro della famiglia e dell'azienda, scomparsa nel corso

dell'ultimo anno. La sua perdita ha lasciato un vuoto immenso nella famiglia, tra i collaboratori e in tutte le persone che hanno avuto la fortuna di conoscerla, apprezzandone la generosità, la sensibilità, la disponibilità verso gli altri e quella bontà autentica che la rendeva una persona speciale. Attraverso la realizzazione della scuola "Le Défi", il Salumificio Mec Palmieri ha voluto trasformare il suo ricordo in un gesto concreto e duraturo, capace di offrire opportunità di crescita e di istruzione a tanti bambini e ragazzi, affinché i valori che hanno contraddistinto la vita di Rita possano continuare a generare bene anche oltre i confini della propria comunità. Con questo progetto l'azienda rinnova il proprio impegno verso la responsabilità sociale,

nella convinzione che l'impresa possa e debba contribuire, per quanto possibile, alla crescita delle persone e delle comunità, lasciando un impatto positivo che vada oltre l'attività economica e che possa creare valore per le generazioni future. A sostegno dei valori della solidarietà e dell'inclusione, il Salumificio ha inoltre realizzato **donazioni di prodotto** destinate alla comunità di **San Patrignano** e al **Banco Alimentare**. Attraverso queste azioni tangibili e concrete, il Salumificio dimostra una sensibilità verso le problematiche sociali. Infine, sono stati erogati supporti alla Fondazione Scuola di Musica Carlo e Guglielmo Andreoli, all'AMO (Associazione Malati Oncologici), per quanto riguarda i Progetti del Cuore e le attività promosse da ANTEAS.



Coinvolgimento della comunità

Nel 2025, il Salumificio Mec Palmieri ha partecipato, in qualità di **Main Sponsor**, al **Villa Summer Festival**, organizzato dalla Pro loco di San Prospero (MO). La manifestazione, giunta alla sua seconda edizione e momento di aggregazione della comunità del basso modenese, si è svolta nel parco di **Villa Tusini**. Il Salumificio Mec Palmieri ha partecipato all'evento con un proprio chiosco, offrendo panini con mortadella, in linea con la volontà di **valorizzare i propri prodotti** e al contempo **promuovere la cultura gastronomica locale**.

Nell'ottica di promuovere nuove opportunità nel territorio, nel corso dell'anno il Salumificio ha sostenuto il progetto Frolleria di Mirandola, promosso da ANFFAS, che coinvolge ragazzi e ragazze con disabilità in tutte le fasi dell'attività, dalla produzione dei biscotti artigianali fino alla loro vendita al dettaglio. In aggiunta, con la Mortadella Favola, il Salumificio Palmieri ha contribuito, insieme alla Banda Rulli Frulli, all'evento internazionale "Work Inclusion: Talents and Skills in Italian Cuisine" presso l'UNESCO di Parigi, portando i sapori della tradizione emiliana in un'importante iniziativa dedicata all'inclusione sociale e lavorativa. Il Salumificio ha inoltre contribuito alla realizzazione del Centro di Educazione Stradale "Fabio Cavazzuti" a San Prospero, progetto avviato nel 2023 e tuttora attivo come iniziativa di lungo periodo a favore del territorio. Il centro, un mini circuito di circa 450 metri su un'area di 1.500 mq, riproduce situazioni di viabilità reale ed è dedicato all'educazione stradale dei bambini dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado, con attività svolte in collaborazione con la Polizia Municipale.

Il sostegno allo sport

Il Salumificio si impegna a sostenere diverse associazioni sportive del territorio. Nel 2025, ha infatti proseguito la sponsorizzazione con:

- l'organizzazione sportiva MO.BA (Basket Modena), la quale, con il supporto dell'associazione di volontari UMANA, collabora su diversi progetti dedicati alla disabilità;
- la squadra di pallavolo di categoria Stadium di Mirandola, contribuendo così a promuovere lo sport e a favorire lo sviluppo di giovani talenti nel settore.

Oltre al supporto alle associazioni sportive locali, Mec Palmieri ha confermato anche per il 2025 il contratto di sponsorizzazione con il pilota MotoGP della Ducati, Michele Pirro.

Nel 2025, il Salumificio ha confermato il proprio sostegno alla Polisportiva Giovanni Pico della Mirandola, dell'omonima cittadina, e in particolare al settore dell'hockey su pista. L'impegno della società nella promozione e sviluppo di attività sportive sul territorio rappresenta, ancora una volta, un importante valore per la comunità locale, in linea con i principi di responsabilità sociale promossi dall'azienda.



6 Responsabilità ambientale

6.1

La gestione dei nostri impatti ambientali

Il Salumificio Mec Palmieri è consapevole degli impatti ambientali associati alle proprie attività, intrinsecamente legati alla natura dei processi produttivi. Le principali aree di attenzione riguardano i consumi energetici, le emissioni climalteranti dirette e indirette (Scope 1, 2 e 3), l'utilizzo delle risorse idriche e la gestione dei rifiuti, come emerso anche dall'analisi di materialità. Sono impatti caratteristici del settore in cui l'azienda opera, che richiedono una gestione attenta e costante nel tempo. In un contesto di espansione del business nel 2025 rispetto al 2024, Mec Palmieri ha saputo mantenere un approccio responsabile, volto al miglioramento delle prestazioni ambientali.

Tra le principali iniziative si evidenziano:

- L'aumento della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili, grazie agli impianti fotovoltaici;
- L'obiettivo di ridurre nel medio termine i consumi energetici utilizzando sistemi di climatizzazione con motori ad alta efficienza;
- La valorizzazione degli scarti di produzione e la riduzione dei rifiuti generati.

In vista di un ampliamento dello stabilimento produttivo, la società ha acquisito nel 2023 una nuova palazzina adiacente al sito industriale; nel corso del 2024 e del 2025 sono stati avviati e realizzati i lavori di ristrutturazione. L'edificio, destinato a ospitare gli uffici aziendali, **è stato riprogettato con l'obiettivo di migliorarne significativamente l'efficienza energetica**. Tra i principali interventi si segnalano l'installazione di un cappotto termico, che ha consentito di incrementare la classe energetica, e l'integrazione di nuovi pannelli fotovoltaici, finalizzati a favorire l'autosufficienza energetica della struttura. L'area esterna sarà inoltre riqualificata mediante la realizzazione di uno spazio verde, pensato per integrare armoniosamente la nuova palazzina con lo stabilimento produttivo. Queste azioni confermano l'impegno costante di Mec Palmieri verso un modello produttivo sempre più sostenibile



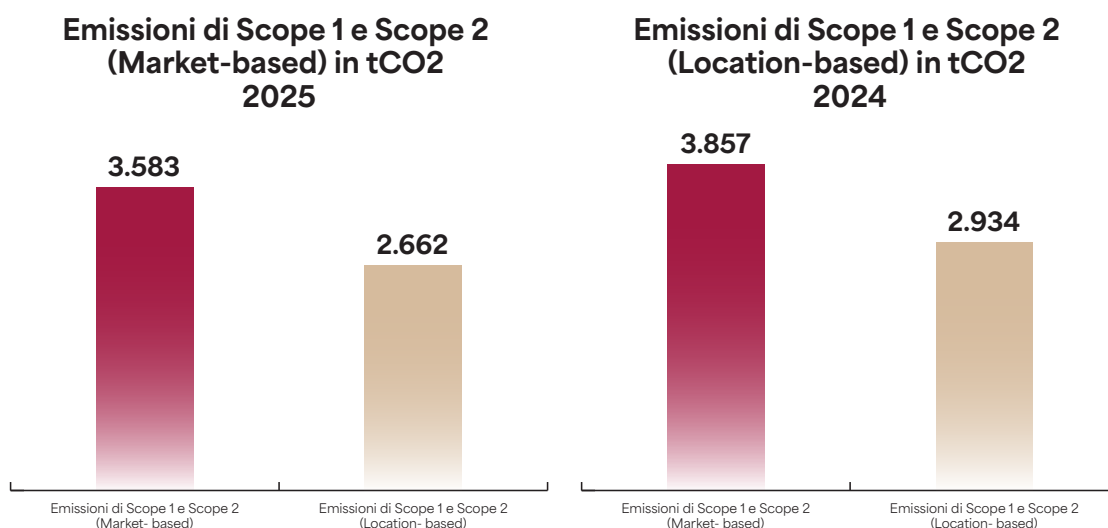
6.2

La gestione dei consumi energetici e delle emissioni climalteranti

Nel 2025 il consumo energetico complessivo si è attestato a 43.789 GJ, registrando una lieve riduzione rispetto al 2024 (-0,3%), ed a un aumento della quota parte di energia consumata proveniente da fonti rinnovabili del 22%, passando da 2.161 GJ nel 2024 a 2.646 GJ nel 2025.

All'interno dello stabilimento, i principali vettori energetici acquistati e utilizzati sono il gas naturale e l'energia elettrica, entrambi essenziali per il funzionamento dei processi produttivi. Nel dettaglio, i prosciutti e i prodotti precotti vengono cotti prevalentemente tramite vapore, una modalità che consente di ottenere elevati standard qualitativi in termini di gusto e consistenza. Per la mortadella, invece, viene impiegata la cottura ad aria, soluzione adottata per rispondere a specifiche esigenze produttive. Nel 2025 il consumo di gas naturale ha raggiunto i 21.970 GJ, registrando un decremento del 6% rispetto all'anno precedente. Per quanto riguarda l'energia elettrica acquistata proveniente da fonti non rinnovabili, nel 2025 si è attestata a un consumo di 17.937 GJ, in crescita del 4% rispetto al 2024. D'altra parte, nel periodo di rendicontazione, si evidenzia **un incremento nella capacità di Mec Palmieri di autoprodurre energia elettrica da fonti rinnovabili**. Nello specifico, nel corso del 2025 è entrato a pieno regime un secondo impianto fotovoltaico, che si affianca a quello già attivo da ottobre 2022. Questo sviluppo ha portato a una autoproduzione complessiva di energia elettrica pari a 747.384 kWh (2.691 GJ), **il 23 % in più** rispetto l'anno precedente (606.133 kWh). Tale aumento è tuttavia accompagnato da una maggiore quota d'energia proveniente da fonti rinnovabili, oltre che da un incremento dell'energia immessa in rete, di fatti nel 2025 sono stati ceduti in rete 12.388 kWh, rispetto ai 5.733 kWh ceduti nel 2024, e ne sono stati consumati 734.996 kWh. Tale andamento si colloca in un contesto di crescita delle attività aziendali, come dimostrato dall'aumento del fatturato di Mec Palmieri, passato da circa 59,7 a 61,4 milioni di euro (3%).

In questo quadro, l'intensità energetica - calcolata come rapporto tra i consumi totali (GJ) e i ricavi - è passata da 736,46 nel 2024 a 712,99 GJ nel 2025 per milione di euro (-3%), evidenziando una maggiore efficienza nell'uso dell'energia nonostante l'incremento dei volumi operativi. Salumificio Mec Palmieri dispone, inoltre, di una flotta aziendale composta da 19 veicoli di cui 2 di uso aziendale e 17 a uso promiscuo, e da un mezzo completamente elettrico. Nel 2025, i consumi legati alla mobilità sono stati pari a 27.234 litri di gasolio (980 GJ) e 8.038 litri di benzina (257 GJ).



I consumi energetici hanno comportato nel 2025 emissioni di Scope 1 pari a 1.384 tCO₂, in diminuzione del 5% rispetto alle 1.462 tCO₂ del 2024. Le emissioni di Scope 2 si sono attestate a 1.277 tCO₂ secondo l'approccio location-based e a 2.198 tCO₂ secondo l'approccio market-based, entrambe in diminuzione rispettivamente del 13% e dell'8%.

Considerando l'espansione delle attività aziendali nel corso dell'anno tale riduzione rappresenta un risultato considerevole a testimonianza dell'efficacia delle azioni messe in atto per un'operatività aziendale attenta ai suoi impatti climatici.

Di conseguenza, anche l'intensità emissiva, calcolata come rapporto tra le emissioni di Scope 1 e Scope 2 location-based e i ricavi, ha registrato una diminuzione (-12%), passando da 49,2 a 43,3 tCO₂ per milione di euro.

Le attività già avviate nell'esercizio precedente sono proseguite anche nel 2025 e risultano tutt'ora operative, con risultati positivi in termini di efficienza energetica.

In particolare, sono attualmente in funzione:

1. **Impianti fotovoltaici:** due unità installate, di cui la prima in esercizio dall'ottobre 2022 e la seconda entrata in funzione nel corso del 2025, per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili;
2. **Inverter:** installati nel 2022, funzionali al sistema di monitoraggio energetico, consentono il controllo da remoto della produzione degli impianti fotovoltaici e la rilevazione dei consumi elettrici dello stabilimento;
3. **Colonnine di ricarica elettrica:** due punti di ricarica attivi a servizio del parco macchine aziendale, a supporto della transizione verso soluzioni di mobilità a minore impatto ambientale;
4. **Sistema di recupero termico dai fumi:** operativo dal 2022, consente il recupero del calore residuo proveniente dalle centrali termiche e il suo riutilizzo per il riscaldamento dell'acqua impiegata nei processi interni, con conseguente miglioramento dell'efficienza energetica complessiva e riduzione delle dispersioni.

Sono stati avviati nuovi investimenti finalizzati al miglioramento dell'efficienza energetica e dell'organizzazione produttiva.

È prevista l'introduzione di nuovi sistemi di climatizzazione e motori ad alta efficienza, con l'obiettivo di ottenere una riduzione dei consumi energetici.

2. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (fonte: AIB - European Residual Mixes). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (fonte: Terna Confronti Internazionali). Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based e Market-based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.



Table 13 GRI 302-1 Energia consumata all'interno all'organizzazione
Consumo di energia all'interno dell'organizzazione

Tipologia di consumo	Unità di misura	2025		2024	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili		-	23.207	-	24.541⁽³⁾
Gas naturale	Smc	640.819	21.970	682.547	23.401
Benzina per autotrazione	l	8.038	256,55	3.109	99
Gasolio per autotrazione	l	27.234	980,27	28.885	1.040
Totale consumo energia elettrica	kWh	5.717.407	20.583	5.389.402	19.402
Energia elettrica acquistata da rete	kWh	4.982.411	17.937	4.789.002	17.240
di cui acquistata da fonti rinnovabili	kWh	-	-	-	-
di cui acquistata da fonti non rinnovabili	kWh	4.982.411	17.937	4.789.002	17.240
Energia elettrica autoprodotta	kWh	747.384	2.691	606.133	2.182
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	747.384	2.691	606.133	2.182
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	12.388	45	5.733	21
di cui da fonti rinnovabili	kWh	12.388	45	5.733	21
Totale consumi energetici	GJ	43.789		43.942	
di cui Energia rinnovabile	GJ	2.646		2.161	
% Energia rinnovabile sul totale	%	6%		4,9%	

Table 14 GRI 302-3 Intensità energetica

Intensità energetica all'interno dell'organizzazione	Unità di misura	Al 31 dicembre 2025	Al 31 dicembre 2024
Ricavi totali	Milioni di euro	61.416.773,00€	59.666.767,00 €
Energia consumata all'interno dell'organizzazione	GJ	43.789	43.942
Intensità energetica	GJ/Mln di euro	712,99	736,5



Fattori di conversione

Unità di partenza	Unità di arrivo	2025	2024
1 m3 di gas naturale	GJ	0,0343	0,0343
1 l benzina (per parco auto)	GJ	0,0319	0,0319
1 l diesel (per parco auto)	GJ	0,0360	0,0360
1 kWh	GJ	0,0036	0,0036

Fonte:

- gas naturale: NIR 2024-2023

- benzina, diesel e kWh: NIR 2025 e 2024

Table 15 GRI 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1) Scope 1 - Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette

Tipologia di emissioni	Unità di arrivo	2025	2024
Gas naturale	tCO ₂	1294	1378
Diesel per parco auto	tCO ₂	72	76
Benzina per parco auto	tCO ₂	19	7
Totale Emissioni Scope 1	tCO₂	1.384	1.462

Table 16 GRI 305-1 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)

Scope 2 - Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici

Energia elettrica acquistata da rete	Unità di misura	2025	2024
Metodo Location-based	tCO ₂	1.277	1.472
Metodo Market-based	tCO ₂	2.198	2.395

Emissioni di gas a effetto serra (GHG) totali	Unità di misura	2025	2024
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 - Location Based	tCO ₂	2.661	2.933
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 - Market Based	tCO ₂	3.582	3.856

Table 17 GRI 305-4 Intensità delle emissioni di GHG

Intensità emissiva all'interno dell'organizzazione	Unità di misura	Al 31 dicembre 2025	Al 31 dicembre 2024
Ricavi totali	Milioni di euro	61.416.773,00€	59.666.767,00€
Totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 Location based)	Ton CO ₂ e	2.662	2.933
Intensità delle emissioni	Ton CO₂e/ Mln di euro	43,3	49,2



Fattori di emissione

Scope 1

Unità di partenza	Unità di arrivo	2025	2024
1 m3 di gas naturale	tCO ₂	0,00202	0,00202
1 l benzina (per parco auto)	tCO ₂	0,00233	0,00233
1 l diesel (per parco auto)	tCO ₂	0,00265	0,00265

Fonte:

- gas naturale, benzina e diesel: Tabella parametri standard nazionali - Min. Ambiente 2024 e 2023

Scope 2	Unità di misura	Location-based	Market-based	Location-based	Market-based
Fattori di emissione Italia	tCO ₂ /kWh	0,000256	0,000441	0,000307	0,000500

Fonte:

- Location based: ISPRA - Fattori di emissione 2023

- Market based: AIB Residual Mix (Italia) 2025

6.3

Emissioni di scope 3

Il Salumificio Mec Palmieri è consapevole che la maggior parte dell'impatto climatico di un'azienda del settore alimentare si concentra lungo la catena del valore, nelle cosiddette emissioni di Scope 3, che comprendono le emissioni indirette a monte e a valle delle attività aziendali. Pur non disponendo ancora di un quadro approfondito, l'azienda ha avviato un processo di mappatura delle principali fonti emissive, con l'obiettivo di rafforzare progressivamente la tracciabilità e la capacità di misurazione.

Per quanto riguarda i beni e servizi acquistati, Mec Palmieri dispone di dati in termini di massa per le principali materie prime e per i prodotti sussidiari, oltre a informazioni sulla composizione dei materiali desunte dalle schede tecniche e di sicurezza dei fornitori, che costituiscono una base informativa utile per sviluppi futuri. Per i beni strumentali sono disponibili dati per macrocategorie, che includono anche le principali attrezzature e macchinari utilizzati in azienda, come quelli per la lavorazione e il confezionamento, le celle frigorifere, le attrezzature di laboratorio, gli autocarri refrigerati ed altro.



Relativamente ai trasporti in ingresso, le forniture vengono effettuate da fornitori diretti mediante camion e bilici refrigerati, secondo pianificazioni concordate con l'azienda. Sebbene non siano ancora disponibili dati puntuali sulle distanze percorse, la conoscenza della localizzazione geografica dei fornitori consente una prima stima delle principali tratte. Per i trasporti in uscita, la distribuzione avviene sia tramite mezzi aziendali (per le aree limitrofe) sia attraverso corrieri e spedizionieri esterni; anche in questo caso, pur in assenza di dati primari sulle percorrenze, è possibile stimare le distanze tra lo stabilimento e le destinazioni finali. Attualmente non sono ancora state implementate soluzioni strutturate di ottimizzazione logistica.

Per quanto riguarda le emissioni legate al personale, i viaggi di lavoro avvengono principalmente in auto e treno per attività commerciali quali fiere, eventi e visite ai clienti. Non sono ancora disponibili dati sistematici sulle percorrenze, ma sono presenti registrazioni contabili. In relazione alla mobilità casa-lavoro, non sono state condotte survey interne; si stima tuttavia un'ampia prevalenza dell'utilizzo dell'auto privata.

In merito al fine vita dei prodotti, l'azienda dispone di informazioni sui volumi venduti, sul packaging associato e sulla destinazione dei clienti diretti. Tuttavia, non è possibile tracciare le fasi successive nel caso di vendita tramite intermediari grossisti.

Con riferimento alle emissioni derivanti dalla trasformazione dei prodotti venduti, alcuni clienti dell'azienda effettuano lavorazioni aggiuntive sui prodotti acquistati come nel caso di pastifici che utilizzano la mortadella per la produzione della pasta fresca.

Alcune categorie di Scope 3 risultano non applicabili, tra cui il leasing operativo, non utilizzato.

Questa prima ricognizione qualitativa rappresenta un passaggio essenziale verso la costruzione di un quadro esaustivo delle emissioni di Scope 3, funzionale a rafforzare la consapevolezza interna e a identificare le principali aree di miglioramento. Il Salumificio Mec Palmieri conferma il proprio impegno a proseguire in questo percorso in modo progressivo e strutturato, anche attraverso il coinvolgimento di fornitori e partner logistici.



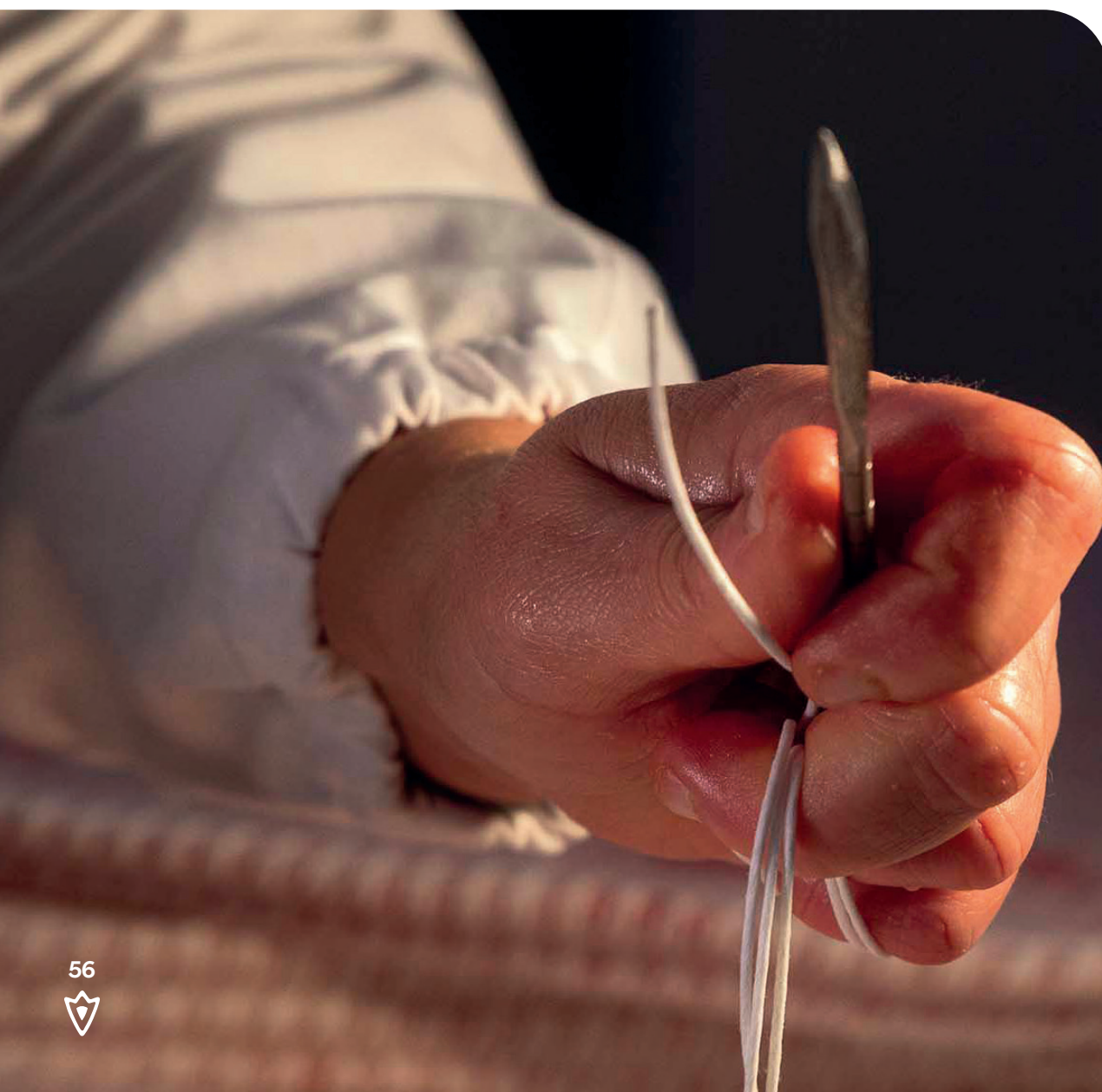
6.4

Soluzioni di packaging sicure e sostenibili

Il Salumificio Mec Palmieri è costantemente impegnato nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni innovative per quanto riguarda il packaging dei suoi prodotti, sia in termini di sicurezza alimentare che di impatti ambientali.

La ricerca persegue la sfida di coniugare sicurezza alimentare, dunque un'affidabile conservazione del prodotto, e impatti ambientali tramite riutilizzo, riciclo e riduzione di rifiuti. Durante il periodo di rendicontazione, Mec Palmieri ha utilizzato **541 tonnellate di materie prime per il packaging** (3% in meno rispetto al 2024), **di cui il 90% sono rinnovabili**, e **ha ridotto l'utilizzo di materie prime non rinnovabili, come la plastica, del 20%** rispetto al precedente periodo di rendicontazione.

In ottica di packaging sostenibile, l'azienda adotta soluzioni che favoriscono il riutilizzo di materiali all'interno del proprio ciclo produttivo. Alcuni scarti di lavorazione vengono infatti reintegrati nei processi, contribuendo a forme di riutilizzo interne: è il caso, ad esempio, delle rifilature dei fogli utilizzati per le borse e delle mortadelle che non raggiungono gli standard qualitativi richiesti, che vengono reimpiegate nella produzione di prodotti precotti. Questo approccio consente di ridurre gli sprechi di imballaggio e di materia prima, valorizzando risorse che altrimenti verrebbero destinate a smaltimento.



Per alcuni precotti viene utilizzato un multistrato composto da polietilene, colla, alluminio e polipropilene; questo materiale garantisce una shelf-life fino a tre anni, requisito fondamentale per la sicurezza e la conservazione del prodotto.

È in corso una sperimentazione per sostituire l'alluminio con una soluzione in plastica alternativa che presenti maggiore semplicità di utilizzo per il consumatore e compatibilità con il riscaldamento in microonde.

L'azienda, in ottica di ricerca continua, sta valutando e testando soluzioni per ridurre l'impatto ambientale dei materiali di imballaggio, tra cui **l'introduzione di nastri adesivi realizzati con materiale riciclato**, garantendo comunque le prestazioni richieste dal processo produttivo, la durata necessaria al ciclo di confezionamento (circa 100 giorni) e lo sviluppo di soluzioni di marcatura diretta sui bancali tramite getto di inchiostro con l'obiettivo di ridurre l'utilizzo di materiali accessori per l'etichettatura nel lungo periodo.

Table 18 GRI 301-1 Materiali utilizzati per peso o volume

Materie prime utilizzate	Unità di misura	Al 31 dicembre 2025	Al 31 dicembre 2024
Totale materie prime utilizzate	ton	9.121	8.832
Carne e spezie	ton	8.681	8.389
Involucri per insacco	ton	440	443
Totale materie utilizzate per il packaging	ton	541	558
Totale materie non rinnovabili	ton	52	65
Plastica	ton	52	65 ⁽⁴⁾
Totale materie rinnovabili	ton	489	493
Carta	ton	344	342
Cartone	ton	139	144
Legno	ton	6	7

4. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai materiali in ingresso categoria plastica sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di sostenibilità.



6.5

Materiali, rifiuti ed economia circolare

Nel 2025 il Salumificio Mec Palmieri ha iniziato ad usufruire della piattaforma RENTRI, che consente una maggiore tracciabilità digitale del flusso dei rifiuti, dalla produzione fino alla destinazione finale. L'adozione del software WinWaste per il monitoraggio dei flussi di rifiuti ha inoltre reso più agevole l'utilizzo della piattaforma RENTRI, semplificando la gestione operativa e documentale delle attività connesse ai rifiuti.

I rifiuti prodotti dall'azienda sono principalmente non pericolosi e comprendono diverse tipologie, tra cui imballaggi in carta e cartone, in legno, misti ed in plastica, e fanghi derivanti dalle lavorazioni. Quest'anno, inoltre, si registra una piccola quota di rifiuti pericolosi all'interno dei processi aziendali, dovuta ad interventi straordinari. La quasi totalità dei rifiuti generati non viene destinata a smaltimento, ma subisce operazioni di recupero o preparazione al riutilizzo attraverso fornitori esterni specializzati.

Nel 2025 la produzione di rifiuti non pericolosi è stata pari a 671 tonnellate, in diminuzione del 2% rispetto alle 687 tonnellate del 2024. Tale riduzione è riconducibile a un migliore gestione dei processi produttivi, con l'obiettivo di minimizzare gli sprechi. Del totale dei rifiuti generati, il 99,98% sono rifiuti non pericolosi e quasi la totalità complessiva dei rifiuti generati (670 tonnellate) non sono destinati a smaltimento ma ad operazioni di recupero come preparazione per il riutilizzo e riciclo.

Oltre alla riduzione in termini assoluti, si evidenzia un miglioramento significativo dell'intensità di produzione dei rifiuti, ovvero il rapporto tra quantità di rifiuti generati e ricavi. Nonostante la crescita del volume d'affari, l'indicatore è diminuito del 5%, passando da 11,5 a 10,9 tonnellate per milione di euro, evidenziando un efficientamento nella gestione dei rifiuti da parte di Mec Palmieri.

Per quanto riguarda gli scarti di produzione, questi non sono classificati come rifiuti, ma vengono gestiti internamente dal dipartimento qualità e conferiti a fornitori specializzati che li trasformano in sottoprodotti destinati all'uso zootecnico o agricolo come concime. Con tale sistema si intende migliorare la misurazione dei fenomeni di **food Waste e food Loss** consente la valorizzazione degli scarti, riducendone l'impatto ambientale e favorendone il reinserimento in altri cicli produttivi.

Nel corso dell'anno, nelle aree esterne dello stabilimento è stata installata una nuova cartellonistica informativa dedicata allo smaltimento dei rifiuti, con indicazioni chiare sulla corretta differenziazione.

Per quanto riguarda l'accesso al sito produttivo, vengono predisposti DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) per i fornitori e operatori che svolgono attività continuative o frequenti all'interno dello stabilimento.

Nel 2025 si è registrata una diminuzione della produzione di rifiuti del 2% rispetto al 2024 ed il 99,98% dei rifiuti viene recuperato



Negli ultimi due anni il Salumificio Mec Palmieri ha inoltre avviato un percorso strutturato di mappatura dei fornitori di servizi di gestione rifiuti, con l'obiettivo di rafforzare il controllo su trasportatori e destinatari. Il processo ha incluso verifiche tecnico-professionali, finalizzate a valutarne i requisiti ed il rispetto della normativa vigente.

Per sopperire alla crescita dei rifiuti da imballaggio, il Salumificio Mec Palmieri sta valutando e testando soluzioni per ridurre l'impatto ambientale dei materiali di imballaggio, tra cui: introduzione di nastri adesivi realizzati con materiale riciclato e marcatura diretta sui bancali tramite getto di inchiostro, con l'obiettivo di ridurre l'utilizzo di materiali accessori per l'etichettatura nel lungo periodo.

Table 19 GRI 306-3 Rifiuti prodotti
Peso totale dei rifiuti generati

Tipologie di rifiuto	Unità di misura	2025	2024
Rifiuti non pericolosi			
Imballaggi di carta e cartone (CER 150101)	ton	41,0	38
Imballaggi di plastica (CER 150102)	ton	92	83
Imballaggi in materiali misti (CER 150106)	ton	41	35
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (CER 160216) diversi da quelli di cui alla voce 080409	ton	0,03	0,03
Imballaggi in legno (CER 150103)	ton	11	-
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti (CER 020204)	ton	481	516
Miscugli o frazioni separate di cemento, mattoni, mattonelle e ceramiche, diverse da quelle di cui alla voce 17 01 06 (CER 170107)	ton	-	9
Vetro (CER 170202)	ton	-	0,4
Ferro e acciaio (CER 170405)	ton	1	4
Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 17 09 01, 17 09 02 e 17 09 03 (CER 170904)	ton	-	3
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione (CER 020203)	ton	1	-
Resine a scambio ionico saturate o esaurite (CER 190905)	ton	1,5	-
Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose (CER 160305)*	ton	1,04	-
Batterie al piombo (CER 160601) *	ton	0,15	-
Totale rifiuti non pericolosi	ton	670	687
Rifiuti pericolosi*	ton	1,19	-
Totale rifiuti pericolosi	ton	1,19	-
Totale rifiuti generati	ton	671	687



Tabella 20 GRI 306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento
Peso totale dei rifiuti non destinati a smaltimento,
in base alle operazioni di recupero

Operazioni di recupero [t]	2025	2024
	Presso un sito esterno	Presso un sito esterno
Rifiuti pericolosi		
Preparazione per il riutilizzo	-	-
Riciclo	0,15	-
Rifiuti non pericolosi		
Preparazione per il riutilizzo	41	46
Riciclo	629	641
Totale	670	687

Tabella 21 GRI 306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento
Peso totale di rifiuti destinati allo smaltimento
per metodi di smaltimento

Metodo di smaltimento [t]	2025				2024			
	In loco	Presso un sito esterno	Totale	%	In loco	Presso un sito esterno	Totale	%
Rifiuti pericolosi								
Incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	0%	-	-	-	0%
Incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	0%	-	-	-	0%
Conferimento in discarica	-	-	-	0%	-	-	-	0%
Deposito preliminare	N/A	1,04	1,04	100%	-	-	-	0%
Rifiuti non pericolosi								
Incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	0%	-	-	-	0%
Incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	0%	-	-	-	0%
Conferimento in discarica	-	-	-	0%	-	-	-	0%
[Altro specificare]	-	-	-	0%	-	-	-	0%
Totale	-	1,04	1,04	100%	-	-	-	0%



6.6

La gestione della risorsa idrica

La gestione della risorsa idrica presso il Salumificio Mec Palmieri è affidata all'ente gestore AIMAG e il prelievo avviene tramite soggetti terzi autorizzati.

Le acque industriali vengono normalmente scaricate in pubblica fognatura, ad eccezione delle acque derivanti dai processi produttivi, caratterizzate da un elevato contenuto di sostanze grasse. Tali acque vengono pertanto gestite come rifiuti e non conferite nella rete fognaria. Il loro smaltimento è affidato a un fornitore autorizzato, che provvede al ritiro periodico del rifiuto e al successivo trattamento presso impianto dedicato.

L'acqua utilizzata all'interno dello stabilimento è destinata a molteplici impieghi, tra cui il lavaggio delle attrezzature, gli usi civili ed alcune fasi del processo produttivo.

A partire dal 2015, lo stabilimento è soggetto ad Autorizzazione Unica Ambientale (AUA), che definisce e regola gli adempimenti amministrativi connessi alla gestione degli aspetti ambientali.

Nel corso del 2025, Mec Palmieri ha registrato un prelievo idrico da terze parti equivalente a 46,6 ML in aree non riconducibili a stress idrico ed un volume stimato di scarichi idrici pari a 32,6 ML, nel rispetto dei limiti previsti dall'AUA. Gli scarichi corrispondono alla quota di acqua prelevata che non evapora durante i processi produttivi e che non viene classificata come rifiuto. Poiché il dato di scarico non è attualmente misurato in modo diretto, esso viene stimato sulla base di un benchmark di settore pari al 70% del volume prelevato. L'azienda si impegna nei prossimi anni a migliorare la qualità e la precisione del dato attraverso sistemi di monitoraggio più avanzati.

È opportuno specificare che l'incremento del 24% dei prelievi idrici rilevati rispetto al 2024 è dovuto ad un maggiore incremento della produzione.

Nel 2025, inoltre, l'azienda ha investito in tecnologie per l'ottimizzazione della dissipazione del calore generato dai processi industriali, tramite delle torri evaporative. L'adozione di tale soluzione ha consentito un risparmio di risorsa idrica, nonché a un miglioramento delle prestazioni complessive del sistema di raffreddamento, contribuendo alla riduzione degli sprechi e all'ottimizzazione dei consumi.

L'intensità idrica, intesa come rapporto tra il prelievo di acqua e i ricavi totali dell'anno di riferimento, ha registrato un aumento del 21% a fronte di un incremento del volume d'affari (+3%). In termini assoluti, il valore è passato da 0,63 ML/milione di euro nel 2024 a 0,76 ML/milione di euro nel 2025.



Tabella 22 GRI 303-3 Prelievo idrico
Prelievo idrico

Fonte del prelievo	Unità di misura	2025		2024	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acqua dolce ($\leq 1,000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	46,6	-	37,4	-
Altre tipologie di acqua ($> 1,000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Acqua di terze parti (totale)	Megalitri	46,6	-	37,4	-

Tabella 23 303-4 Scarico idrico ⁽⁵⁾
Scarico idrico

Destinazione di scarico	Unità di misura	2025		2024	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acqua dolce ($\leq 1,000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	32,6	-	26,2	-
Altre tipologie di acqua ($> 1,000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Acqua di terze parti (totale)	Megalitri	32,6	-	26,2	-
Totale scarico di acqua	Megalitri	32,6	-	26,2	-

Tabella 24 GRI 303-5 Consumo idrico ⁽⁶⁾
Consumo idrico

	Unità di misura	2025		2024	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Totale consumo idrico	Megalitri	13,9	-	11,2	-

GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
2-1	Dettagli sull'organizzazione	Pag. 5			
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Pag. 5			
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Pag. 5			
2-4	Restatement delle informazioni	Non ci sono stati Restatement delle informazioni nei periodi precedenti			
2-5	Assurance esterna	Pag. 5			
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	Pag. 4 Pag. 22-29			
2-7	Dipendenti	Pag. 34			
2-8	Lavoratori non dipendenti	Pag. 34			
2-9	Struttura e composizione della governance	Pag. 9-10			
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Pag. 9			
2-11	Presidente del massimo organo di governo	Pag. 9			
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	Pag. 9-10			
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Pag. 9			
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Pag. 9-10			
2-15	Conflitti d'interesse	Pag. 13			
2-16	Comunicazione delle criticità	Pag. 13			
2-17	Competenze collettive del massimo organo di governo	Pag. 9			



GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	Pag. 9			
2-19	Politiche retributive	Pag. 10			
2-20	Processo di determinazione della retribuzione	Pag. 10			
2-21	Rapporto sulla retribuzione totale annuale	Omissione	Tutti i requisiti dell'indicatore	Informativa confidenziale	Non è stato possibile rendicontare l'indicatore in questione per la natura confidenziale delle informazioni da esso richieste.
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Pag. 4, 14			
2-23	Impegni assunti tramite policy	Pag. 12-13			
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	Pag. 12-13			
2-25	Processi volti a rimediare agli impatti negativi	Pag. 13;30			
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	Pag. 13			
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Pag. 13			
2-28	Adesione ad associazioni	Pag. 16			
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Pag. 15-16			
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	Pag. 34			



GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-1 Processo per determinare i temi materiali	Pag. 17-19			
	3-2 Elenco di temi materiali	Pag. 19			
TEMI MATERIALI					
Qualità e sicurezza del prodotto					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 24-30			
GRI 416 - Salute e sicurezza dei clienti (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotti e servizi	Pag. 30			
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti	Nel corso del 2025 non si sono riscontrati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi			
Etica e integrità nel business					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 12-13			
GRI 205 - Anticorruzione (2016)	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2025 non sono stati registrati casi di corruzione			
GRI 206 - Comportamento anticoncorrenziale (2016)	206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel corso del 2025 non si sono registrate azioni legali contro il Salumificio con riferimento a pratiche anti-competitive e/o violazioni di regolamentazioni in tema di antitrust e pratiche			
Innovazione tecnologica					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 22-29			



GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
Formazione, sviluppo e benessere dei lavoratori					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 40-42			
GRI 401 - Occupazione (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Pag. 38-39			
GRI 404 - Formazione e istruzione	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Pag. 41-42			
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Pag. 41-42			
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	Omissione	Informazioni non disponibili	Al momento l'azienda non realizza valutazioni periodiche delle performance e dello sviluppo professionale dei dipendenti.	
GRI 405 - Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Pag. 36-37			
GRI 406 - Non discriminazione (2016)	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel corso del 2025 non sono stati registrati episodi di discriminazione			
Comunicazione ed etichettatura responsabili					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 56-57			
GRI 417 - Marketing ed etichettatura (2016)	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Pag. 56-57			
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nell'anno di rendicontazione 2025, non sono presenti episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi, e comunicazione e marketing.			
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nell'anno di rendicontazione 2025, non si sono registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni e marketing			



GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
Relazioni con le comunità locali					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 47-48			
GRI 413 - Comunità locali (2016)	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	Pag. 47-48			
	413-2 Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	Omissione	Tutti i requisiti dell'indicatore	Non applicabile	L'indicatore è considerato non applicabile in quanto le attività e le sedi operative di Mec Palmieri, per la loro intrinseca natura, non generano né presentano il rischio di generare impatti negativi rilevanti, effettivi o potenziali, sulle comunità locali
Salute e sicurezza sul lavoro					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 43-45			
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Il Salumificio Mec Palmieri non dispone di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.			
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Pag. 43-45			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Pag. 43-45			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Pag. 43-45			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Pag. 43			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Pag. 43-45			



GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Pag. 43-45			
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Il Salumificio Mec Palmieri non dispone di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.			
	403-9 Infortuni sul lavoro	Pag. 44-45			
	403-10 Malattie professionali	Pag. 44			
Consumi energetici ed emissioni					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 50-55			
GRI 302 - Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno	Pag. 50, 52-53			
	302-3 Intensità energetica	Pag. 52			
GRI 305 - Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Pag. 50-54			
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Pag. 50-54			
	305-3 Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Omissione	Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Le informazioni necessarie per calcolare le emissioni di gas GHG indirette (Scope 3) non sono attualmente disponibili.
Tutela della risorsa idrica					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 61-62			
GRI 303 - Acqua e scarichi idrici (2018)	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	Pag. 61			
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Pag. 61			
	303-3 Prelievo idrico	Pag. 62			
	303-4 Scarico di acqua	Pag. 62			
	303-5 Consumo di acqua	Pag. 62			



GRI Content Index

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVA GENERALE					
Gestione dei rifiuti, packaging ed economia circolare					
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 56-57; 58-60			
GRI 301 - Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Pag. 57			
GRI 306 - Rifiuti (2020)	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Pag. 58-59			
	306-2 Gestione di impatti significativi connessi ai rifiuti	Pag. 58-59			
	306-3 Rifiuti prodotti	Pag. 59			
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Pag. 60			
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Pag. 60			









Salumificio Mec Palmieri S.p.A.

Via Canaletto, 16/A,
41030 San Prospero MO
Tel 059 735 0000
info@mecpalmieri.com

palmierisalumi.it