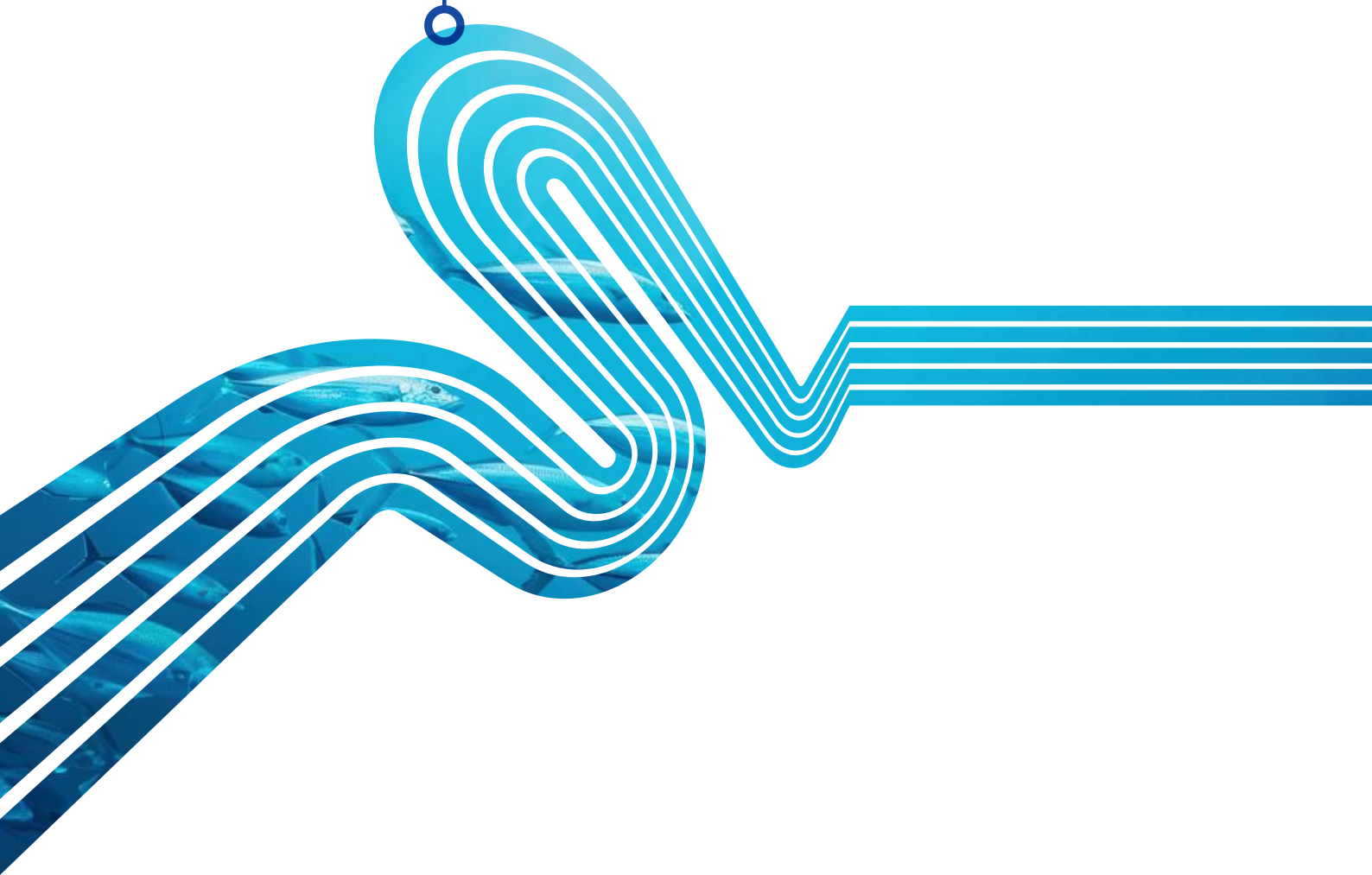
ICAT FOOD

BILANCIO DI Sostenibilità 2025



ICAT FOOD

BILANCIO DI Sostenibilità 2025



INDICE



Lettera agli stakeholder 6
Nota metodologica 8

CAPITOLO 1
ICAT FOOD

1.1 La storia di Icat Food 12
1.1.1 *Le radici e il percorso di Icat Food* *13*
1.1.2 *Evoluzione strategica e sviluppo del portafoglio prodotti* *14*
1.1.3 *Continuità generazionale e leadership femminile* *15*
1.1.4 *Crescita sostenibile e riconoscimenti istituzionali* *16*
1.1.5 *Icat Food oggi* *17*
1.2 Mission e valori identitari 18
1.3 Highlights 2025 20

CAPITOLO 2
IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ

2.1 L'approccio di sostenibilità di Icat Food 24
2.2 I nostri stakeholder 25
2.3 Analisi di materialità 28

CAPITOLO 3
LA GOVERNANCE DI ICAT FOOD

3.1 Struttura di Governance e Organi di Governo 36
3.2 Etica e integrità di business 38
3.2.1 *Il Modello 231: presidio contro i rischi e garanzia di integrità* *39*
3.2.2 *Il Codice Etico: valori guida e responsabilità condivisa* *40*
3.2.3 *Whistleblowing: tutela della legalità e ascolto attivo* *42*
3.2.4 *Impegno concreto per la trasparenza e la lotta alla corruzione* *44*
3.3 Tutela della privacy e sicurezza dei dati 47
3.4 La performance economica 51
3.5 Il Modello di Approvvigionamento Sostenibile di Icat Food 54
3.5.1 *I fornitori di Icat Food* *64*

CAPITOLO 4

LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

4.1 Le nostre persone 73

4.2 Sviluppo e benessere dei dipendenti 76

4.2.1 *Iniziative di Welfare* *78*

4.2.2 *Formazione dei talenti* *80*

4.3 Salute e sicurezza 84

4.4 Il supporto alla comunità locale 86

CAPITOLO 5

LA RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO E VERSO I CLIENTI

5.1 I marchi 90

5.1.1 *Restyling dei brand e razionalizzazione dell'offerta* *94*

5.2 La qualità e sicurezza dei prodotti 98

5.2.1 *Innovazione a servizio della qualità* *103*

5.2.2 *Tracciabilità dei prodotti* *106*

5.3 Packaging sostenibile 107

5.4 La soddisfazione dei clienti 108

CAPITOLO 6

LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

6.1 Lotta al cambiamento climatico 114

6.1.1 *Riduzione dei consumi energetici* *114*

6.1.2 *Emissioni dirette e indirette* *118*

6.2 Gestione responsabile delle risorse 120

6.2.1 *Gestione dei rifiuti* *120*

6.2.2 *Gestione della risorsa idrica* *124*

CAPITOLO 7

I PROSSIMI PASSI

7.1 Responsabilità verso il mare e le generazioni future 128

7.2 Obiettivi di miglioramento: i prossimi passi 133

APPENDICE

Conclusioni **136**

Allegati - Tabelle di dettaglio **136**

Tabella di correlazioni GRI - Materialità **142**

GRI Content Index **144**



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

GENTILI STAKEHOLDER,

Icat Food compie un nuovo e significativo passo nel proprio percorso di sostenibilità, presentando il suo **terzo Bilancio** redatto con riferimento agli standard GRI.

Questo traguardo consolida un cammino strategico avviato anni fa. L'obiettivo resta coniugare la solidità della nostra tradizione con la riduzione del nostro impatto sul clima, la tutela delle risorse marine e la creazione di un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo.

Fin dalle origini nel 1850, la nostra storia è legata a doppio filo al mare. In 175 anni di attività abbiamo imparato a rispettare questa risorsa vitale, e di generazione in generazione rinnoviamo la convinzione che la sostenibilità sia l'unico modo possibile di fare impresa.

Oggi il contesto globale è segnato da forti criticità climatiche e tensioni geopolitiche. In questo scenario, operare **"sul mare e per il mare"** significa tradurre i nostri valori in azioni concrete e misurabili.

Quest'anno abbiamo continuato a rafforzare i nostri processi di rendicontazione, con l'obiettivo di allinearci progressivamente agli standard europei e di offrire a tutti i nostri stakeholder **informazioni sempre più trasparenti, accurate e verificabili**.

Nel 2025 il nostro impegno si è tradotto in azioni concrete e misurabili:

- **Energia:** circa il 50% dell'energia elettrica consumata proviene dall'**impianto fotovoltaico da 100 kW** installato sul magazzino di Arquata Scrivia.
- **Packaging:** il passaggio alla sola lattina come imballaggio primario ha consentito di **risparmiare circa 19.300 kg di cartone** rispetto al 2018, mentre per gli imballi del magazzino utilizziamo film prodotti con materie prime al 50% di origine non fossile.

• **Mare:** in collaborazione con Ogyre abbiamo contribuito alla **rimozione di 1.773 kg di rifiuti marini**.

La sicurezza alimentare resta la nostra priorità. Controlli rigorosi e capitolati d'acquisto severi ci permettono di presidiare la qualità dei prodotti e di contribuire al rispetto dei diritti umani e alla lotta alla pesca illegale (IUU) lungo la catena di fornitura.

Il consumatore finale rimane al centro di ogni nostra decisione. Nel 2025 abbiamo affrontato la persistente volatilità dei costi delle materie prime ittiche e agricole ottimizzando i formati e diversificando l'offerta. Così abbiamo tutelato il potere d'acquisto delle famiglie, senza scendere a compromessi sulla qualità e sull'etica dell'approvvigionamento.

Siamo consapevoli che la **salute degli oceani** è la condizione essenziale per garantire la **sicurezza alimentare** delle generazioni future.

Questo terzo Bilancio di Sostenibilità testimonia la nostra volontà di generare un **valore realmente condiviso**: un impegno che si rinnova ogni giorno **grazie alle nostre persone e a tutti i partner** che condividono la nostra visione del futuro.

Emanuela Teglio
Presidente



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce il **terzo Bilancio di Sostenibilità** (di seguito anche "Bilancio" o "Documento") di Icat Food S.p.A. (di seguito anche "Azienda" o "Icat"), volontariamente redatto al **31 dicembre 2025** con l'obiettivo di offrire una visione trasparente e completa delle performance ambientali, sociali ed economiche nel periodo di rendicontazione. Questo Documento rappresenta un **importante strumento di comunicazione**, attraverso cui vengono illustrati gli obiettivi raggiunti, le iniziative intraprese e i risultati conseguiti, confermando l'**impegno costante di Icat Food verso uno sviluppo responsabile e sostenibile**.

Il presente Bilancio è stato redatto seguendo i **GRI Sustainability Reporting Standards** definiti dal Global Reporting Initiative, adottando l'opzione di **rendicontazione with reference**.

In linea con i GRI Standards, Icat Food ha selezionato e presentato le informazioni seguendo i **principi di inclusività degli stakeholder** e **completezza**, assicurando una rappresentazione chiara e articolata degli impatti economici, ambientali e sociali più rilevanti. Il processo ha inoltre rispettato i criteri di **equilibrio, chiarezza, accuratezza, tempestività, comparabilità e affidabilità**, a garanzia della qualità complessiva delle informazioni e della **trasparenza nella comunicazione**.

L'informativa riportata nel presente Documento si fonda sul **principio di materialità**, pilastro centrale dei GRI Standards.
I contenuti oggetto di rendicontazione non hanno subito modifiche rispetto a quanto presentato nel Bilancio 2024, poiché l'analisi

di materialità condotta in precedenza è risultata ancora attuale e pienamente rappresentativa delle **priorità aziendali**. Questa conferma deriva dall'aggiornamento dell'analisi di contesto effettuato nel 2025, che non ha evidenziato cambiamenti significativi né nelle attività della Società né nello scenario settoriale di riferimento.
Di conseguenza, **le tematiche materiali già individuate restano tuttora valide.**
Il processo di analisi di materialità è illustrato nel paragrafo "2.3 Analisi di materialità".

La rendicontazione viene effettuata su base **annuale**, con riferimento al periodo compreso tra il **1° gennaio 2025 e il 31 dicembre 2025**. Per permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è stato effettuato, ove possibile, il confronto con i dati relativi al 2024. Inoltre, per una corretta rappresentazione delle performance e per assicurare la massima accuratezza e affidabilità delle informazioni, **è stato limitato il più possibile il ricorso alle stime** che, se presenti, sono opportunamente segnalate. Eventuali limitazioni rispetto ai dati contenuti nel presente Bilancio di Sostenibilità sono chiaramente indicate.

In appendice al documento è possibile consultare il "**Global Reporting Initiative Content Index",** dove sono riportati gli indicatori GRI associati ad ogni tematica materiale.

Il Documento è stato esaminato e approvato dal Presidente e dagli Amministratori Delegati in data 30/09/2026.

Per informazioni relative al Bilancio di Sostenibilità di Icat Food è possibile rivolgersi al seguente indirizzo mail: **icatfood@icatfood.it** mettendo in oggetto **"Bilancio di Sostenibilità".**



CAPITOLO 1

1 ICAT FOOD

1.1 La storia di Icat Food 12

1.1.1 *Le radici e il percorso di Icat Food* *13*

1.1.2 *Evoluzione strategica e sviluppo del portafoglio prodotti* *14*

1.1.3 *Continuità generazionale e leadership femminile* *15*

1.1.4 *Crescita sostenibile e riconoscimenti istituzionali* *16*

1.1.5 *Icat Food oggi* *17*

1.2 Mission e valori identitari 18

1.3 Highlights 2025 20

1.1

LA STORIA
DI ICAT FOOD

*Icat Food nasce da una **solida tradizione familiare** che ha accompagnato la sua crescita e il suo sviluppo strategico nel tempo.*

La continuità generazionale e la leadership attuale sostengono un percorso fondato sull'**impegno per la sostenibilità** e la **responsabilità nei confronti delle persone, delle comunità e dell'ambiente**.

In questo contesto, **missione e valori** costituiscono il fondamento del successo aziendale, orientando l'azione quotidiana e la visione futura verso una **crescita responsabile e innovativa**.





1.1.1 LE RADICI E IL PERCORSO DI ICAT FOOD

Icat Food affonda le proprie radici in una lunga tradizione imprenditoriale che **prende avvio nel 1850**, quando **Laudadio Teglio** fonda a Genova un'attività di **importazione di pescato salato**.

Da allora, la famiglia Teglio tramanda di generazione in generazione un prezioso patrimonio di competenze e conoscenze nel **mondo della pesca** e della **commercializzazione dei prodotti ittici**, dando forma a un'impresa solida e in costante evoluzione.

Dalla gestione di **Roberto Teglio** agli inizi del Novecento, all'espansione internazionale in **Cornovaglia**, fino al consolidamento nel Dopoguerra sotto la guida di **Mario Teglio**, la storia dell'Azienda è caratterizzata da **continuità familiare**, **visione strategica** e **capacità di adattamento**.

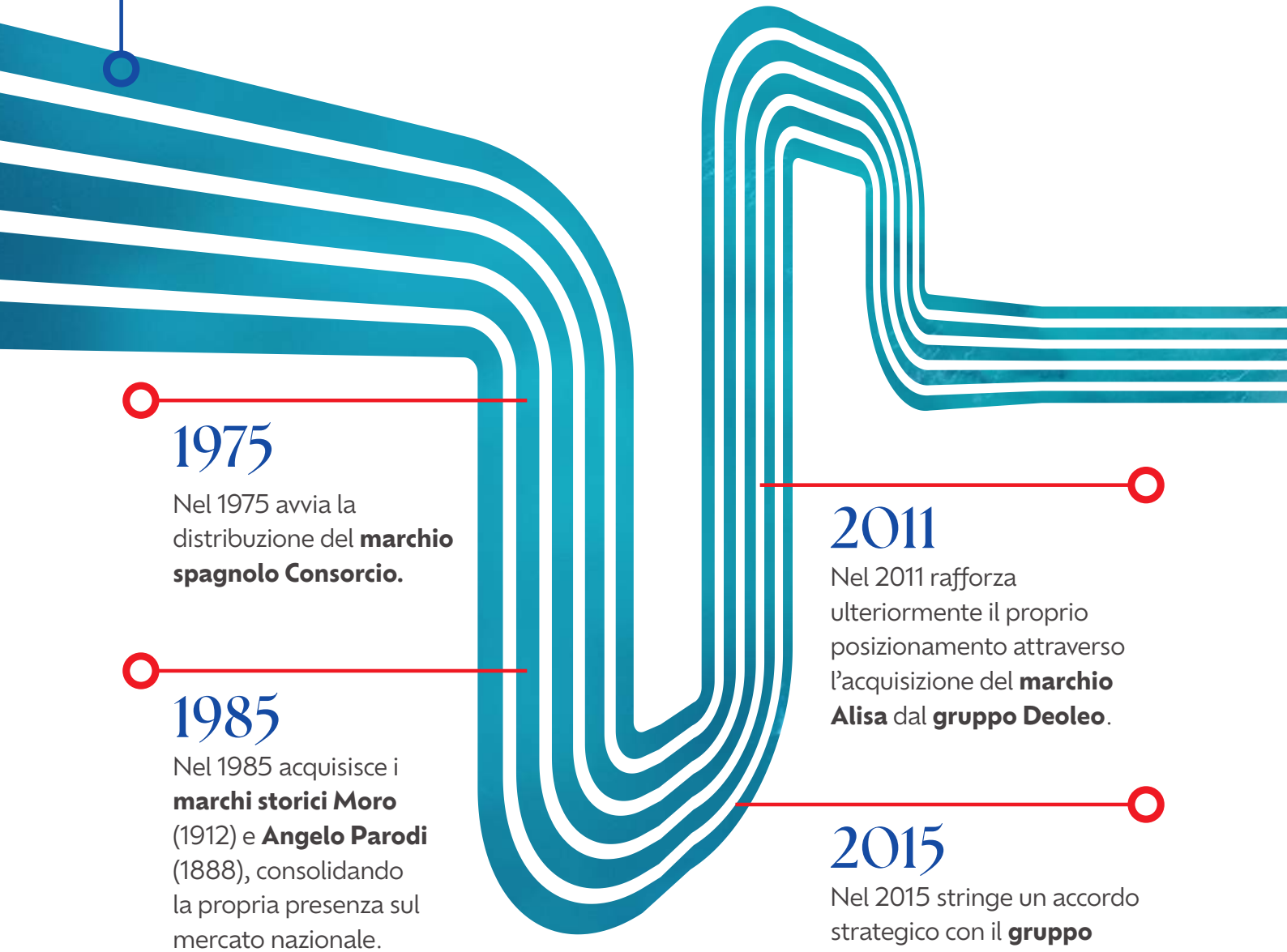
Nel tempo, questa eredità imprenditoriale ha saputo rinnovarsi, restando fedele ai propri valori fondanti e accompagnando con successo lo sviluppo di un'attività oggi specializzata nell'**importazione e distribuzione di prodotti alimentari di alta qualità**.

1.1.2

EVOLUZIONE STRATEGICA E SVILUPPO DEL PORTAFOGLIO PRODOTTI

A partire dagli **anni Sessanta**, con la direzione di **Piero Teglio**, l'Azienda intraprende un percorso di rinnovamento organizzativo e apre le proprie attività alle trasformazioni del mercato. La sua visione pionieristica porta Icat Food a cogliere il **potenziale della Grande Distribuzione**, segnando un punto di svolta nella crescita dell'impresa.

Nel corso dei decenni, l'Azienda arricchisce progressivamente il proprio **portafoglio** con **marchi di rilievo**:



1975

Nel 1975 avvia la distribuzione del **marchio spagnolo Consorcio.**

1985

Nel 1985 acquisisce i **marchi storici Moro** (1912) e **Angelo Parodi** (1888), consolidando la propria presenza sul mercato nazionale.

2011

Nel 2011 rafforza ulteriormente il proprio posizionamento attraverso l'acquisizione del **marchio Alisa** dal **gruppo Deoleo**.

2015

Nel 2015 stringe un accordo strategico con il **gruppo Jealsa** per la distribuzione esclusiva in Italia del **marchio Mare Aperto.**

1.1.3

CONTINUITÀ GENERAZIONALE E LEADERSHIP FEMMINILE

Nel 2001, a seguito della **prematura scomparsa di Piero Teglio**, la guida dell'**Azienda passa a Giorgia Serrati Teglio**, che con determinazione e visione strategica assume un ruolo di leadership fondamentale, rafforzando la presenza e l'**identità familiare nell'impresa**.



La sua leadership, improntata a passione, competenza e innovazione, contribuisce a consolidare la crescita e il radicamento dell'Azienda sul mercato.

Nel corso degli anni, Giorgia riceve importanti riconoscimenti per il suo contributo all'imprenditoria italiana, tra cui il premio **"Imprenditrice dell'anno" da AIDDA nel 2009** e l'**onorificenza di Cavaliere del Lavoro nel 2020**, riconoscimento del suo impatto economico, sociale e culturale.

Il consolidamento della leadership femminile si rafforza con l'ingresso di **Camilla Teglio nel Consiglio di Amministrazione nel 2015**, segnando l'avvio della quinta generazione familiare con una prospettiva al femminile.

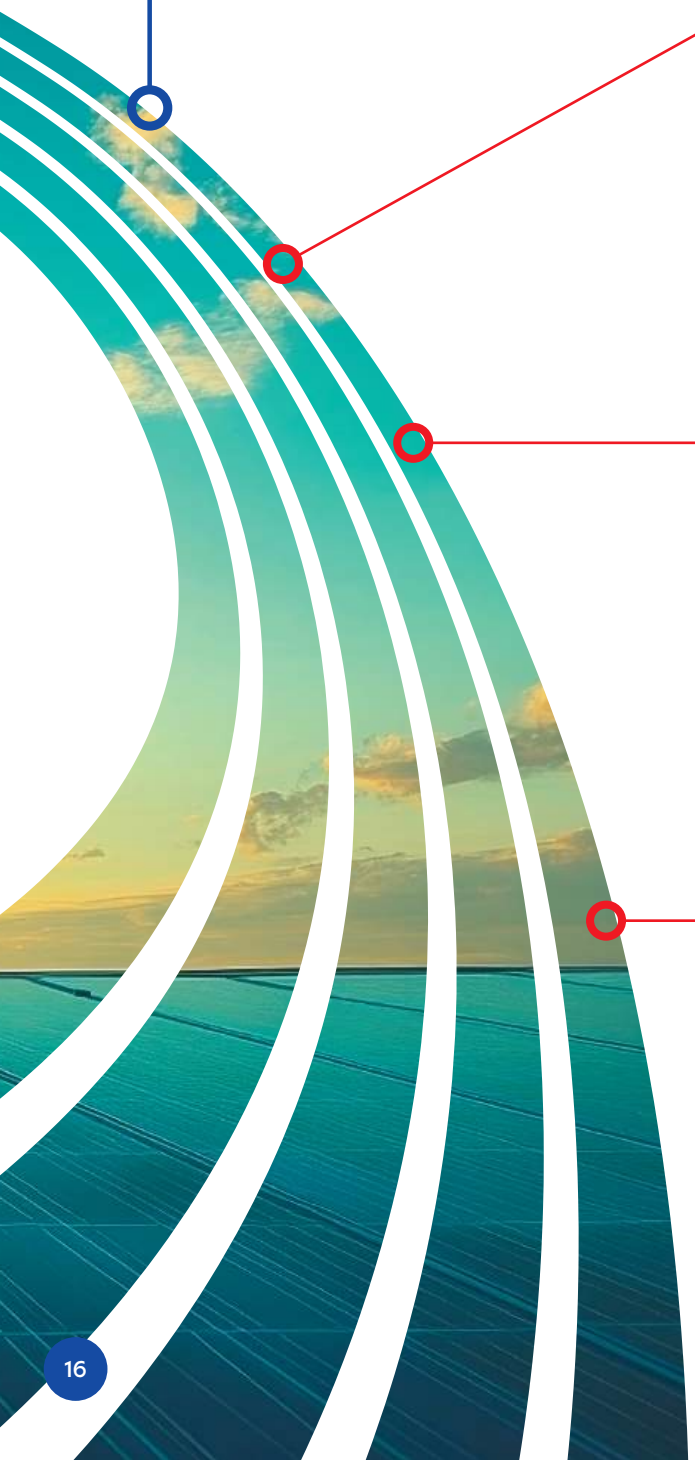
Nel 2024, la nomina di Emanuela Teglio a Presidente del Consiglio di Amministrazione, dopo un'esperienza come consigliere dal 2020, conferma il ruolo centrale delle donne nella guida e nella strategia dell'Azienda, incarnando un **modello di governance moderno e inclusivo**.



1.1.4

CRESCITA SOSTENIBILE E RICONOSCIMENTI ISTITUZIONALI

Icat Food dimostra nel tempo la capacità di **coniugare la solidità della tradizione imprenditoriale** con una visione orientata all'**innovazione**, alla **responsabilità sociale** e alla **sostenibilità ambientale**. Questo approccio si traduce in un percorso di crescita coerente, riconosciuto anche a livello istituzionale.



2012

Nel 2012, **la Camera di Commercio di Genova** conferisce all'Azienda il titolo di **Impresa Storica d'Italia**, un riconoscimento che premia la capacità di **mantenere viva una tradizione familiare ultracentenaria**, interpretandola in chiave moderna e dinamica per affrontare un settore in continua evoluzione.

2021

Nel 2021, Icat Food ottiene il **Rating di Legalità** da parte dell'**Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM)**. Questo traguardo conferma l'impegno costante dell'Azienda nella promozione di **comportamenti trasparenti, etici e responsabili** lungo tutta la catena del valore, consolidando un modello di business fondato su **valori solidi e criteri ESG**.

2022

Nel 2022, l'Azienda **inaugura ad Arquata Scrivia (AL)** un **nuovo polo logistico e distributivo** che rappresenta un importante investimento strategico. L'infrastruttura, sviluppata secondo standard avanzati in materia di **sicurezza, sostenibilità ambientale e benessere dei lavoratori**, segna una tappa fondamentale nel percorso verso una gestione sempre più efficiente, innovativa e sostenibile delle proprie attività operative.

1.1.5

ICAT FOOD OGGI

Oggi **Icat Food** si afferma come una realtà di riferimento nel settore alimentare, con un'**offerta specializzata** nell'importazione e distribuzione di **conserve ittiche di alta qualità**, **semi-conserve e prodotti da forno** provenienti da selezionati mercati internazionali.

L'Azienda si distingue per un **modello di business solido e trasparente**, fondato su una profonda cultura imprenditoriale familiare e su un approccio costantemente orientato all'**innovazione**, alla **sostenibilità** e alla **massima qualità del prodotto**.

L'offerta di Icat Food è rivolta sia al **mercato nazionale** che a quello **estero**, supportata da una rete distributiva articolata e strutturata che garantisce un servizio efficiente e puntuale alla **Grande Distribuzione Organizzata (GDO)**, al **canale HO.RE.CA.**, ai clienti trasformatori e al **Normal Trade**. Grazie a un perfetto equilibrio tra i valori storici, che ne costituiscono la solida base, e l'apertura al cambiamento e alle nuove sfide, l'Azienda riesce a rispondere con prontezza e flessibilità alle **dinamiche del mercato**, mantenendo costantemente elevati standard qualitativi lungo tutta la filiera produttiva e distributiva.



1.2 MISSION
E VALORI IDENTITARI

LA NOSTRA MISSION

Icat Food persegue l'obiettivo di distinguersi nel proprio settore come **"Azienda degli Esperti del Mare"**, operando nel **rispetto dell'ecosistema marino** e del prodotto stesso, attraverso un **perfetto equilibrio** tra **intuizione e innovazione**, da una parte, e **rispetto e fedeltà alla tradizione**, dall'altra.

Nel perseguire la propria Mission, Icat Food, nel corso della sua lunga esperienza nel settore ittico, ha sempre fatto leva sui principi fondamentali di **onestà, trasparenza e correttezza nello svolgimento dell'attività d'impresa**, che hanno contribuito a consolidarne il **posizionamento strategico**.

Fedele da **cinque generazioni** alla propria identità di azienda familiare, Icat Food ha saputo preservare lo spirito e la passione del fondatore Laudadio Teglio, trasformando questa eredità in un punto di forza.

Da questa tradizione nasce, oggi, un modello di governance ispirato ai principi di **trasparenza, rigore e rispetto**, che interpreta la responsabilità d'impresa non solo in termini economici, ma anche sociali e ambientali, riconoscendo all'Azienda il ruolo attivo di **"creatrice" di benessere condiviso** per le persone, la comunità e il territorio in cui opera.



I NOSTRI VALORI



CORRETTEZZA

Nello svolgimento delle attività quotidiane, Icat Food opera nel **pieno rispetto delle normative vigenti** e dei **regolamenti di settore**, assicurando la **massima trasparenza** in ogni fase del proprio operato.



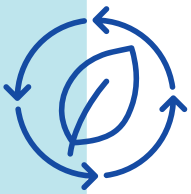
QUALITÀ DEI PRODOTTI

L'Azienda investe nella **costante ricerca dei massimi standard qualitativi** per i propri prodotti.



RESPONSABILITÀ SOCIALE

L'Azienda si impegna a **salvaguardare il benessere dei propri dipendenti**, assicurando un ambiente di lavoro sicuro, equo e inclusivo, oltre a **tutelare i consumatori** offrendo prodotti sicuri per la loro salute e con le migliori proprietà nutrizionali.



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Icat Food si dedica a **favorire la sostenibilità della filiera ittica**, riducendo gli impatti ambientali delle proprie attività e gestendo in maniera responsabile la catena di fornitura.

1.3 HIGHLIGHTS 2025



Attualmente,
Icat Food ha messo
in atto **diverse iniziative**
al fine di **promuovere la**
responsabilità sociale e ambientale,
dimostrando così il suo impegno
verso la sostenibilità con uno
sguardo attento al futuro,
ma sempre nel **rispetto**
dei valori fondamentali
dell'Azienda.

I traguardi illustrati sono il risultato di un **approccio consapevole e integrato alla sostenibilità**, che attraversa e guida ogni ambito dell'attività aziendale.

Modello di
APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE

1.773 KG DI RIFIUTI MARINI RIMOSSI
in collaborazione con Ogyre

CORSI DI FORMAZIONE ESG
per i dipendenti, in collaborazione con Confindustria e con l'Università Bocconi

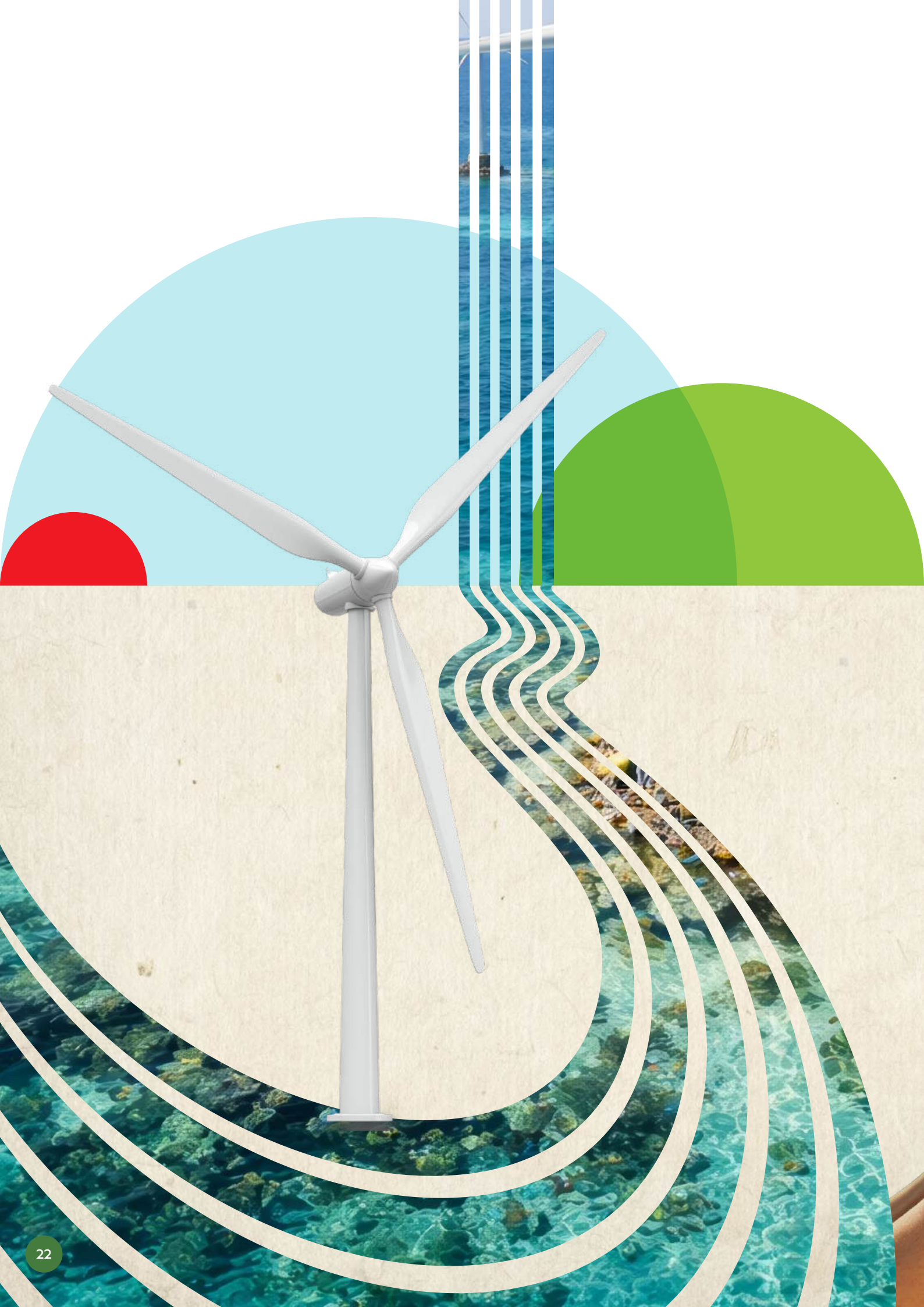
44%
Dei dipendenti
DI GENERE FEMMINILE

35%
Dei dipendenti
in azienda
DA PIÙ DI 20 ANNI

50%
Dell'energia elettrica totale
PROVIENE DA IMPIANTO FOTOVOLTAICO



HIGHLIGHTS



CAPITOLO 2

2 IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ



2.1 L'approccio di sostenibilità di Icat Food 24

2.2 I nostri stakeholder 25

2.3 Analisi di materialità 28

2.1
L'APPROCCIO DI SOSTENIBILITÀ DI ICAT FOOD

La consapevolezza della propria **responsabilità sociale e ambientale** rappresenta per l'Azienda un presupposto essenziale per la **creazione di valore condiviso**.

Nel settore ittico, Icat Food riconosce che la **responsabilità d'impresa** è intrinsecamente connessa al **concetto di sostenibilità**, intesa come la capacità di svolgere le **attività di pesca e trasformazione senza compromettere le risorse naturali** né le opportunità delle generazioni future. Tale principio assume un rilievo ancora maggiore nel contesto attuale, segnato dalla crescente **diffusione di pratiche industriali invasive** che minacciano l'equilibrio degli ecosistemi marini e la biodiversità.

È proprio questa consapevolezza a orientare l'Azienda nell'adozione di politiche e procedure coerenti con un modello di **sviluppo sostenibile**, che coniuga **competitività, rispetto dell'ambiente e responsabilità sociale**.

In questo quadro si colloca la redazione del presente Documento, il **terzo Bilancio di Sostenibilità di Icat Food**, che consolida un percorso avviato nel 2022 con la pubblicazione di un primo report – redatto in forma descrittiva e non ancora conforme a standard – formalizzato nel 2023 con l'**adozione degli standard GRI** e proseguito nel 2024 con la seconda edizione. La pubblicazione di questa terza edizione conferma l'impegno concreto dell'Azienda nell'**integrare pienamente le tematiche ESG nella propria strategia aziendale**, riconoscendole come leve centrali di competitività, innovazione e crescita sostenibile.



2.2

I NOSTRI STAKEHOLDER

STAKEHOLDER

*Secondo i GRI Standards, gli stakeholder sono quei **soggetti, interni o esterni all'Azienda**, che **possono influenzare** o essere influenzati in modo significativo dalle **attività dell'organizzazione**.*

Per Icat Food, costruire **relazioni solide, trasparenti e durature** con i propri stakeholder non è soltanto una componente del business, ma una leva strategica indispensabile per **garantire la coerenza e la sostenibilità** del proprio percorso di crescita.

Dipendenti, clienti, fornitori, partner, istituzioni, comunità locali: ogni interlocutore con cui l'Azienda entra in contatto **contribuisce in modo significativo alla creazione di valore**. Allo stesso tempo, il successo e l'evoluzione di Icat Food generano **impatti positivi condivisi**, in un meccanismo circolare di interdipendenza. È proprio questa rete di relazioni – fondata sull'ascolto, la fiducia e la responsabilità reciproca – a rafforzare il posizionamento dell'Azienda e a guidarne le scelte strategiche.

Il dialogo con gli stakeholder è ispirato a **valori cardine** come **trasparenza, collaborazione, lealtà e rispetto**, formalizzati nel **Codice Etico** e quotidianamente tradotti in comportamenti concreti. L'approccio di Icat Food si fonda sull'idea che solo attraverso un **confronto aperto e continuativo** sia possibile cogliere in modo tempestivo esigenze, aspettative e segnali di cambiamento, contribuendo così a migliorare l'efficacia delle decisioni aziendali e ad alimentare un **processo virtuoso di innovazione e responsabilità**.
In quest'ottica, Icat Food ha sviluppato una

2.2

mappatura strutturata degli stakeholder, identificando le categorie maggiormente coinvolte o impattate dalle attività aziendali. Questo strumento – concepito non come un esercizio statico ma come un **dispositivo dinamico e aggiornabile** – consente di orientare con maggiore consapevolezza le politiche di sostenibilità, di comunicazione e di engagement.

Nel 2025, in assenza di modifiche significative al perimetro operativo, la mappatura è stata confermata dal **Top Management**, a garanzia della sua coerenza rispetto all'attuale configurazione del business.

DI SEGUITO, SI PRESENTA UNA SINTESI GRAFICA DELLE PRINCIPALI CATEGORIE DI STAKEHOLDER IDENTIFICATE DA ICAT FOOD.



DIPENDENTI

CLIENTI E CONSUMATORI

ASSOCIAZIONI

FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI

COMUNITÀ E TERRITORIO



STAKEHOLDER

2.3 ANALISI DI MATERIALITÀ

Secondo gli Standard GRI, gli impatti rappresentano gli effetti che le attività di un'organizzazione hanno sull'economia, sull'ambiente e sulla società.

Il Bilancio di Sostenibilità di Icat Food è stato redatto a partire da un'**analisi di materialità**, condotta secondo la metodologia prevista dai **GRI Standards 2021 del Global Reporting Initiative**. Tale analisi rappresenta una fase cruciale per garantire una rendicontazione di sostenibilità allineata ai **principi di trasparenza, chiarezza ed efficacia**.

Grazie a questo processo, Icat Food ha identificato le tematiche che riflettono gli **impatti più rilevanti** sotto il **profilo ambientale, sociale ed economico**, compresi quelli legati ai diritti umani, considerati prioritari sia per l'Azienda sia per i suoi stakeholder.

Tali tematiche rivestono un ruolo strategico, poiché guidano l'Azienda nella definizione delle priorità di sostenibilità e influenzano in modo sostanziale le decisioni legate al business e agli stakeholder.

Nel 2025, è stata riesaminata l'analisi di contesto condotta negli anni precedenti su **peers e competitors**, con l'obiettivo di aggiornare l'identificazione delle **best practice** e dei **principali trend ESG**, oltre a valutare eventuali cambiamenti significativi. Da questa revisione non sono emerse variazioni sostanziali né nel contesto operativo né negli impatti aziendali, confermando la validità dell'analisi di materialità svolta in precedenza.

Le **tematiche materiali** risultano dunque **confermate** e continuano a rappresentare gli **aspetti più rilevanti in termini di sostenibilità** per Icat Food.



NEL GRAFICO SEGUENTE SI RIPORTA

LA PRIORITIZZAZIONE DEI TEMI MATERIALI.



IMPATTI GENERATI

Per ciascun tema materiale è stato identificato il rispettivo collegamento con gli Standard GRI e i relativi impatti, classificati in base alla loro natura positiva o negativa e al loro carattere attuale o potenziale.

IMPATTI 2025					
Macroarea	**Tema materiale**	**Impatto**	**Descrizione dell'impatto**	**Natura dell'impatto**	**Attuale/ Potenziale**
RESPONSABILITÀ AMBIENTALE	Climate Change ed emissioni climalteranti	Emissioni in atmosfera e consumi energetici	Contributo al cambiamento climatico dovuto all'aumento delle emissioni in atmosfera e del consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili da parte di Icat Food, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente	Negativo	Attuale
	Tutela degli ecosistemi e della biodiversità marina	Salvaguardia della biodiversità	Contributo alla salvaguardia della biodiversità attraverso l'equilibrio tra l'utilizzo delle risorse del mare e il mantenimento dell'ecosistema marino	Positivo	Attuale
	Economia circolare e utilizzo responsabile delle risorse	Sovrasfruttamento della risorsa idrica	Contributo al sovrasfruttamento della risorsa idrica dovuto all'adozione di un modello produttivo che non promuove la circolarità e il riutilizzo delle risorse naturali	Negativo	Potenziale
		Contaminazione delle acque	Contaminazione delle acque dovuta a metodi di pesca che contribuiscono ad aumentare il deposito di scarti e scarichi in mare	Negativo	Potenziale
		Gestione dei rifiuti	Inquinamento ambientale causato dalla generazione di rifiuti pericolosi e non pericolosi e dal loro inadeguato smaltimento	Negativo	Potenziale

IMPATTI 2025					
Macroarea	**Tema materiale**	**Impatto**	**Descrizione dell'impatto**	**Natura dell'impatto**	**Attuale/ Potenziale**
RESPONSABILITÀ SOCIALE	Benessere, formazione e sviluppo dei talenti	Creazione di un ambiente di lavoro inclusivo	Rispetto delle diversità e promozione di un clima aziendale inclusivo grazie ad attività e iniziative aziendali che contrastino le discriminazioni	Positivo	Attuale
		Episodi di discriminazione	Potenziali episodi di discriminazione e/o abusi all'interno dell'Azienda	Negativo	Potenziale
		Violazione dei diritti umani	Potenziale violazione dei diritti umani lungo la catena del valore (ad es. Diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva, lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio) con ripercussioni sulla dignità umana e sullo sviluppo della comunità	Negativo	Potenziale
		Formazione e crescita dei dipendenti	Miglioramento delle competenze dei lavoratori attraverso attività di formazione e di sviluppo professionale, programmi generali e tecnici, anche legati ad obiettivi di crescita e valutazione personalizzata	Positivo	Attuale
	Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Promozione della salute dei lavoratori	Impatti positivi sulla salute dei dipendenti grazie alla promozione di programmi, attività formative e servizi per la salute e sicurezza professionale	Positivo	Attuale
		Infortuni e malattie sul lavoro	Potenziali infortuni, malattie professionali o altri incidenti sul luogo di lavoro, con conseguenze negative per la salute dei lavoratori diretti o dei collaboratori esterni causate dalle operations di Icat Food, dovuti ad una mancata attenzione a sistemi/procedure relativi alla salute e alla sicurezza	Negativo	Potenziale
	Supporto alle comunità locali	Rapporti con il territorio	Supporto di Icat Food alla comunità locale attraverso l'assunzione di manodopera locale, il coinvolgimento in progetti e iniziative a livello locale e le donazioni ad associazioni territoriali	Positivo	Attuale

IMPATTI GENERATI

IMPATTI 2025					
Macroarea	**Tema materiale**	**Impatto**	**Descrizione dell'impatto**	**Natura dell'impatto**	**Attuale/ Potenziale**
BUSINESS E GOVERNANCE SOSTENIBILI	Integrità e business ethics	Etica, anticorruzione e integrità di business	Diffusione dell'etica e dell'equità di business, comunicando e formando dipendenti, partner commerciali e altri stakeholder su normative e procedure di anticorruzione e, in generale, sulla buona condotta concorrenziale	Positivo	Attuale
		Episodi di corruzione	Potenziali episodi di corruzione, comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche con conseguenze negative sull'economia/mercati	Negativo	Potenziale
		Non conformità a leggi o regolamenti	Potenziali episodi di non conformità a norme nazionali e internazionali, regolamenti, standard interni ed esterni applicabili in ambito di sostenibilità nel settore ittico con relative conseguenze sociali/ambientali/ economiche negative e annesso danno reputazionale	Negativo	Potenziale
	Gestione dell'innovazione	Innovazione	Contributo di Icat Food per la realizzazione di strategie e iniziative per l'introduzione di nuovi modelli di economia circolare, in grado di contribuire a una maggiore sostenibilità per il settore ittico	Positivo	Attuale
	Performance economica e valore distribuito	Valore economico generato e distribuito	Capacità di Icat Food di creare e distribuire valore economico agli shareholder/stakeholder	Positivo	Attuale

IMPATTI 2025					
Macroarea	**Tema materiale**	**Impatto**	**Descrizione dell'impatto**	**Natura dell'impatto**	**Attuale/ Potenziale**
RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO E VERSO I CLIENTI	Sicurezza dei prodotti e soddisfazione dei clienti	Non conformità a requisiti di sicurezza di prodotto	Danni alla salute dei consumatori dovuti al mancato rispetto degli standard richiesti dalle normative in tema di qualità e di sicurezza di prodotto	Negativo	Potenziale
		Gestione dei reclami	Capacità di Icat Food di migliorare la soddisfazione del cliente e la propria reputazione attraverso un'efficiente gestione dei reclami	Positivo	Attuale
	Qualità e tracciabilità dei prodotti	Garanzia della qualità e tracciabilità dei prodotti	Capacità di Icat Food di garantire ai propri clienti standard qualitativi elevati grazie alla possibilità di tracciare i prodotti lungo l'intera catena di fornitura	Positivo	Attuale
	Packaging sostenibile	Sostenibilità del packaging	Capacità di Icat Food di ridurre i materiali non riciclabili per il packaging del prodotto, garantendo e promuovendo modelli di produzione sostenibile e mantenendo il rispetto degli standard di qualità e sicurezza dei prodotti	Positivo	Attuale
CATENA DI FORNITURA	Gestione responsabile della catena di fornitura e sostenibilità del settore ittico	Mancata selezione fornitori su criteri ESG	Impatti negativi dovuti alla mancata selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori secondo criteri ESG	Negativo	Potenziale
		Approvvigionamento da fornitori locali	Promozione dell'acquisto da fornitori locali generando benefici sia in termini di sviluppo dell'economia locale che di riduzione dell'impatto ambientale	Positivo	Attuale





CAPITOLO 3

3 LA GOVERNANCE DI ICAT FOOD

3.1 Struttura di Governance e Organi di Governo 36

3.2 Etica e integrità di business 38

3.2.1 *Il Modello 231: presidio contro i rischi e garanzia di integrità* *39*

3.2.2 *Il Codice Etico: valori guida e responsabilità condivisa* *40*

3.2.3 *Whistleblowing: tutela della legalità e ascolto attivo* *42*

3.2.4 *Impegno concreto per la trasparenza e la lotta alla corruzione* *44*

3.3 Tutela della privacy e sicurezza dei dati 47

3.4 La performance economica 51

3.5 Il Modello di Approvvigionamento Sostenibile di Icat Food 54

3.5.1 *I fornitori di Icat Food* *64*



3.1

STRUTTURA DI GOVERNANCE E ORGANI DI GOVERNO

La **governance di Icat Food** si articola secondo un modello di **amministrazione tradizionale**, che si basa su tre principali organi: il **Consiglio di Amministrazione**, il **Collegio Sindacale** e l'**Organismo di Vigilanza**.

Ciascuno svolge un ruolo specifico e complementare nel garantire una **gestione trasparente, responsabile ed efficace**.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Al vertice della struttura organizzativa si colloca il **Consiglio di Amministrazione** (di seguito anche "CdA"), responsabile dell'**indirizzo strategico e** delle **scelte operative dell'Azienda**. Dotato di ampi poteri gestionali – sia ordinari che straordinari – il CdA è chiamato a guidare la crescita e l'evoluzione di Icat Food.

Nel 2024, l'Azienda ha intrapreso un percorso di **razionalizzazione della governance**, riducendo il numero dei componenti del Consiglio da sette a tre. Questa scelta ha risposto all'esigenza di rendere il processo decisionale più agile, favorendo una maggiore efficienza.

L'attuale Consiglio resterà in carica fino all'approvazione del bilancio d'esercizio relativo all'anno 2026.

COLLEGIO SINDACALE

Il **Collegio Sindacale** rappresenta l'**organo di controllo interno** e ha il compito di **vigilare sulla regolarità della gestione societaria**. Tra le sue responsabilità rientrano il monitoraggio dell'osservanza delle normative vigenti, dello Statuto e dei principi di buona amministrazione, oltre alla supervisione dell'assetto organizzativo, contabile e amministrativo.

Nominato per un **periodo di tre esercizi**, il Collegio Sindacale è formato da **tre membri effettivi e due supplenti**, in carica fino alla data di approvazione del Bilancio 2026.



ORGANISMO DI VIGILANZA

Icat Food ha istituito l'**Organismo di Vigilanza (OdV)** in conformità a quanto previsto dal Decreto Legislativo 231/2001, che introduce la **responsabilità amministrativa degli enti per reati** commessi nel loro interesse o a loro vantaggio da soggetti apicali o sottoposti. L'OdV rappresenta quindi un presidio fondamentale per garantire l'efficace attuazione e il costante aggiornamento del **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo**, volto a prevenire comportamenti illeciti all'interno dell'Azienda.

L'Organismo opera nel pieno rispetto dei **requisiti di autonomia, indipendenza, professionalità e onorabilità**, e dispone di pieni poteri di iniziativa e controllo. Le sue funzioni comprendono l'**attività ispettiva**, l'**analisi dei rischi** e la **verifica dell'adeguatezza** del sistema di controllo interno.

A partire dal 2024, l'Azienda ha introdotto un cambiamento significativo nella configurazione dell'OdV: la funzione non è più attribuita al Collegio Sindacale, come avveniva in passato, ma è stata affidata a una **dipendente interna**. Questa scelta riflette la volontà di rafforzare il legame tra l'OdV e la realtà operativa dell'Azienda, **valorizzando la conoscenza diretta** dei processi aziendali, senza compromettere l'indipendenza e l'efficacia delle attività di vigilanza.



3.2

ETICA E INTEGRITÀ DI BUSINESS

Nel contesto economico e sociale attuale, sempre più esigente in termini di responsabilità e trasparenza, Icat Food considera i **principi di etica, integrità e rispetto della legalità elementi imprescindibili della propria identità aziendale.**

L'Azienda è profondamente convinta che solo operando in **modo corretto e trasparente**, nel pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti, sia possibile costruire **rapporti solidi e duraturi** con tutti gli stakeholder.

Per questo motivo, Icat Food orienta la propria attività quotidiana all'**osservanza delle normative** in materia di **concorrenza leale, anticorruzione** e più in generale del **buon governo d'impresa**, ponendo sempre al centro i valori della responsabilità e della legalità.

MODELLO 231

Attraverso il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo**, Icat Food vuole consolidare e diffondere una **cultura d'impresa basata sulla legalità**, presupposto indispensabile per un successo economico duraturo.



3.2.1 IL MODELLO 231: PRESIDIO CONTRO I RISCHI E GARANZIA DI INTEGRITÀ

Con l'obiettivo di consolidare un sistema aziendale improntato alla trasparenza e al controllo dei rischi, nel 2021 Icat Food ha adottato il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (Modello 231)**, previsto dal Decreto Legislativo 231/2001.

Il Modello rappresenta un vero e proprio **strumento organizzativo e culturale**, pensato per prevenire la commissione di reati e rafforzare il sistema dei controlli interni. Esso definisce in modo strutturato i **principi di comportamento**, le **procedure operative** e i **presidi di controllo** che devono essere seguiti in tutte le attività aziendali, sia nei rapporti con enti pubblici sia con soggetti privati.

Il Modello si compone di:

- **una Parte Generale**, che descrive l'impianto complessivo del sistema di organizzazione e controllo;
- **e di Parti Speciali**, dedicate all'approfondimento di specifiche categorie di reati considerate rilevanti in relazione alla natura e al contesto operativo dell'Azienda.

Attraverso il Modello, Icat Food si propone anche di **sensibilizzare tutti i soggetti** che operano per suo conto – dipendenti, collaboratori, partner, fornitori – affinché adottino comportamenti coerenti con i principi aziendali, promuovendo una **cultura condivisa dell'integrità e della responsabilità**.

3.2.2 IL CODICE ETICO: VALORI GUIDA E RESPONSABILITÀ CONDIVISA

Complementare al Modello 231, il **Codice Etico** rappresenta uno degli strumenti fondamentali attraverso cui Icat Food definisce e comunica i propri **principi etici**, i **valori fondanti** e le **regole di comportamento** che ispirano la condotta di tutti coloro che operano, direttamente o indirettamente, nell'interesse dell'Azienda.

Il Codice si rivolge a una pluralità di destinatari: non solo ai dipendenti, ma anche a **collaboratori, consulenti, agenti, partner commerciali e fornitori**. Tutti sono chiamati a condividere e rispettare i principi in esso contenuti, riconoscendo che la reputazione dell'Azienda dipende anche dal comportamento individuale.

I contenuti del Codice si articolano lungo **tre direttrici principali**:

- **i principi valoriali**, che guidano la missione aziendale e le scelte strategiche;
- **le norme e gli standard di comportamento**, che definiscono le condotte attese nei confronti dei diversi stakeholder;
- **le modalità applicative**, che indicano come questi principi debbano essere messi in pratica nella quotidianità operativa.

Nel loro insieme, questi elementi costituiscono un riferimento chiaro per **promuovere comportamenti corretti, trasparenti e coerenti** con i valori di Icat Food.
Gli eventuali aggiornamenti del Codice sono definiti e approvati dal Consiglio di Amministrazione, che ne garantisce la coerenza rispetto all'evoluzione normativa e organizzativa dell'Azienda.

Al fine di assicurarne la massima diffusione e comprensione, Icat Food ne **promuove attivamente la conoscenza e la consultazione**, rendendolo disponibile sul sito web ufficiale dell'Azienda (**www.icatfood.it**). Inoltre, per consolidarne l'effettiva adozione da parte di tutti i soggetti coinvolti, l'Azienda distribuisce una **copia cartacea del Codice Etico** a tutti coloro con cui intrattiene rapporti di affari in essere o in fase di definizione, con particolare attenzione alle **risorse umane** e ai **fornitori**.

I PRINCIPI DI ICAT FOOD

CORRETTEZZA ED ONESTÀ

PROFESSIONALITÀ E IMPARZIALITÀ

VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

LIBERA CONCORRENZA

TRASPARENZA E COMPLETEZZA DELL'INFORMAZIONE

TUTELA DELLA SALUTE

RISPETTO PER L'AMBIENTE

RISPETTO DI LEGGI, CODICI E REGOLAMENTI VIGENTI



CODICE ETICO

Il **Codice Etico definisce le regole interne** finalizzate a promuovere una cultura improntata all'**etica** e alla **trasparenza**.

3.2.3 WHISTLEBLOWING: TUTELA DELLA LEGALITÀ E ASCOLTO ATTIVO

Nel percorso verso una gestione sempre più **trasparente** e orientata al **rispetto delle regole**, Icat Food ha introdotto, a partire da dicembre 2023, una procedura interna per la **segnalazione di condotte illecite (whistleblowing)**, in attuazione della Direttiva UE 2019/1937, recepita con il D. Lgs. 24/2023.

Questa iniziativa si inserisce in un quadro più ampio di **impegno per la legalità e l'integrità**, offrendo a dipendenti, collaboratori, fornitori e altri stakeholder un **canale sicuro, confidenziale e protetto** attraverso cui segnalare comportamenti scorretti, illeciti o contrari al Codice Etico e al Modello 231 adottato dall'Azienda.

La procedura, definita da un apposito documento, stabilisce con chiarezza l'ambito di applicazione, i soggetti legittimati a segnalare, le modalità di inoltro delle segnalazioni, nonché le fasi di gestione del processo e le responsabilità delle funzioni aziendali coinvolte. Particolare attenzione è riservata alle **misure di tutela del segnalante**, con l'obiettivo di **garantire l'anonimato**, evitare ogni forma di ritorsione e promuovere un **clima di fiducia**.

Le garanzie previste **si estendono** non solo alla persona che effettua la segnalazione, ma anche **a soggetti terzi potenzialmente esposti a rischi indiretti**, come i facilitatori, i familiari entro il quarto grado, i colleghi di lavoro e gli enti connessi professionalmente al segnalante.

Per semplificare e digitalizzare il processo, Icat Food ha attivato un **canale interno informatico** gestito tramite la **piattaforma Sentinella Online**, fornita da **Management Consultance Group**. La piattaforma, accessibile a tutti i destinatari della procedura, consente l'**invio delle segnalazioni:**

IN FORMA SCRITTA

con modalità informatiche, tramite la piattaforma **"Sentinella Online"**, fornita da Management Consultance Group, raggiungibile da tutti i destinatari al seguente link: **https://sentinella.online/index/icatfoodspa**

IN FORMA ORALE

con modalità informatiche, tramite la piattaforma **"Sentinella Online",** fornita da Management Consultance Group, raggiungibile da tutti i destinatari al seguente link: **https://sentinella.online/index/icatfoodspa** tramite la registrazione di un **messaggio vocale.**

Tutte le segnalazioni sono ricevute dal **Comitato Whistleblowing**, che ne cura la presa in carico, verifica e analisi. In presenza di situazioni rilevanti, il Comitato provvede a notificare tempestivamente le informazioni all'**Organismo di Vigilanza (OdV)**, in linea con quanto previsto dalla normativa.

Infine, qualora ricorrano le condizioni stabilite dal D. Lgs. 24/2023, il segnalante[1] ha facoltà di ricorrere a un canale esterno presentando la segnalazione all'**Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC)**.



1 - La Persona segnalante può altresì presentare una Segnalazione esterna all'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC) seppur solo in via residuale e, specificamente, solo al ricorrere delle seguenti condizioni:

i. il canale di segnalazione interna adottato dalla Società non sia attivo ovvero sia attivo ma non conforme a quanto previsto dal D.lgs. 24/2023;

ii. la Segnalazione interna presentata secondo i termini previsti dalla presente procedura non ha avuto alcun seguito;

iii. la Persona segnalante ha fondati e comprovati motivi per ritenere che, se effettuasse una Segnalazione interna, alla stessa non sarebbe dato efficace seguito, ovvero la stessa possa determinare il rischio di Ritorsione;

iv. la Persona segnalante ha fondato motivo di ritenere che la violazione possa costituire un pericolo imminente o palese per il pubblico interesse;

v. la fattispecie del conflitto non sia stata disciplinata nella presente procedura interna, se il Comitato Whistleblowing gestore della Segnalazione interna versi in un'ipotesi di conflitto di interessi rispetto a una specifica Segnalazione (in quanto, ad esempio, segnalato o Segnalante).

3.2.4 IMPEGNO CONCRETO PER LA TRASPARENZA E LA LOTTA ALLA CORRUZIONE

Nel quadro degli strumenti a presidio dell'etica aziendale, Icat Food ha adottato nel 2021 una propria **Policy Anticorruzione**, consapevole dei gravi impatti che le pratiche corruttive possono generare sul mercato, sulla libera concorrenza e sulla società nel suo complesso.

Questa policy **consolida e integra** in un quadro organico le **regole già previste** dal Modello 231 e mira a rafforzare la **cultura della legalità e della trasparenza**, promuovendo la piena consapevolezza di dipendenti, collaboratori e partner commerciali circa i **comportamenti corretti da adottare per prevenire e contrastare ogni forma di corruzione** nello svolgimento delle attività aziendali.

Coerente con i valori fondanti di Icat Food, la Policy offre un **quadro normativo interno chiaro e strutturato**, rivolto a tutto il personale e agli stakeholder aziendali. Fornisce **linee guida operative** per identificare, valutare e prevenire le situazioni a rischio, e stabilisce obiettivi e misure concrete per consolidare comportamenti etici anche nei contesti più delicati.

ICAT FOOD **NON TOLLERA GLI ATTI DI CORRUZIONE** E PROIBISCE CHE GLI STESSI VENGANO COMMESSI IN QUALSIASI FORMA, SIA DIRETTA CHE INDIRETTA.

ICAT FOOD SI IMPEGNA A **CREARE UNA CULTURA** NELLA QUALE GLI ATTI DI CORRUZIONE SONO **CONSIDERATI INACCETTABILI**.

IN LINEA CON LE REGOLE E LA POLICY IN AMBITO DI **WHISTLEBLOWING**, ICAT FOOD GARANTISCE LA **MASSIMA PROTEZIONE** A CHI SEGNALA LE VIOLAZIONI.

Per il rispetto della Policy, Icat Food adotta e rispetta i seguenti criteri generali:

PRINCIPI GENERALI

SEGREGAZIONE DELLE RESPONSABILITÀ

TRACCIABILITÀ

IMPARZIALITÀ

KNOW YOUR PARTNER

Il **Programma Anticorruzione**, definito all'interno della Policy, prevede i seguenti elementi:

- **Valutazione periodica del rischio di corruzione** legato alle attività svolte dalla Società, con l'individuazione delle aree maggiormente esposte ad atti corruttivi;
- **Procedure specifiche di prevenzione**, ritenute appropriate e necessarie in specifici **ambiti "sensibili",** come il conferimento di incarichi a soggetti terzi, la gestione di omaggi e offerte di lavoro, contributi politici, donazioni benefiche e sponsorizzazioni;
- **Piano di formazione e sensibilizzazione** rivolto ai dipendenti, volto a promuovere la conoscenza e la corretta applicazione del Programma Anticorruzione;
- **Implementazione di controlli Anticorruzione** di primo e secondo livello, finalizzati al monitoraggio e alla verifica dell'efficacia delle misure adottate;
- **Canali di segnalazione sicuri e accessibili**, attraverso cui i Dipendenti e altri soggetti possano riferire, in modo confidenziale e senza timore di ritorsioni, comportamenti scorretti;
- **Report periodici al Consiglio di Amministrazione** sull'efficacia e sull'attuazione del Programma Anticorruzione;
- **Obbligo di registrazione completa, accurata e trasparente** di tutte le operazioni nei libri e registri ufficiali della Società.



Sia la **Policy Anticorruzione** sia la **Procedura di Whistleblowing** sono state condivise con tutto il personale dipendente, in modo che chiunque rilevi **comportamenti illeciti** possa seguire correttamente l'**iter di segnalazione**. A tal proposito, viene inviata una comunicazione contenente una spiegazione dettagliata delle **modalità procedurali** da adottare.

A conferma dell'impegno di Icat Food nella gestione etica e conforme delle relazioni di business, **nel corso del 2025 non si sono verificati casi di non conformità alle leggi e alle normative e non sono stati registrati episodi di corruzione attiva e/o passiva**. Inoltre, non si sono rilevate azioni legali in corso o concluse in materia di comportamento anticoncorrenziale o violazioni delle normative antitrust e relative a pratiche monopolistiche.

ALLO STESSO MODO, NEL 2025 L'AZIENDA NON HA RICEVUTO ALCUNA SEGNALAZIONE DI ILLECITI ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA WHISTLEBLOWING.

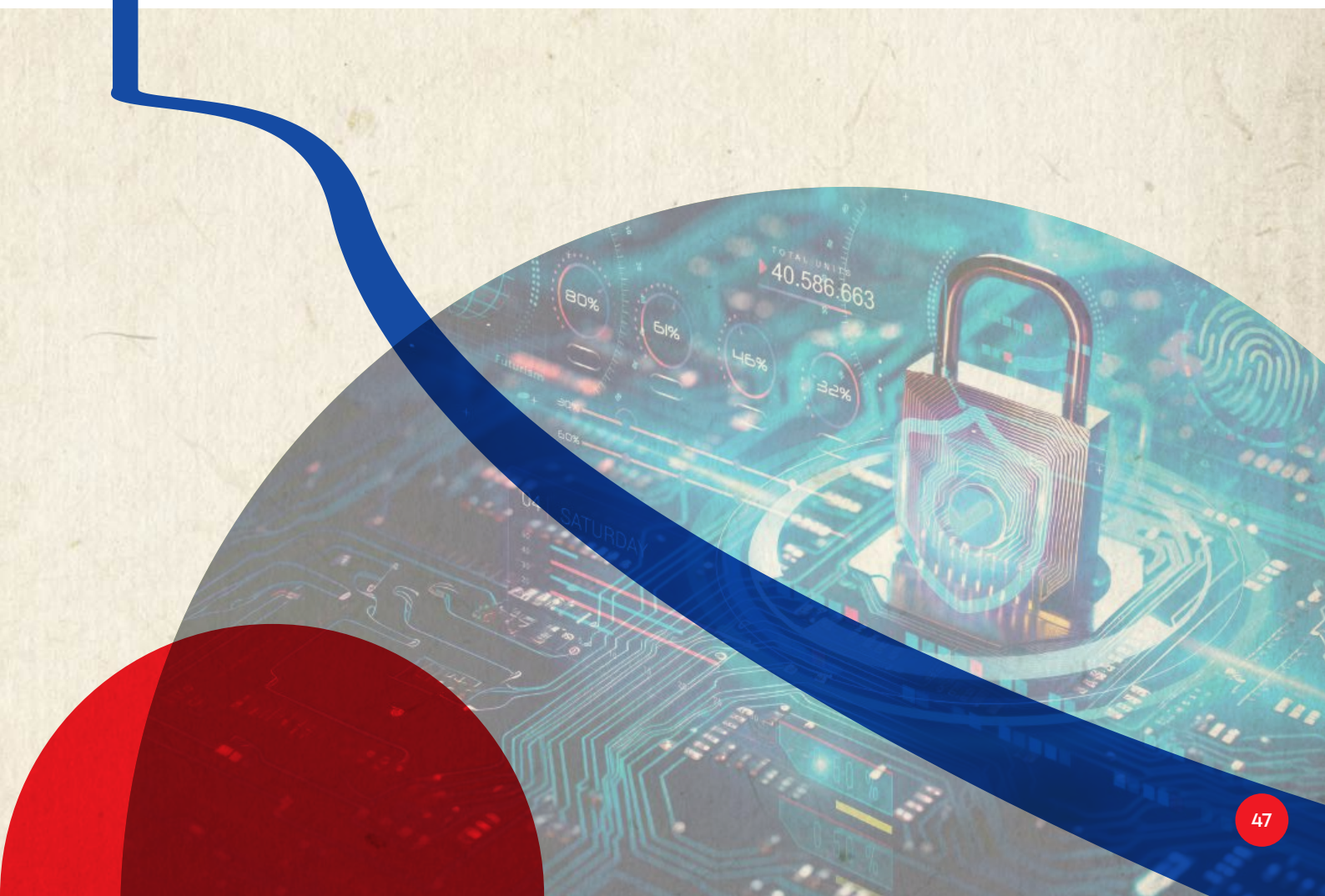
3.3

TUTELA DELLA PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI

In un contesto aziendale sempre più **digitale e interconnesso**, la **protezione dei dati personali** assume un ruolo cruciale non solo sotto il profilo normativo, ma anche come elemento imprescindibile dell'**etica di business** e della **governance responsabile**.

Icat Food riconosce che garantire **elevati standard di sicurezza** nel trattamento dei dati personali significa salvaguardare la fiducia dei propri stakeholder e tutelare gli interessi dell'azienda nel lungo termine.

Con questo spirito, Icat Food si impegna a rispettare pienamente il **Regolamento Europeo sulla protezione dei dati (GDPR 2016/679)**, affiancandolo a procedure interne rigorose e presidi specifici volti a prevenire ogni possibile fuga o compromissione delle informazioni sensibili.



Il percorso di adeguamento al GDPR, avviato nel 2019 con il supporto dello **studio legale LCA**, ha portato all'implementazione di un articolato **Corpo Procedurale in Materia di Privacy**, che comprende:

- ISTRUZIONI OPERATIVE per i dipendenti
- PROCEDURA DI GESTIONE delle richieste degli interessati
- PROCEDURA PER LA CONSERVAZIONE E LA CANCELLAZIONE dei dati personali
- PROCEDURA PER L'UTILIZZO DEI MEZZI INFORMATICI AZIENDALI
- PROCEDURA DI VERIFICA DEI RESPONSABILI ESTERNI del trattamento (accountability)
- PROCEDURA DI GESTIONE DELLE VIOLAZIONI dei dati personali (cd. "Data Breach")

Dal 2019, Icat Food ha incaricato **un soggetto terzo** di effettuare una valutazione approfondita degli **aspetti tecnici e tecnologici** dei trattamenti e degli asset informatici utilizzati. Contestualmente, la Società ha avviato un processo di **implementazione e aggiornamento dei sistemi IT** e, dove necessario, sta adottando ulteriori misure di sicurezza tecniche e tecnologiche, con l'obiettivo di **garantire la protezione dei dati personali** trattati e **tutelare l'integrità del patrimonio aziendale**.

Per Icat Food è importante che tutte le **funzioni aziendali** recepiscano e comprendano in maniera chiara gli obblighi previsti dalla **normativa europea** in materia di protezione dei dati personali. A tal fine, sono state organizzate **sessioni formative dedicate**, condotte con il **supporto di LCA**. La nuova legislazione, oggetto del training, comprende:

- **l'introduzione di un registro dei trattamenti,**
- **la valutazione d'impatto,**
- l'introduzione della figura del **Data Protection Officer ("DPO")**, che ha la funzione di affiancare titolare, addetti e responsabili del trattamento affinché conservino i dati e gestiscano i rischi seguendo i principi e le indicazioni del Regolamento Europeo,
- **la notifica tempestiva** di eventuali **Data Breach**,
- l'approfondimento delle **diverse tipologie di dati personali** (comuni, particolari, genetici e biometrici).

Per assicurare la piena comprensione e applicazione delle normative, Icat Food organizza regolarmente **sessioni formative** rivolte a tutte le funzioni aziendali coinvolte, con l'obbligo di **aggiornamento annuale** per tutto il personale.

Sul piano operativo, sono state predisposte informative conformi al GDPR, distribuite agli uffici e comunicate agli interessati, nonché dettagliate **Istruzioni Operative rivolte ai dipendenti**. Queste indicano i principi fondamentali a cui attenersi durante il trattamento dei dati personali:

1. **Liceità, correttezza e trasparenza:** i dati devono essere trattati in modo legale, corretto e trasparente verso gli interessati.
2. **Limitazione della finalità:** la raccolta dei dati deve rispondere a scopi specifici, espliciti e legittimi.
3. **Minimizzazione dei dati:** si raccolgono solo le informazioni necessarie rispetto agli scopi prefissati.
4. **Esattezza:** i dati devono essere mantenuti aggiornati.
5. **Limitazione della conservazione:** i dati sono conservati solo per il tempo necessario.
6. **Integrità e riservatezza:** i dati devono essere protetti da trattamenti illeciti, perdite o danni, mediante misure tecniche e organizzative adeguate.





Questo ultimo principio è richiamato nel **Codice Etico aziendale**, che sancisce l'obbligo di riservatezza nei confronti di tutte le informazioni personali di dipendenti, clienti, fornitori e interlocutori di Icat Food.

Per garantire l'efficacia delle procedure, l'azienda nomina Designati autorizzati al trattamento, a cui vengono fornite precise indicazioni operative. Inoltre, con cadenza annuale, sono svolti **audit esterni specializzati**, volti a verificare il rispetto delle procedure e ad aggiornare la **documentazione di compliance**. Il Responsabile GDPR monitora i risultati degli audit e coordina le **eventuali azioni correttive**.
Parallelamente, Icat Food si adegua alle disposizioni della **Direttiva 2022/2555 (NIS 2)**, che introduce **nuovi obblighi in materia di cybersecurity**, come requisiti di registrazione e monitoraggio informatico, volti a **prevenire e gestire i rischi legati alla sicurezza digitale**.

In linea con questa normativa, a partire dal 2025 è stato avviato un **percorso formativo biennale obbligatorio per tutto il personale**, dedicato alla cybersecurity, rafforzando così l'approccio integrato tra **protezione dei dati, sicurezza informatica ed etica aziendale**.



3.4

LA PERFORMANCE ECONOMICA

Per sostenere gli **obiettivi di crescita aziendale**, Icat Food concentra i propri sforzi sul **consolidamento patrimoniale** e sul **reinvestimento degli utili** per migliorare i propri processi e servizi. Questa strategia è finalizzata alla creazione di valore per gli azionisti nel lungo periodo.

Icat Food attribuisce grande rilevanza a una **gestione contabile trasparente e responsabile** e, allo stesso tempo, riconosce l'importanza di una **distribuzione equa del valore generato** tra tutte le categorie di stakeholder, che hanno contribuito, direttamente o indirettamente, alla sua creazione.

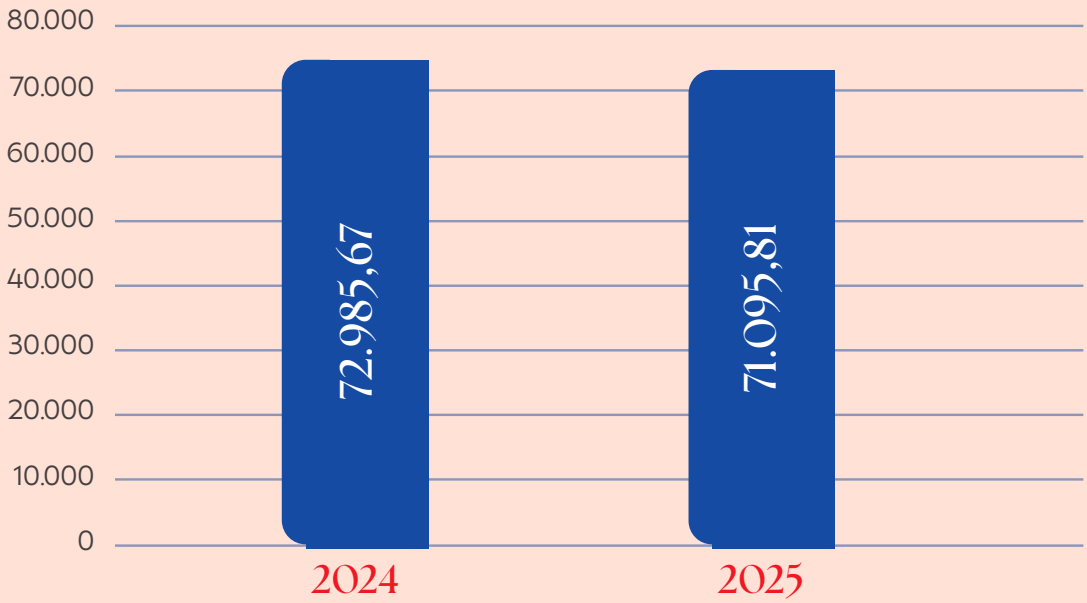
In linea con il proprio impegno alla trasparenza, Icat Food **monitora annualmente il valore economico generato e distribuito**[2] riclassificando il conto economico secondo quanto previsto dallo **standard GRI 201**. Questa analisi consente di monitorare la solidità finanziaria della Società e la capacità di creare valore duraturo per gli stakeholder e per il business.

Al 31 dicembre 2025 il valore economico generato è pari a 71.095.815 euro, registrando una modesta flessione del 2,59% rispetto all'anno precedente, principalmente riconducibile a un lieve calo dei ricavi da vendita merci. Tale variazione è da considerarsi fisiologica e compatibile con il regolare andamento delle attività operative.

2 - Il valore generato e distribuito rappresenta la differenza tra i ricavi e costi sostenuti per:
- *l'acquisto di beni e servizi – remunerazione dei fornitori – rappresentati dai costi operativi e altri costi;*
- *il capitale umano – remunerazione del personale;*
- *le tasse e le imposte – remunerazione alla Pubblica Amministrazione;*
- *i tassi di interesse – remunerazione ai finanziatori – rappresentati dagli oneri finanziari.*

VALORE ECONOMICO GENERATO

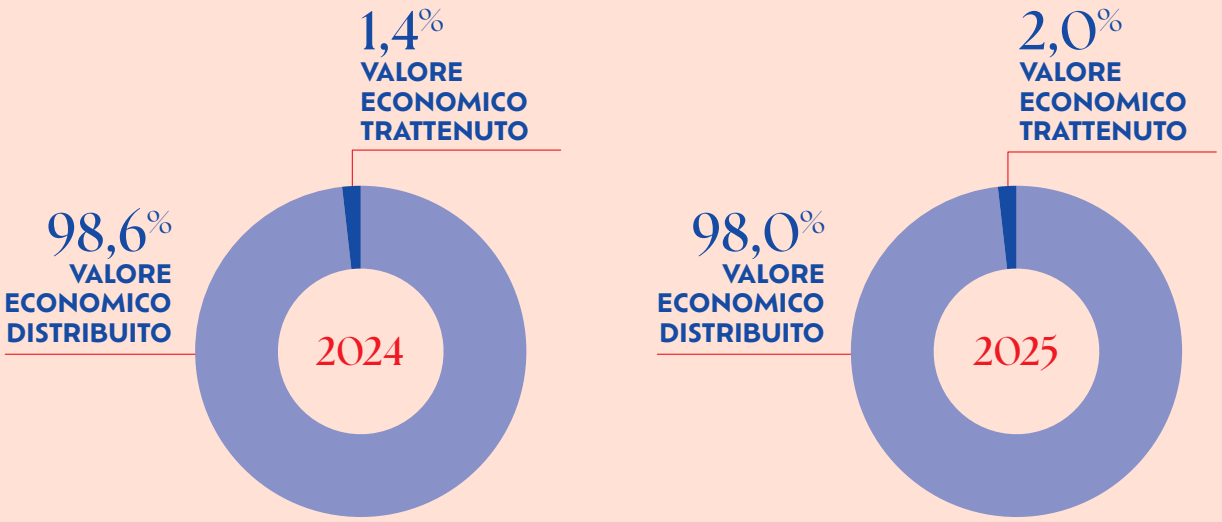
(EURO MIGLIAIA)





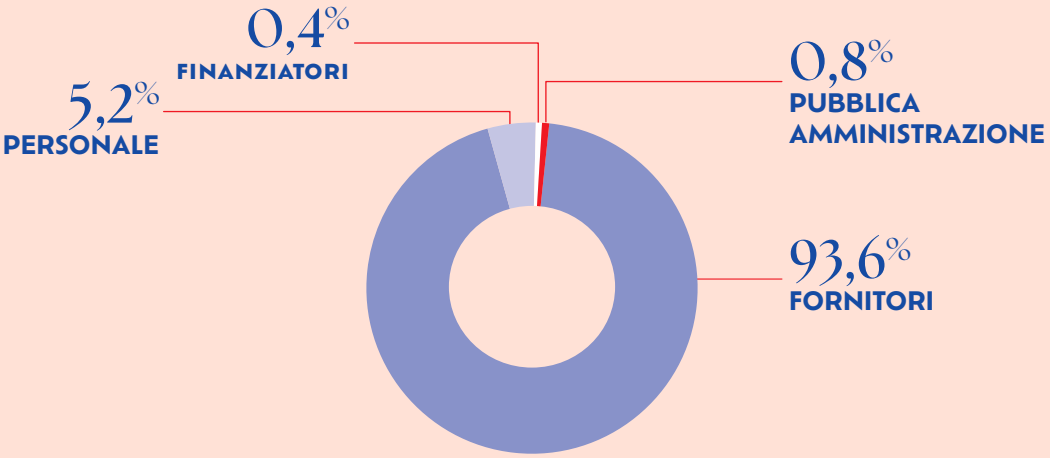
La percentuale di **valore economico distribuito** agli stakeholder è **leggermente diminuita**, passando dal **98,6%** al **98,0%**, mentre il **valore economico trattenuto**, destinato a coprire ammortamenti e rafforzare le riserve patrimoniali, **è aumentato dall'1,4% al 2,0%**.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO



Per quanto riguarda il valore economico distribuito nel 2025, circa **il 93,6% è destinato alla remunerazione dei fornitori**, mentre **il personale dipendente riceve circa il 5,2%**.
I costi operativi, strettamente legati al core business dell'Azienda, sono principalmente rappresentati dalle **spese per l'acquisto di prodotti finiti** e dai costi relativi a **servizi** come trasporto e stoccaggio.

DETTAGLIO DEL VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2025



Nell'ottica di una crescita sostenibile, Icat Food si impegna a **rafforzare e garantire** nel tempo **la propria solidità economico-finanziaria**, attraverso l'**innovazione continua**, lo **sviluppo organizzativo** e il **rafforzamento della sua posizione sul mercato**.

3.5

IL MODELLO DI APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE DI ICAT FOOD

L'APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE

"Siamo consapevoli che l'impegno per lo ***sviluppo sociale*** *e la* ***salvaguardia ambientale*** *è una* ***scelta irrinunciabile*** *per garantire un* ***futuro migliore*** *alle prossime generazioni. Vogliamo contribuire a questo impegno attraverso un modello di sostenibilità in grado di* ***intervenire concretamente*** *in ogni fase della nostra filiera di attività."*

Giorgia Serrati
Presidente Emerito

Icat Food opera nella filiera delle **conserve ittiche** concentrandosi sull'importazione e distribuzione di prodotti provenienti da **mercati selezionati**, senza gestire direttamente le fasi di **raccolta, lavorazione e trasformazione del pesce**. Per questo motivo, attribuisce un ruolo centrale alla **gestione responsabile della catena di fornitura**, considerandola determinante non solo per il mantenimento degli standard qualitativi dei prodotti e dei servizi, ma anche per il **presidio degli aspetti etici, ambientali e sociali lungo tutta la filiera**.

La **selezione dei fornitori** si configura quindi come un **processo strategico** attraverso cui l'Azienda promuove pratiche di approvvigionamento sostenibile, incentivando la collaborazione con partner che condividano **principi di responsabilità, trasparenza e rispetto dei diritti umani e dell'ambiente**. Il monitoraggio dei canali di approvvigionamento e la definizione di **obiettivi condivisi** rappresentano elementi fondamentali delle politiche di sostenibilità di Icat Food.



Consapevole della **responsabilità** che l'industria delle conserve ittiche riveste nella **tutela dell'ecosistema marino** e del ruolo fondamentale che la pesca ricopre sotto il profilo nutrizionale, economico e sociale, Icat Food:

ritiene fondamentale **preservare la qualità, la diversità e la disponibilità delle risorse ittiche** in quantità sufficienti per soddisfare i bisogni delle generazioni presenti e future, contribuendo così alla **sicurezza alimentare**, alla **lotta contro la povertà** e allo **sviluppo sostenibile**;

ritiene indispensabile **gestire in modo responsabile tutte le fasi della filiera ittica** – dalla raccolta al trattamento, dalla trasformazione alla distribuzione del pesce e dei prodotti della pesca – affinché siano garantiti la **qualità**, la **sicurezza** e il **valore nutrizionale dei prodotti**, riducendo al minimo sprechi e impatti ambientali negativi;

ritiene essenziale che le **decisioni strategiche e operative** del settore si basino sulle migliori evidenze scientifiche disponibili, integrando anche la conoscenza tradizionale delle risorse, del loro habitat e dei correlati **fattori ambientali, economici e sociali**;

ritiene strategico il **raggiungimento e mantenimento di un equilibrio fra le risorse ittiche e le caratteristiche quali-quantitative delle attività di pesca**, per prevenire il sovrasfruttamento, limitare le catture accidentali (di pesci e altre specie) e **favorire la rigenerazione naturale** delle medesime risorse, nel pieno rispetto dell'ecosistema marino;

riconosce l'importanza delle **aree marine protette**, fondamentali per la **conservazione della biodiversità** e per la gestione sostenibile delle risorse marine;

riconosce come essenziale **l'impiego di metodi e attrezzature di pesca selettivi e a basso impatto**, in grado di **tutelare le specie ittiche e l'ambiente marino** nel suo complesso.

Da questo impegno nasce il **Modello di Approvvigionamento Sostenibile di Icat Food**, un approccio integrato che comprende progetti, iniziative e interventi mirati lungo l'intera filiera produttiva. Attraverso questo modello, l'Azienda è in grado di monitorare e intervenire concretamente in ogni fase del processo produttivo per **ridurre l'impatto ambientale** delle proprie attività e favorire l'adozione di pratiche più responsabili e sostenibili.

Il modello si fonda sulla **Politica di Approvvigionamento Sostenibile**, ispirata ai principi del **Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della FAO**[3]. Tale politica definisce gli obiettivi strategici di Icat Food nella gestione della catena di fornitura, integrando un insieme coerente di progetti e iniziative distribuiti lungo tutta la filiera produttiva.

Il modello di **"Approvvigionamento Sostenibile"** si basa su tre pilastri fondamentali e sette aree tematiche:

PILASTRI

I **PERSONE, POLITICHE ED INIZIATIVE DI RELAZIONE CON DIPENDENTI, COLLABORATORI E COMUNITÀ LOCALI;**

II **PESCA SOSTENIBILE, QUALITÀ E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO;**

III **RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE NELLE ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE.**

AREE TEMATICHE

1. **Diritti delle persone e sviluppo delle comunità locali;**
2. **Rispetto delle norme nazionali e internazionali** e supporto a organizzazioni attive sul tema della sostenibilità del settore ittico;
3. **Sostegno alle riserve marine;**
4. **Contrasto alla pesca illegale;**
5. **Modalità di pesca,** tutela dell'ambiente e delle specie;
6. **Qualità e tracciabilità dei prodotti;**
7. **Monitoraggio** e riduzione dell'impatto ambientale e delle attività.



3 - Sviluppato dalla FAO nel 1995, il Codice di Condotta per la Pesca Responsabile (Code of Conduct for Responsible Fisheries) della FAO definisce principi e norme di comportamento internazionali per garantire pratiche responsabili e assicurare l'effettiva conservazione, gestione e sviluppo delle risorse marine, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.



PRIMO PILASTRO

Le persone rappresentano la risorsa più preziosa per Icat Food. Insieme ai suoi fornitori, l'Azienda si impegna a tutelare la dignità e i diritti di ciascun lavoratore, garantendo la sicurezza sul posto di lavoro e contribuendo attivamente al benessere della comunità in cui opera.

Grazie alla **cooperazione con la rete di fornitori**, Icat Food favorisce un modello di business basato su **principi etici** e sul **rispetto dei diritti umani**, in linea con i propri valori di responsabilità sociale.

Nello specifico, Icat Food e i suoi partner si impegnano a:

- **garantire un'adeguata tutela e retribuzione della maternità,**
- **privilegiare l'impiego di manodopera locale,**
- assicurare l'**assenza di qualsiasi tipo di discriminazione** (legata a sesso, età, nazionalità, religione, cultura, pensiero politico) nell'assunzione e nella remunerazione dei dipendenti,
- **promuovere la salute e la sicurezza dei lavoratori** attraverso iniziative concrete,
- **favorire la libera associazione fra i dipendenti**, la contrattazione collettiva e la presenza del sindacato,
- **adottare orari di lavoro e salari adeguati**, conformi alle normative nazionali e internazionali e alle convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO).

Per promuovere la creazione di **valore condiviso** a beneficio dei lavoratori e della comunità locale, l'Azienda verifica con continuità l'operato dei propri fornitori e le azioni da essi intraprese **in tema di rispetto dei diritti, salute e sicurezza sul lavoro**, ed esclusione di ogni discriminazione, anche andando oltre quanto previsto dalla normativa.



Di seguito si riportano le iniziative di Icat Food condivise con i fornitori:

PROMOZIONE DELLA LIBERA ASSOCIAZIONE FRA I DIPENDENTI E DELLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA



SVILUPPO DI PROCEDURE PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI



ORE DI LAVORO GIORNALIERE E SETTIMANALI

che non superano gli standard fissati dalle leggi e dalle Convenzioni ILO





PAGAMENTI DI SALARI ADEGUATI secondo la normativa vigente



ASSENZA DI DISCRIMINAZIONI in fase di assunzione e remunerazione



PROMOZIONE DELL'ASSUNZIONE DI MANODOPERA LOCALE







SECONDO PILASTRO

Per promuovere la salvaguardia del pianeta, l'obiettivo prioritario di Icat Food è contribuire a garantire il corretto equilibrio tra l'utilizzo delle risorse del mare e il mantenimento dell'ecosistema marino con le sue straordinarie biodiversità.

Come già evidenziato, Icat Food non gestisce direttamente le fasi di raccolta, lavorazione e trasformazione del pesce, ma concentra la propria attività sull'**importazione e distribuzione di conserve ittiche** provenienti da mercati selezionati.

In questo contesto, la **gestione responsabile della catena di fornitura** assume un'importanza strategica, tanto da aver portato l'Azienda a sviluppare un sistema strutturato di **qualifica e monitoraggio dei partner commerciali**.

La selezione dei fornitori si basa su criteri che integrano:

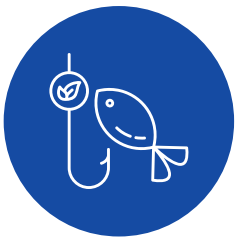
- **la qualità e tracciabilità dei prodotti,**
- **l'adozione di pratiche sostenibili nella gestione delle risorse marine,**
- **il rispetto di standard etici e ambientali condivisi.**

Particolare attenzione è riservata a quei fornitori che dimostrano un **impegno concreto** nella protezione delle specie vulnerabili e adottano misure efficaci per ridurre l'impatto delle attività di pesca, promuovendo la **rigenerazione naturale degli stock ittici** e contribuendo alla salvaguardia degli ecosistemi marini.

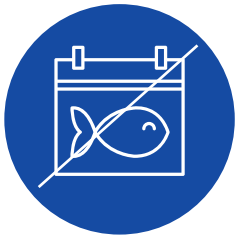
A dimostrazione di ciò, Icat Food si impegna a favorire:



L'ADOZIONE DI PRATICHE DI PESCA CHE NON DANNEGGIANO I FONDALI MARINI e di attrezzature per la pesca selettiva, evitando le catture accidentali di altre specie o di esemplari immaturi.



La promozione di misure per LA RIDUZIONE DEGLI SCARTI E DEGLI SCARICHI IN MARE.



IL RISPETTO DEI DIVIETI DI PESCA E DELLE MORATORIE.



La presenza di OSSERVATORI INTERNAZIONALI INDIPENDENTI A BORDO DELLE NAVI per evitare qualunque tipo di irregolarità.

Grazie alle pratiche incentivate dall'Azienda, nel corso degli ultimi anni è stato possibile **raggiungere i seguenti risultati**:

- **Supporto ad organizzazioni** impegnate nella sostenibilità del settore ittico;
- **Divieto di trasbordo in mare non monitorato** da osservatori indipendenti o in aree dove tale pratica è vietata;
- **Divieto di cattura e acquisto** di pescato proveniente da navi incluse nella lista dell'Unione Europea delle imbarcazioni coinvolte in **pesca illegale,** non dichiarata e non regolamentata (IUU).

Icat Food e i suoi fornitori si distinguono come **promotori di una pesca responsabile**, orientata alla salvaguardia delle specie marine e all'utilizzo di **pratiche di pesca rispettose dell'ambiente**.

QUESTIONARIO ESG
PER I FORNITORI

Icat Food ha formalizzato il proprio **impegno nella selezione di fornitori** in linea con i suoi **valori di sostenibilità** attraverso la redazione di un **Questionario ESG**, somministrato ai nuovi partner prima dell'avvio di una nuova collaborazione commerciale.
Il questionario è parte integrante della procedura di valutazione dei fornitori e ha l'obiettivo di analizzare le iniziative, le politiche e le strategie da essi adottate in **ambito ambientale, sociale e di governance**.

Dopo aver indicato le principali tipologie di prodotti forniti a Icat Food, ai fornitori è richiesto di rispondere ad una serie di domande relative a:

- Certificazioni possedute,
- Struttura di governance e gestione della sostenibilità,
- Conformità alla normativa nazionale e internazionale,
- Adesione a organizzazioni o iniziative a favore della sostenibilità,
- Tutela delle riserve marine e misure contro la pesca illegale,
- Protezione dell'ambiente marino, con specifica indicazione dei metodi di pesca utilizzati,
- Trasparenza delle informazioni e tracciabilità dei prodotti,
- Tutela dei diritti e salute e sicurezza dei lavoratori,
- Monitoraggio e riduzione dell'impatto ambientale,
- Sicurezza e qualità dei prodotti.





TERZO PILASTRO

Icat Food si impegna nella realizzazione di strategie e interventi concreti per l'abbattimento delle emissioni di gas serra, promuovendo un uso più efficiente dell'energia e sostenendo modelli di economia circolare orientati al recupero e al riutilizzo di risorse e materiali.

Le attività umane influenzano i cambiamenti climatici con effetti preoccupanti sull'ambiente marino, oltre che sugli altri ecosistemi del pianeta.

Per questa ragione, Icat Food e i suoi fornitori si dedicano allo sviluppo di **azioni e progetti mirati a ridurre l'impatto ambientale** in ogni fase della filiera produttiva, come:

- **Razionalizzazione dei consumi energetici** e utilizzo di risorse da fonti rinnovabili,
- **Riduzione e riuso degli scarti di produzione,**
- **Riciclo dell'acqua** all'interno del processo produttivo,
- **Uso di materiali riciclati e riciclabili,**
- **Riduzione degli imballaggi,**
- **Raccolta differenziata e riciclo dei rifiuti.**

Queste iniziative verranno approfondite nel capitolo "6. La Responsabilità ambientale".



3.5.1

I FORNITORI DI ICAT FOOD

La **selezione dei fornitori** rappresenta un **elemento strategico** per garantire la qualità e l'affidabilità dell'offerta Icat Food. L'Azienda collabora esclusivamente con partner commerciali che **condividano i propri valori in materia di sostenibilità ambientale e sicurezza alimentare**, promuovendo una **filiera trasparente e responsabile**.

In quest'ottica, viene attribuita particolare importanza al possesso di **certificazioni riconosciute a livello internazionale**, che attestino l'impegno dei fornitori nel garantire prodotti sicuri, tracciabili e rispettosi dell'ambiente.

TRA LE CERTIFICAZIONI MAGGIORMENTE VALORIZZATE DA ICAT FOOD FIGURANO:

BRC (British Retail Consortium)
Standard di riferimento per i retailer del mercato anglosassone. Esso si basa sull'HACCP con l'obiettivo di standardizzare gli ambienti di lavoro e i controlli su prodotto e processo.

ISO 9001
Standard per i sistemi di gestione della qualità. Gli obiettivi sono il raggiungimento della massima soddisfazione del cliente, aumento del valore dei prodotti e miglioramento delle prestazioni aziendali.

FOS (Friends of the Sea)
Standard che certifica la sostenibilità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

IFS (International Food Standard)
Standard di riferimento per la GDO tedesca, francese ed italiana. Esso garantisce il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, valide a garantire un buon livello di sicurezza e qualità.

ISO 14001
Standard per un sistema di gestione ambientale efficace con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali dell'organizzazione attraverso un processo di miglioramento continuo.

In qualità di distributore, Icat Food **commercializza sia prodotti a marchio proprio** – ovvero selezionati e distribuiti con un brand di proprietà dell'Azienda – **sia prodotti a marchio privato**, realizzati da terzi ma venduti con il marchio del cliente (ad esempio, catene distributive o supermercati).

- **Per i prodotti a marchio proprio**, Icat Food **seleziona direttamente i fornitori**, applicando i propri standard qualitativi interni.
- **Per i prodotti a marchio privato**, **i criteri di selezione sono definiti dal cliente**, ma si integrano con quelli adottati da Icat Food nella qualificazione dei partner.

Ogni nuovo fornitore è inizialmente sottoposto a un **periodo di prova**, durante il quale deve effettuare due forniture consecutive. Al termine di questa fase, il **Responsabile di Funzione** valuta le performance fornite e **rilascia un giudizio** formale ai fini della qualificazione.

Dal 2024 Icat Food ha rafforzato il proprio **sistema di audit**, incrementando il numero di verifiche sui fornitori principali. Anche nel 2025 sono stati svolti quattro audit sui fornitori di prodotti a marchio privato e tre su quelli a marchio proprio. Parallelamente, è stato avviato lo sviluppo di un sistema di **audit da remoto**, con l'obiettivo di rendere il processo più **agile ed efficiente**.

A partire dal 2025, è stato introdotto un **nuovo sistema di audit**, che sta progressivamente sostituendo le attuali verifiche periodiche. Questo nuovo modello si basa su tempistiche definite, criteri strutturati e modalità operative standardizzate, rappresentando una progettualità chiave per **rafforzare ulteriormente la tracciabilità, la trasparenza e l'affidabilità della catena di fornitura**.



IL CODICE DI CONDOTTA
FORNITORI

Nel gennaio 2024, Icat Food ha trasmesso a tutti i fornitori attivi negli ultimi tre anni il proprio **Codice di Condotta per i Fornitori**, un documento che definisce in modo chiaro e vincolante le **Condizioni Generali** applicabili a ogni rapporto commerciale con l'Azienda.

Il Codice stabilisce gli **obblighi contrattuali** che ogni fornitore è tenuto a rispettare per garantire la **qualità dei prodotti**, la **sicurezza alimentare** e la **conformità normativa**. Tra le principali disposizioni:

- **Durata contrattuale minima di 12 mesi**;
- **Obbligo di rispetto delle normative vigenti**, con invio della documentazione tecnica e logistica richiesta;
- **Obbligo di riservatezza e trattamento dei dati personali** nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Ogni **ordine di acquisto** deve contenere le seguenti informazioni minime:

- **Dati identificativi** del fornitore, numero e data dell'ordine;
- **Codici prodotto** di Icat Food e del fornitore;
- **Descrizione dei prodotti**, con indicazione di caratteristiche qualitative e quantità;
- **Termini di consegna**, **prezzi unitari** e **importo totale** calcolato sulle quantità ordinate;
- **Condizioni di pagamento**;
- **Eventuali condizioni particolari**, esplicitamente indicate come eccezioni alle Condizioni Generali di Acquisto.

I prodotti consegnati devono inoltre garantire una **shelf life residua** pari ad almeno il **90% del totale**. In caso di difetti o non conformità, Icat Food si riserva il diritto di:

- Rifiutare la merce;
- Richiederne la sostituzione;
- Ottenere sconti sul prezzo;
- Risolvere il contratto.

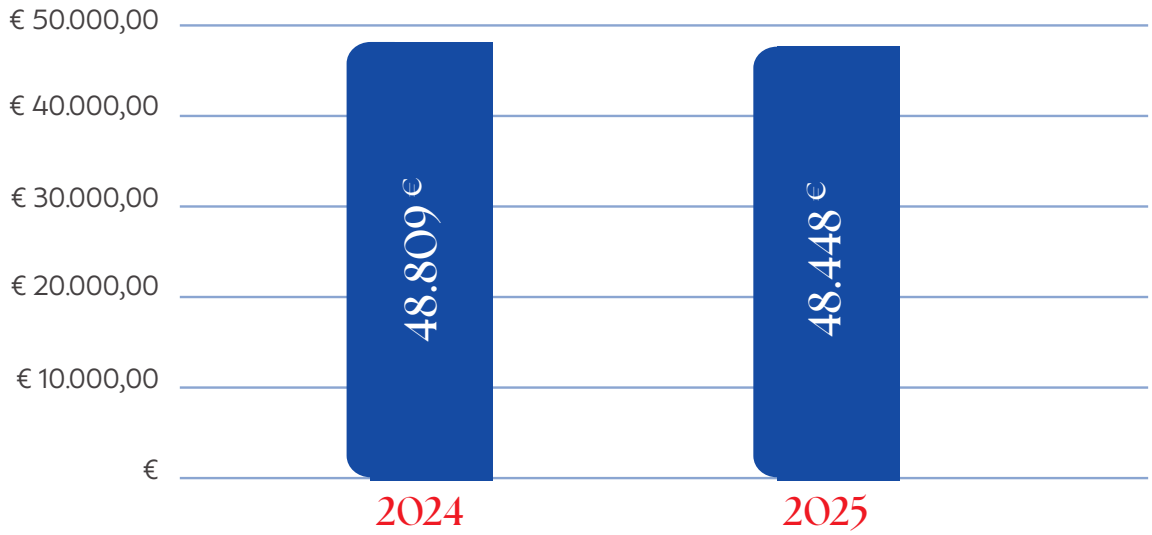
Attraverso l'introduzione di questo Codice, Icat Food intende **consolidare un approccio trasparente e strutturato** nei rapporti con i fornitori, rafforzando i presidi a tutela della qualità, della sicurezza e della compliance lungo tutta la catena di approvvigionamento.

Considerata l'instabilità che ha caratterizzato il mercato alimentare negli ultimi due anni, Icat Food ha deciso di **confermare per il 2025 la rete di fornitori già attiva nel 2024**, senza inserire nuovi partner, **privilegiando** così la **continuità** e la **stabilità nelle forniture**. Questa scelta strategica ha permesso di mantenere un **rapporto di fiducia consolidato** con i partner commerciali, riducendo i rischi legati a possibili variazioni improvvise di prezzo o disponibilità.

Di conseguenza, anche la **spesa complessiva per l'approvvigionamento** è rimasta sostanzialmente invariata rispetto all'anno precedente, riflettendo un **approccio prudente** e orientato a garantire la regolarità dell'offerta in un contesto di mercato volatile.

SPESA ANNUA VERSO I FORNITORI

(IN EURO MIGLIAIA)



Con riferimento alla **provenienza**, Icat Food si impegna il più possibile a fare affidamento su **fornitori locali**[4]. Nel corso del 2025, la **spesa verso fornitori europei risulta pari al 43%**, con partner commerciali situati per lo più in Spagna e Portogallo. Il restante **57% della spesa** è invece **destinato a fornitori extra europei**, collocati principalmente in Sud America e Capo Verde.



57%
DI FORNITORI EXTRA UE

43%
DI FORNITORI UE

4 - Per fornitori locali si intendono fornitori con sede in Europa





CAPITOLO 4

4 LA RESPONSABILITÀ SOCIALE



4.1 Le nostre persone 73

4.2 Sviluppo e benessere dei dipendenti 76

4.2.1 *Iniziative di Welfare* *78*

4.2.2 *Formazione dei talenti* *80*

4.3 Salute e sicurezza 84

4.4 Il supporto alla comunità locale 86

4

LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

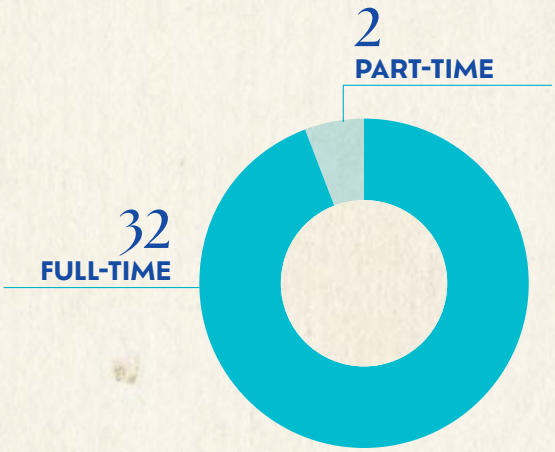
*Per Icat Food, la **responsabilità sociale** non rappresenta soltanto un impegno, ma costituisce un **pilastro fondamentale** del percorso verso la sostenibilità.*

Come sancito nel **Codice Etico**, l'Azienda si adopera con costanza per garantire il **rispetto dei diritti fondamentali** di tutte le persone che vi operano, promuovendo condizioni di lavoro improntate alla **dignità**, alla **sicurezza** e all'**inclusione**.

In questa prospettiva, Icat Food favorisce la creazione di un **ambiente professionale aperto**, positivo e rispettoso delle individualità, in cui ciascuno possa esprimere liberamente il proprio potenziale e **valorizzare le proprie competenze**.

L'attenzione al **benessere collettivo** si estende anche al territorio, attraverso il sostegno attivo alla **comunità locale** con **donazioni**, **iniziative ed eventi** che offrono nuove opportunità, in particolare ai giovani. In questo modo, Icat Food contribuisce concretamente alla **crescita del tessuto economico e sociale**, generando un impatto positivo duraturo.

NUMERO DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO PART-TIME O FULL-TIME (2025)



4.1 LE NOSTRE PERSONE

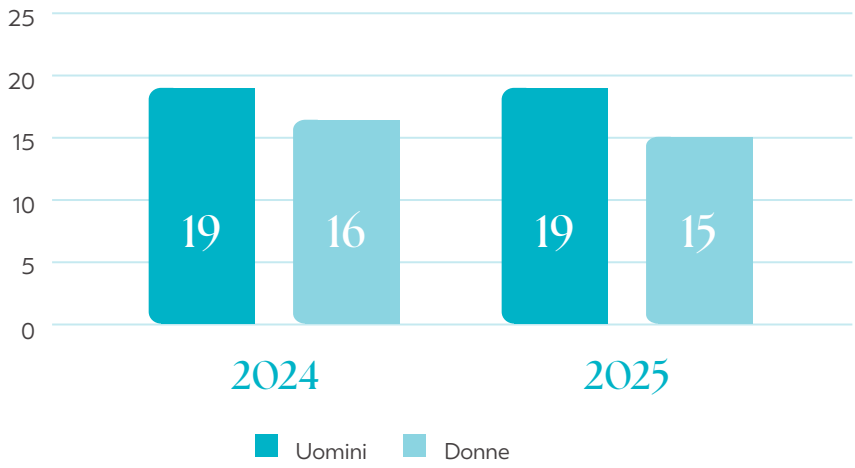
Al 31 dicembre 2025, **Icat Food conta 34 dipendenti**, tutti assunti con contratto a **tempo indeterminato**. La quasi totalità del personale (32 persone) lavora **a tempo pieno**, mentre **due dipendenti sono impiegati con contratto part-time**. Il ricorso a questa formula contrattuale rappresenta uno strumento concreto per una **maggiore flessibilità organizzativa**, favorendo l'**equilibrio tra vita professionale e privata** e migliorando il benessere complessivo dei lavoratori.

Tutto il personale è inquadrato secondo il **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) Commercio**, che disciplina orari di lavoro, ferie, permessi, livelli contrattuali, inquadramenti e provvedimenti disciplinari.



Nel 2025 la **composizione del personale** conferma un **sostanziale equilibrio di genere**: le **donne** costituiscono il **44% della forza lavoro**, pari a 15 persone, in diminuzione rispetto al 46% dell'anno precedente. Parallelamente, la **componente maschile** si attesta al **56%**, corrispondente a 19 dipendenti. Questo **equilibrio** conferma l'efficacia delle iniziative aziendali in tema di **inclusione e pari opportunità**, in linea con la rappresentanza di genere garantita anche all'interno del Consiglio di Amministrazione, la cui composizione è descritta nel paragrafo "3.1 Struttura di Governance e Organi di Governo".

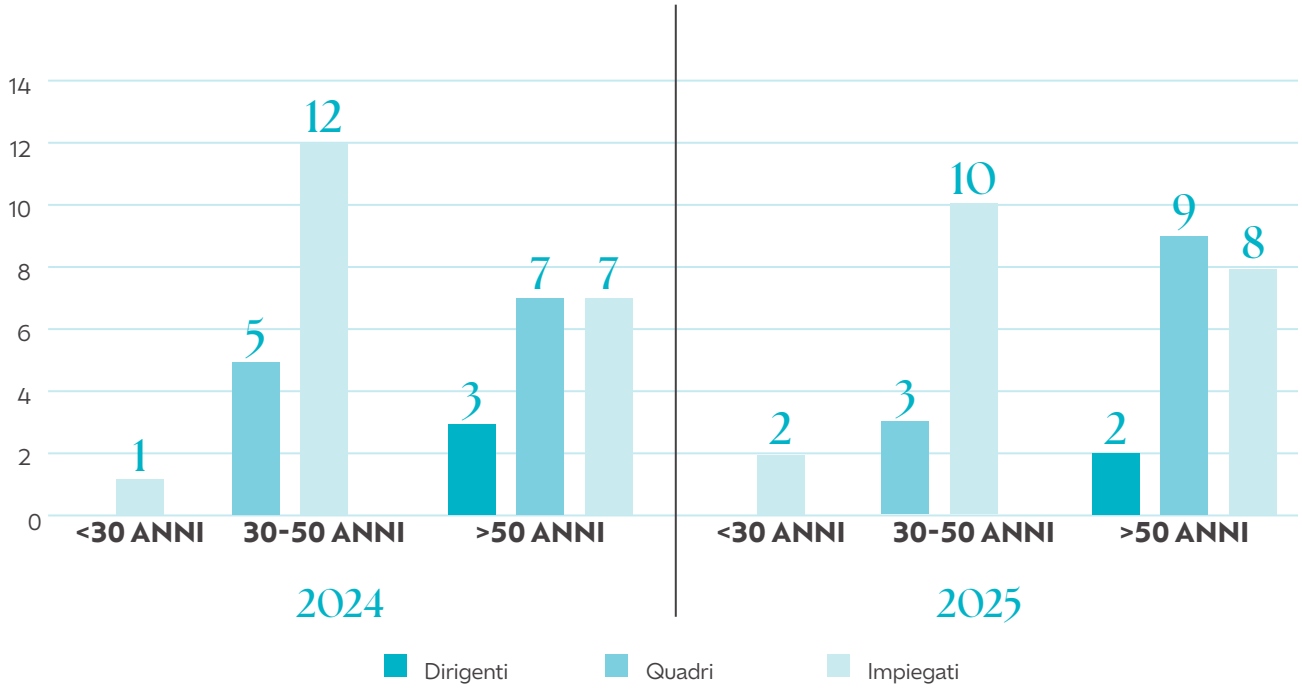
NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI
PER GENERE



Considerando la classificazione per **categoria professionale**, la maggior parte dei dipendenti di Icat Food si concentra nella **categoria impiegati**, con un totale di **20 persone** (11 donne e 9 uomini). Seguono **12 quadri** (9 uomini e 3 donne) e infine **2 dirigenti** (1 uomo e 1 donna). Tra gli impiegati si registra inoltre la presenza di un lavoratore appartenente alle categorie protette.

Nel 2025 l'analisi per fasce d'età evidenzia che **tutti i dirigenti hanno più di 50 anni**, mentre tra **i quadri** si osserva una prevalenza nella **fascia over 50,** con nove persone, accanto a tre professionisti appartenenti alla **fascia d'età 30-50 anni.** La **popolazione impiegatizia** mostra invece una maggiore **eterogeneità generazionale**, con due risorse al di sotto dei 30 anni, dieci persone tra 30 e 50 anni e otto con più di 50 anni.

NUMERO DI DIPENDENTI
PER INQUADRAMENTO E FASCIA D'ETÀ



Questa composizione **conferma la solidità** di un organico che può contare su un **ampio bagaglio di esperienza**, pur accogliendo nuove **risorse più giovani**, in particolare tra gli impiegati, a testimonianza di un progressivo **ricambio generazionale** e di un equilibrio tra il valore delle **competenze consolidate** e la **capacità di rinnovarsi**.

In coerenza con questa visione, Icat Food continua a promuovere un ambiente di lavoro improntato al **rispetto**, alla **dignità** e all'**equità**, garantendo pari opportunità contrattuali e professionali a tutte le persone, indipendentemente da genere, età o altre caratteristiche personali, e sostenendo una **cultura aziendale inclusiva** che valorizzi la diversità come leva di crescita.

COLLABORATORI ESTERNI

A sostegno delle attività aziendali, Icat Food si avvale di una **rete consolidata di agenti di commercio plurimandatari**, che affiancano i **Capi Area** interni nella **copertura del territorio**.
Le operazioni di movimentazione merci presso il magazzino sono invece affidate a una **società specializzata**, leader nel settore, che lavora in coordinamento con i tre dipendenti logistici dell'Azienda.

4.2

SVILUPPO E BENESSERE DEI DIPENDENTI

***Il benessere delle persone** in Icat Food nasce da diversi fattori, tra cui la valorizzazione della diversità presente nel team, sia in termini di genere che di età.*

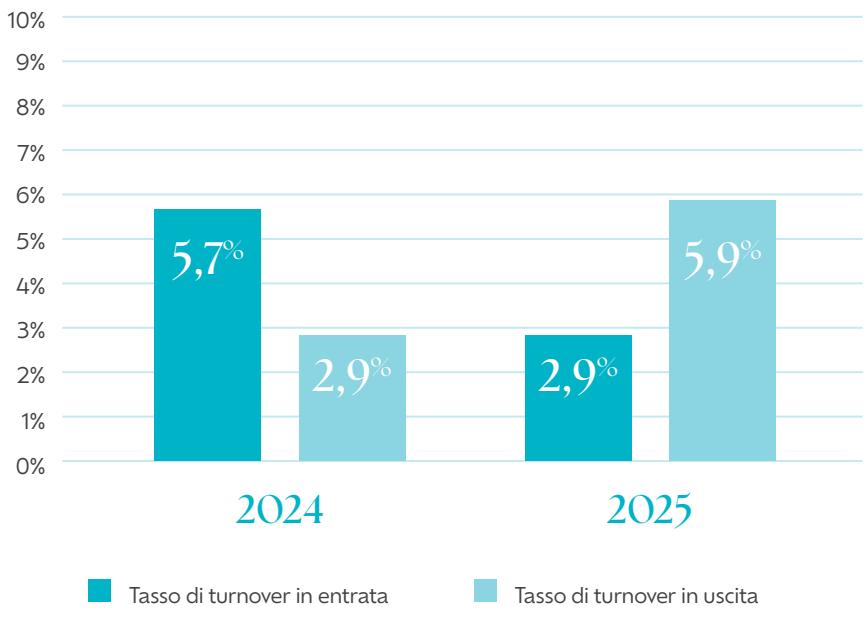
Un ambiente inclusivo e attento a integrare competenze ed esperienze diverse è infatti fondamentale per favorire la **crescita personale e professionale** di ciascun collaboratore.

Il personale è considerato una **risorsa preziosa** su cui investire continuamente, per costruire un **team unito e motivato**, capace di offrire un **servizio di qualità**. Negli anni, questo approccio ha permesso di creare un clima di lavoro positivo, fondato su valori condivisi e sull'**impegno verso obiettivi chiari**.

Anche i dati sul turnover riflettono questo equilibrio: nel 2025 si sono registrate **due uscite e una nuova assunzione**, di un giovane neolaureato under 30, a testimonianza dell'attenzione verso il ricambio generazionale e l'**introduzione di nuove competenze**. Sono in corso interventi di **incentivazione al pensionamento** anticipato tra il 2027 e il 2029, a supporto di un ricambio generazionale equilibrato e progressivo, che favorisca la trasmissione del **know-how aziendale** e garantisca un **passaggio di competenze armonioso** tra le diverse generazioni.



TASSO DI TURNOVER
IN ENTRATA/USCITA



In questo modo, Icat Food promuove non solo la **qualità delle condizioni di lavoro**, ma una **cultura organizzativa basata su rispetto, dignità ed equità** per tutte le persone.

4.2.1 INIZIATIVE DI WELFARE

Il **welfare aziendale** rappresenta per Icat Food un **investimento concreto nel benessere e nella qualità** della vita dei dipendenti, con l'obiettivo di offrire supporto e flessibilità in molteplici aspetti della vita lavorativa e personale.

Tra le iniziative più significative, il programma di welfare tramite la **piattaforma Happily** si conferma un pilastro fondamentale, legato al **premio di produzione annuale**: una parte del premio viene erogata **direttamente in busta paga**, mentre una quota corrispondente a 1.000 euro per dipendente viene assegnata come **crediti welfare**, spendibili in una vasta gamma di servizi.

È importante sottolineare che, per venire incontro alle diverse preferenze e necessità, la componente welfare tramite Happily riguarda principalmente i **dipendenti con mansioni d'ufficio**. Per coloro che invece operano in ambiti come la logistica o il magazzino, l'importo complessivo del premio viene generalmente erogato **direttamente in busta paga**. Questa modalità riflette l'attenzione di Icat Food nel **personalizzare le politiche di welfare**, garantendo che ogni collaboratore possa beneficiare del riconoscimento nel modo più coerente con le proprie esigenze e caratteristiche lavorative.

I servizi accessibili tramite la piattaforma includono: **gift card per shopping e carburante**, **rimborso di utenze domestiche** e **affitti**, **assistenza familiare**, **mutui e finanziamenti**, **spese scolastiche**, **corsi di formazione**, opportunità di **tempo libero e viaggi**, nonché **sanità integrativa e previdenza complementare**. Grazie al modello di welfare territoriale, gli utenti possono anche accreditare gratuitamente



strutture di loro fiducia in tutta Italia, contribuendo così alla **valorizzazione dell'economia locale** e facilitando l'uso del credito senza stravolgere le proprie abitudini.

Parallelamente, Icat Food mantiene una forte attenzione alla **flessibilità lavorativa**, come dimostra la proroga dell'accordo annuale per lo **smart working** nel 2025, che prevede una revisione entro fine anno.

Sul fronte della **tutela sanitaria**, tutti i dipendenti godono di una **copertura sanitaria di base**, commisurata all'inquadramento.

Sul fronte dei diritti e della **conciliazione tra vita privata e lavoro**, nel 2025 quattro dipendenti (un uomo e tre donne) hanno maturato il **diritto al congedo parentale**, con due donne che ne hanno effettivamente usufruito, a testimonianza dell'impegno aziendale nel garantire la piena fruizione di questi diritti nel rispetto della normativa e della **parità di genere**.





4.2.2

FORMAZIONE DEI TALENTI

Per Icat Food, la **formazione** rappresenta una **leva strategica imprescindibile** per sviluppare il capitale umano e rafforzare una cultura aziendale orientata alla **crescita**, all'**innovazione** e alla **sostenibilità**.

Nel corso del 2025 è stato implementato un **piano formativo articolato**, che ha incluso sia **corsi obbligatori** sia **percorsi volontari**, progettati per rispondere alle esigenze specifiche di ciascun ruolo e stimolare lo **sviluppo individuale**.

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ FORMATIVE HANNO RIGUARDATO:

CORSI OBBLIGATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA erogati nel pieno rispetto della **normativa vigente**, con l'obiettivo di garantire un **ambiente di lavoro sicuro e consapevole**;

CORSI VOLONTARI DI LINGUA INGLESE E DI EXCEL pensati per **potenziare le competenze linguistiche e digitali**, fondamentali in un contesto lavorativo sempre più globalizzato e tecnologico;



PERCORSI MANAGERIALI E TECNICI DEDICATI AI QUADRI AZIENDALI con una media di **2-3 partecipazioni per persona all'anno**, i quali rappresentano anche uno dei criteri di valutazione ai fini del premio di produzione annuale.

Particolare rilievo assume il **percorso formativo dedicato ai temi ESG (Environmental, Social e Governance)**, sviluppato in stretta collaborazione con **Confindustria**, l'**Università Bocconi** e il management delle aziende associate. Questo ciclo di formazione ha avuto come obiettivo primario quello di **accrescere la consapevolezza e le competenze** in materia di sostenibilità all'interno dell'organizzazione, promuovendo una cultura aziendale sempre più integrata e orientata allo **sviluppo sostenibile**, riconosciuto come fattore chiave per il **futuro competitivo e responsabile** di Icat Food.

IL PERCORSO ESG SI È ARTICOLATO IN QUATTRO SESSIONI TEMATICHE APPROFONDITE:

SOSTENIBILITÀ E ACCESSO AL CREDITO:

un modulo focalizzato su come **i criteri ESG influenzano l'accesso al credito bancario**. In questa sessione è stato analizzato in dettaglio il **Regolamento UE 2020/852 (Tassonomia Europea)** e il ruolo della finanza sostenibile nel percorso verso la **neutralità climatica al 2050**. Sono stati inoltre presentati strumenti pratici, come lo **score ESG**, che **misura l'adeguatezza ambientale, sociale e di governance dell'azienda**, insieme ai **meccanismi di pricing** adottati dal sistema bancario.

SVILUPPO SOSTENIBILE E CONTESTO ESG:

un modulo condotto da **esperti di rilievo**, che ha illustrato i **principali riferimenti normativi e strategici** a livello internazionale, europeo e nazionale, fornendo esempi concreti di aziende che hanno intrapreso un **percorso strutturato verso la sostenibilità**. Tra questi, il caso di **Ponti S.p.A.**, che ha ottenuto importanti riconoscimenti quali la **certificazione B-Corp** e la **qualifica di società benefit**, rappresentando un modello di riferimento nel settore.



MACRO-TREND E PRINCIPALE CONTESTO NORMATIVO:

un **approfondimento sui trend globali** e sul **quadro regolatorio di riferimento**, con particolare attenzione ai **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030**. In questa sessione sono state illustrate le cinque dimensioni chiave dello sviluppo sostenibile: **Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership**, fondamentali per comprendere le sfide e le opportunità del contesto attuale.

VALUTAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ CON AHP (ANALYTIC HIERARCHY PROCESS):

un **modulo tecnico** dedicato alle metodologie per la misurazione e valutazione quantitativa della sostenibilità aziendale, compresa la definizione degli indicatori chiave, la gerarchizzazione delle priorità e l'assegnazione dei pesi specifici. Questo strumento è essenziale per elaborare un **Sustainability Score** affidabile, che guida le **decisioni strategiche e operative** dell'azienda verso pratiche sostenibili e responsabili.

Questo **percorso ESG**, oltre a fornire **conoscenze aggiornate e strumenti pratici**, ha contribuito a creare un coinvolgimento attivo e consapevole dei dipendenti, rafforzando l'impegno di Icat Food nel **perseguire obiettivi sostenibili** e nel promuovere il contributo di ciascuno alla creazione di valore responsabile e duraturo.

TALENT RETENTION

La strategia di **talent retention** rappresenta un elemento centrale nel percorso di crescita di Icat Food. L'Azienda **investe nella formazione continua e nello sviluppo delle competenze**, riconoscendoli come strumenti fondamentali per valorizzare le proprie risorse e consolidare **team di professionisti altamente qualificati**, capaci di garantire un'offerta di qualità ai clienti.

Investire nella **crescita delle persone** significa costruire un **ambiente di lavoro stimolante, inclusivo e ricco di opportunità**. Questo approccio ha permesso a Icat Food di distinguersi per la sua capacità di trattenere e motivare i propri talenti, contribuendo alla **solidità** e alla **continuità aziendale**.

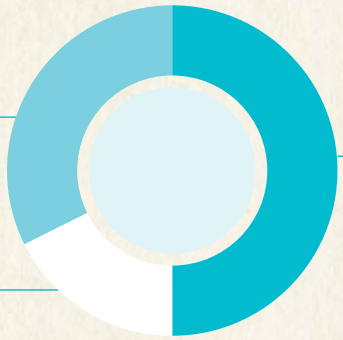
Nel 2025, infatti, il **35,3% del personale** di Icat Food vanta un'**anzianità di servizio superiore ai 20 anni**, mentre l'**11,8% è in Azienda da più di 10 anni**. Questi dati significativi sottolineano la forte stabilità dell'Azienda e la sua attenzione alla crescita professionale dei propri collaboratori.



SENSO DI APPARTENENZA

35,3%
IN AZIENDA DA PIÙ DI 20 ANNI

11,8%
IN AZIENDA DA PIÙ DI 10 ANNI



52,9%
IN AZIENDA DA MENO DI 10 ANNI

4.3

SALUTE E SICUREZZA

La **salvaguardia del benessere** e dell'**integrità psicofisica** dei lavoratori rappresenta un **principio essenziale** nella responsabilità sociale di Icat Food, che si impegna a garantire un **ambiente di lavoro sicuro**, conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza (D. Lgs.81/2008), attraverso un'attenta **valutazione dei rischi**, una **prevenzione efficace** e un **monitoraggio costante**.

Per assicurare il massimo livello di conformità e aggiornamento, Icat Food ha affidato da tempo la **gestione della salute e sicurezza sul lavoro** alla società **S.T.A Ambiente S.r.l.**, realtà composta da **tecnici e consulenti specializzati in sicurezza**, in grado di offrire un supporto competente, tempestivo e orientato al miglioramento continuo delle condizioni lavorative.

Le principali attività gestite da S.T.A. Ambiente S.r.l. sono:

- L'INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI POTENZIALI PER I LAVORATORI, formalizzati nel **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)**;
- LA DEFINIZIONE DELLE MISURE PREVENTIVE E DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI), necessari per lo svolgimento in **sicurezza delle mansioni**;
- LA FORMAZIONE OBBLIGATORIA IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA, costantemente aggiornata in base agli **obblighi normativi**.

ZERO
INFORTUNI GRAVI
nel 2025



A seguito delle valutazioni effettuate, e in considerazione della natura delle attività svolte, è stato rilevato che **i dipendenti d'ufficio sono esposti esclusivamente al rischio da videoterminali (VDT)**.

Infine, come previsto dal D. Lgs. 81/2008, Icat Food ha individuato le **figure di riferimento** per la sicurezza all'interno dell'Azienda, ovvero:

- **il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);**
- **il Medico Competente**, che si occupa di effettuare le **visite mediche preventive**, di valutare l'**idoneità del lavoratore** allo svolgimento della mansione specifica e di effettuare **visite mediche periodiche**, finalizzate a controllare lo stato di salute dei lavoratori e il mantenimento dei requisiti di idoneità allo svolgimento della mansione specifica.

Inoltre, per garantire un intervento tempestivo in caso di necessità, sono state create **squadre di emergenza per il primo soccorso e la prevenzione incendi**, opportunamente formate.

Nel 2025 non si sono verificati infortuni gravi né malattie professionali, dimostrando l'efficacia delle misure di prevenzione adottate.



4.4

IL SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE

Nell'ambito della propria **visione di responsabilità sociale**, attenta sia alle persone sia al territorio, Icat Food dal 2024 ha scelto di **supportare un progetto che unisce la salvaguardia ambientale al sostegno concreto delle comunità locali.**

In **collaborazione con Ogyre**, **prima piattaforma globale di Fishing for Litter**, l'Azienda contribuisce a **valorizzare il lavoro dei pescatori** in Italia, Brasile e Indonesia, permettendo loro di integrare la **raccolta dei rifiuti marini** nella propria attività quotidiana, **ricevendo in cambio incentivi, formazione e attrezzature adeguate**. Questo modello consente di garantire un **reddito più stabile**, promuovere lo sviluppo locale e favorire l'inclusione sociale, trasformando la pesca in un'**attività rigenerativa e sostenibile**.

Nel 2025, grazie a questo supporto diretto, Icat Food ha contribuito alla **rimozione di 1.773 chilogrammi di rifiuti marini**, favorendo così il **ripristino degli ecosistemi oceanici** e la **tutela della biodiversità**. La raccolta dei rifiuti, costituiti per l'**85% da plastica**, è avvenuta sia durante le normali battute di pesca sia attraverso uscite dedicate, con tutte le operazioni monitorate e tracciate via blockchain per **garantire trasparenza** ed efficace smaltimento.

Una parte significativa dei materiali recuperati è stata avviata a **riciclo o riutilizzo**, contribuendo concretamente alla riduzione dell'impatto ambientale: in **Brasile**, ad esempio, il **28% dei rifiuti raccolti è stato riciclato**, mentre in **Indonesia** lo **smaltimento in discarica è sceso dal 97% al 4%** grazie ad accordi con impianti di termovalorizzazione. Complessivamente, Icat Food ha supporta-



to il **riutilizzo di circa 620 chilogrammi di rifiuti, promuovendo un modello di economia circolare**.
Un ulteriore risultato significativo è stato quello di **evitare il rilascio in mare di circa 177 chilogrammi di microplastiche**, riducendo la presenza di sostanze pericolose come additivi chimici, metalli pesanti, bisfenolo e inquinanti organici persistenti. Questo contribuisce non solo a tutelare la biodiversità marina, ma anche a **migliorare la qualità delle acque**.

Il progetto riveste anche una forte valenza climatica: riducendo la quantità di plastica presente negli oceani, si contribuisce a **limitare le emissioni di CO_2**, proteggere gli ecosistemi che la assorbono e rafforzare la resilienza delle coste di fronte ai cambiamenti climatici.

Grazie a questa iniziativa, **19 pescatori sono stati coinvolti attivamente**, trasformando la pesca tradizionale in un'attività di rigenerazione ambientale e generando un impatto sociale positivo per le comunità locali. Questo modello rappresenta un **investimento nelle persone e nei territori**, coerente con la logica della **blue economy**, che integra la sostenibilità ambientale con lo sviluppo economico.

Sostenendo Ogyre, Icat Food si è unita a una rete globale composta da oltre **235 aziende, istituzioni, centri di ricerca, ONG, comunità di pescatori e autorità locali**, impegnate a creare soluzioni sostenibili, promuovere l'economia circolare e tutelare la salute degli oceani. Questa alleanza moltiplica i benefici ambientali e sociali del progetto, generando **effetti positivi e duraturi** per il pianeta e per le future generazioni.



CAPITOLO 5

5

LA RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO E VERSO I CLIENTI

5.1 I marchi 90
5.1.1 *Restyling dei brand e razionalizzazione dell'offerta* *94*
5.2 La qualità e sicurezza dei prodotti 98
5.2.1 *Innovazione a servizio della qualità* *103*
5.2.2 *Tracciabilità dei prodotti* *106*
5.3 Packaging sostenibile 107
5.4 La soddisfazione dei clienti 108



5.1

I MARCHI

*Con oltre **175 anni di esperienza nel settore alimentare, Icat Food** rappresenta oggi un punto di riferimento nella **selezione e distribuzione di eccellenze** provenienti da ogni parte del mondo.*

L'Azienda propone un **portafoglio di marchi rinomati**, contraddistinti dai più **elevati standard qualitativi** e capaci di soddisfare le esigenze di consumatori sempre più attenti alla qualità e alla sicurezza alimentare.

Attraverso l'ampia varietà di prodotti offerti, Icat Food è in grado di rispondere alle esigenze di un **mercato sempre più attento** alla **qualità** e alla **sostenibilità**. Dalle specialità ittiche a quelle vegetali, fino ai prodotti da forno, l'offerta di Icat Food si distingue per la ricerca costante delle migliori materie prime e per la **valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali e internazionali**.



PORTAFOGLIO ICAT FOOD

Dal 1888 la più antica marca italiana di tonno e conserve ittiche.



Tonno delle Azzorre e sgombri in grande formato ideali per la **lavorazione** e le **gastronomie.**

Linea leader di **cracker salati, biscotti e cereali** nel mercato spagnolo.

Olive nere e verdi di produzione iberica premium.

Conserve di tonno, sgombri, sardine e filetti di alici di qualità ad un prezzo conveniente.

Brand di biscotti facente parte del gruppo spagnolo **Adam Foods**, azienda del panorama alimentare spagnolo.

Tonno pescato con tecniche, metodi e attrezzature che portano a una **pesca sostenibile.**

Conserve ittiche a prezzi competitivi.

Salmone selvaggio al naturale proveniente dalle **acque nord americane**, uno dei migliori ecosistemi al mondo per ricchezza di faune e foreste.

Prodotti a base di **polpa di granchio.**

Cuori di palma, asparagi e ananas importati dai paesi esotici.

IL MARCHIO PREMIUM:

ANGELO PARODI

*Tra i **brand di punta** spicca **Angelo Parodi**, storico marchio italiano che incarna l'**anima premium** dell'offerta Icat Food.*



La storia di Angelo Parodi **ha origine nel 1888**, grazie a una figura pionieristica che seppe **rivoluzionare il settore** delle conserve ittiche. Tra i primi a introdurre tecniche moderne di conservazione e inscatolamento del tonno, **Angelo Parodi** segnò una svolta decisiva per **la qualità e la sicurezza alimentare**, valori che continuano a caratterizzare il marchio ancora oggi.

Il successo del brand si fonda sull'equilibrio tra **lavorazioni artigianali** e **innovazione tecnologica**, con l'obiettivo di garantire prodotti di eccellenza. Ogni fase produttiva è soggetta a **rigorosi controlli qualitativi**: dalla selezione dei tonni più pregiati, alle tecniche di taglio e pulitura del pesce, fino alla stagionatura rispettosa dei tempi naturali.

Il tonno rappresenta l'icona del marchio, ma la gamma Angelo Parodi si completa con una **vasta offerta di specialità ittiche**: sardine e sgombri provenienti dalle coste mediterranee e atlantiche, oltre a filetti e pasta di acciughe del Mar Cantabrico.

Questa dedizione alla qualità ha permesso ad Angelo Parodi di ottenere il **prestigioso riconoscimento di Marchio Storico Italiano**, certificazione che costituisce un **motivo di grande orgoglio** per Icat Food e testimonia l'impegno costante verso i propri clienti.


ANGELO PARODI
DAL 1888
FILETTI DI ACCIUGHE
DEL MAR CANTABRICO
IN OLIO D'OLIVA

5.1.1 RESTYLING DEI BRAND E RAZIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA

A partire dal 2024, **Icat Food ha avviato un percorso strutturato di revisione del portafoglio marchi**, con l'obiettivo di semplificare l'offerta e renderla più **chiara, coerente e trasparente** per il consumatore.

Il punto di partenza di questo progetto è stato il **restyling strategico dei brand Donzela e Ardea**, interventi che hanno segnato l'inizio di una più ampia revisione assortimentale orientata all'efficienza, alla sostenibilità e al rafforzamento identitario.

La semplificazione del portafoglio si è posta un **duplice obiettivo**: da un lato, **definire** con maggiore chiarezza **il ruolo e il posizionamento dei diversi marchi** in termini di valore percepito e qualità del prodotto; dall'altro, **ottimizzare l'assortimento** in un'ottica di riduzione degli sprechi e di razionalizzazione economica e ambientale.

Il restyling del **marchio Donzela**, posizionato nella **fascia medio-bassa** di mercato, ha seguito un **approccio conservativo** e rispettoso della sua identità. **Il logo è stato mantenuto** per garantire continuità visiva ed evitare impatti ambientali derivanti dalla sostituzione di materiali e supporti. Lo sfondo ha conservato i **colori distintivi** della precedente versione, mentre **il packaging è stato aggiornato** con un elemento grafico nuovo - **un pesce stilizzato** - che rafforza il legame con il prodotto e ne valorizza la naturalità e la provenienza marina. Questo intervento, oltre a migliorare la chiarezza espositiva a scaffale, contribuisce a consolidare l'identità visiva del marchio in modo **sobrio e sostenibile**.

Sempre all'interno della gamma Donzela è stata introdotta la nuova linea **"Solo con un filo d'olio",** pensata per rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più **attento alla praticità, alla salute e alla sostenibilità**. La referenza mantiene la stessa quantità di tonno della lattina da **80 grammi** (55 grammi sgocciolato), ma con un **contenuto di olio sensibilmente ridotto**. Questa scelta permette di offrire un prodotto pronto al consumo, **senza necessità di sgocciolamento**, con un minore apporto calorico e un minor impiego di risorse nella fase produttiva.



Il ridotto utilizzo di olio, oltre a migliorare la fruibilità del prodotto, rappresenta un contributo concreto alla **riduzione degli sprechi alimentari** e dell'impatto ambientale, in linea con gli impegni di Icat Food verso una filiera più sostenibile e responsabile.

Grazie a questa innovazione, **nel biennio 2024/2025**, l'Azienda ha utilizzato **109.000 chilogrammi di olio in meno** rispetto all'anno precedente.

Parallelamente, Icat Food ha avviato un processo di razionalizzazione che ha portato all'**integrazione dei marchi Alto Mare e Ocean** all'interno del **brand Ardea**, posizionato nella **fascia di primo prezzo**. Questa convergenza ha consentito una **gestione più semplice**, una maggiore coerenza dell'offerta e un'ottimizzazione delle risorse lungo tutta la filiera, dalla produzione alla comunicazione.

Riducendo il numero di marchi attivi nel proprio portafoglio, l'Azienda ha potuto **contenere i costi economici e ambientali**, ad esempio attraverso **minori spese di stampa**, una **logistica meno complessa** e l'**ottimizzazione delle tirature**.

A partire dal 2024 è stato avviato un **rinnovamento strategico dell'identità visiva di Ardea**, con l'obiettivo di **rafforzarne la riconoscibilità, l'autorevolezza e la coerenza a scaffale,** mantenendo al contempo un saldo legame con la sua storia e il patrimonio visivo consolidato.

Il logo ha subito un restyling leggero, volto a conferirgli un aspetto più moderno e attuale senza modificarne i tratti distintivi. Sono state **mantenute forma e colore**, elementi chiave per garantire continuità visiva e facilitare l'identificazione del brand da parte del consumatore abituale.
Anche **il packaging è stato rinnovato**, adottando un design più pulito ed essenziale, con uno sfondo a tinta unita modulato a seconda del segmento di prodotto (olio di oliva, olio di semi, naturale).

L'introduzione di una **gerarchia visiva più chiara**, con il logo posizionato a sinistra e una maggiore evidenza dedicata al prodotto, ha migliorato la **leggibilità complessiva**, semplificando l'esperienza di acquisto e favorendo scelte più consapevoli da parte del consumatore.

Questo rinnovamento si inserisce in una strategia più ampia di **semplificazione e responsabilità visiva**, che coniuga estetica e funzionalità, generando benefici anche in termini di **riduzione degli elementi grafici superflui** e **ottimizzazione dei materiali di stampa**.






ARDEA
FILETTI DI ALICI
ARDEA
SARD
ALL'OLIO DI SEMI
120G
ARDEA
FILETTI DI SGOMBRO
ALL'OLIO DI SEMI
125G
ARDEA
SGOMBRO
AL NATURALE
400G
ARDEA
TONNO
ALL'OLIO DI SEMI
3 x 80G
ARDEA
TONNO
AL NATURALE
3 x 80G
ARDEA
TONNO
ALL'OLIO DI OLIVA
3 x 60G

5.2

LA QUALITÀ
E SICUREZZA DEI PRODOTTI

Icat Food, in stretta collaborazione con i propri fornitori, ***seleziona con la massima cura*** *le* ***materie prime*** *ed esegue rigorosi* ***controlli fisici, chimici, biochimici e organolettici*** *sulle materie prime e sul prodotto finito.*

L'obiettivo principale è quello di **garantire elevati standard qualitativi** e la **massima sicurezza alimentare** per i consumatori.

Per mantenere e rafforzare la competitività nel mercato in cui opera, Icat Food considera la **qualità dei prodotti e dei servizi offerti come un elemento cruciale della propria strategia aziendale.**

L'Azienda riconosce l'**interdipendenza tra qualità e sicurezza alimentare**: offrire un prodotto di qualità significa, prima di tutto, garantirne la sicurezza e **tutelare la salute dei consumatori**.

Con questa consapevolezza e nel pieno rispetto della propria responsabilità nei confronti dei consumatori, Icat Food si impegna a garantire **standard qualitativi elevati e costanti su tutta la propria gamma di prodotti.**

L'Azienda dispone di un **moderno magazzino** di proprietà ad **Arquata Scrivia (AL)**, dedicato allo **stoccaggio dei prodotti**: in questa struttura, vengono applicate procedure rigorose volte a garantire la piena integrità e sicurezza degli alimenti.

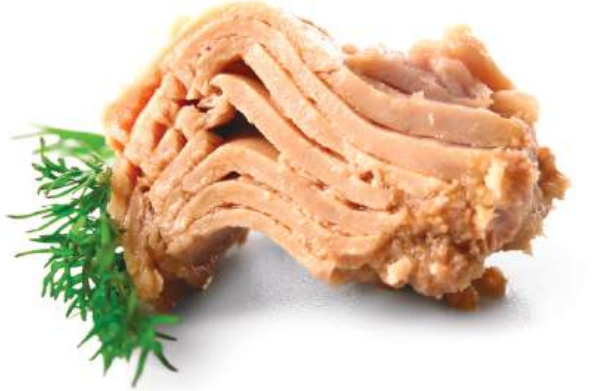
A dimostrazione del proprio impegno nella **gestione igienico-sanitaria** delle fasi di stoccaggio e spedizione, Icat Food aderisce volontariamente allo **standard internazionale IFS Logistics**, riconosciuto



dal **Global Food Safety Initiative (GFSI)**. Questa certificazione attesta che i servizi di logistica e stoccaggio offerti dall'Azienda rispettano pienamente i requisiti previsti in termini di qualità e sicurezza, promuovendo **trasparenza e fiducia** lungo l'intera filiera alimentare.

Per assicurare un **monitoraggio continuo** lungo l'intera filiera produttiva, l'Azienda ha implementato procedure specifiche conformi allo **standard IFS Logistics**. Questi **protocolli coprono tutte le fasi operative**, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla spedizione del prodotto finito, con il coinvolgimento attivo dei fornitori e del personale, adeguatamente formato e istruito sulle attività di controllo.

Inoltre, con la definizione della **Politica della Qualità**, Icat Food conferma il proprio impegno concreto nel mantenere un sistema di **gestione della sicurezza alimentare** volto a offrire ai consumatori prodotti sicuri e di alta qualità, nel rispetto di tutti i requisiti normativi, legislativi e ambientali.



LA POLITICA DELLA QUALITÀ DI ICAT FOOD SI BASA SU SEI PRINCIPI FONDAMENTALI:

1

SOSTENIBILITÀ

l'Azienda promuove una **politica di approvvigionamento sostenibile**;

2

TUTELA AMBIENTALE

viene favorita la presenza di **osservatori internazionali** indipendenti a bordo delle navi dei fornitori e non vengono acquistate **specie a rischio di estinzione**;

3

CODICE ETICO

aggiornato nel 2021;

4

SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI

attraverso un **rigoroso processo** che considera criteri etici, sociali e ambientali;

5

GENERAZIONE DI VALORE CONDIVISO

lo sviluppo di una **filiera sostenibile** produce **benefici ambientali, sociali ed economici** non solo per tutti gli attori coinvolti nella catena di fornitura, ma anche per le comunità locali in cui operano i partner commerciali di Icat Food;

6

CENTRALITÀ DEL CLIENTE

la Politica della Qualità è finalizzata a soddisfare pienamente le **esigenze dei consumatori**.





Icat Food attribuisce massima importanza alla sicurezza alimentare, adottando un sistema rigoroso di monitoraggio e controllo, volto a supervisionare e ottimizzare ogni fase della filiera logistica.

Presso il magazzino di **Arquata Scrivia**, l'Azienda esegue dunque una **serie di controlli**, volti a:

- **Verificare il rispetto delle disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo HACCP;**
- **Controllare l'attuazione dei programmi di prerequisiti** (ad esempio, le Linee Guida) **e delle procedure operative;**
- **Garantire la sicurezza alimentare lungo tutta la catena logistica.**

Tale **sistema di controlli** si compone di:

- **ANALISI MICROBIOLOGICHE,** condotte per valutare lo **stato igienico-sanitario dei prodotti**, monitorando l'applicazione dei processi e delle procedure produttive e il **rispetto delle specifiche tecniche**. La frequenza di queste analisi è stabilita nel **Piano di Analisi**, redatto sulla base di un contratto di assistenza con il fornitore del servizio di **analisi microbiologiche e chimiche**. I risultati vengono elaborati per individuare eventuali trend critici e, se necessario, attivare azioni correttive o preventive in caso di non conformità;

- **TEST ORGANOLETTICI, eseguiti sul prodotto per valutare gusto, sapore e consistenza**. Questi test vengono eseguiti in caso di cambio fornitore, modifica della ricetta, introduzione di nuove referenze o segnalazioni/variazioni sul prodotto. Inoltre, Icat Food effettua **controlli a campione** con cadenza settimanale;

- **AUDIT PERIODICI,** finalizzati a verificare il **rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle procedure di stoccaggio**. Gli audit si dividono in **audit interni**, **audit di seconda parte** e **audit di terza parte**.



GLI AUDIT INTERNI

sono **condotti da personale interno o consulenti qualificati** per valutare la conformità del sistema adottato da Icat allo **Schema di Riferimento**, alla normativa vigente e agli accordi contrattuali con terze parti. La frequenza base degli audit interni è di **due volte all'anno**, ma può aumentare in caso di non conformità gravi o su indicazione del **Responsabile della Gestione per la Qualità (RGQ)**, per assicurare un rapido intervento. Le eventuali azioni correttive individuate durante l'audit vengono discusse con il **Team per la Sicurezza Alimentare** e condivise con le parti coinvolte.

GLI AUDIT DI SECONDA PARTE

sono **condotti dai clienti o dai loro delegati** e seguono la stessa metodologia degli audit interni. I risultati vengono condivisi con le parti interessate e le azioni correttive vengono concordate con il **Team per la Sicurezza Alimentare**.

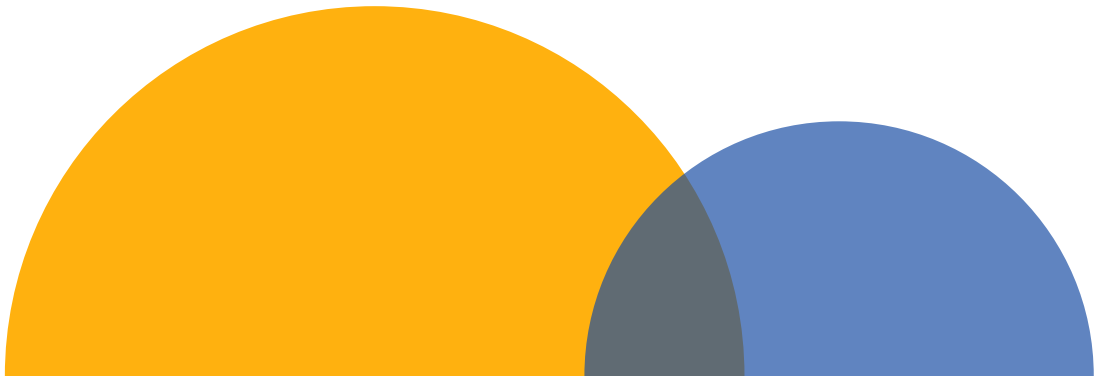
GLI AUDIT DI TERZA PARTE

sono effettuati dagli **organismi di certificazione** o da **organi di vigilanza**. Sulla base dei risultati, il **Responsabile della Gestione per la Qualità (RGQ)** definisce e attua le azioni correttive e preventive necessarie.

In particolare, nel corso del 2025, Icat Food ha effettuato:

- **Due audit interni**, pianificati da calendario: uno a febbraio e uno a dicembre, entrambi **conclusi con esito positivo**;
- **Un audit di terza parte**, condotto da **RINA** per il rinnovo della **certificazione IFS Logistics**, conclusosi con esito *foundation level*.

Anche le **analisi microbiologiche** e i **test organolettici** svolti nel 2025 non hanno evidenziato scostamenti rispetto ai livelli di qualità attesi, **confermando la piena efficacia delle procedure di controllo adottate da Icat Food**.





5.2.1

INNOVAZIONE A SERVIZIO DELLA QUALITÀ

Per Icat Food, l'**innovazione dei processi** rappresenta un **pilastro strategico essenziale** per garantire standard elevati di **qualità e sicurezza** dei propri prodotti lungo l'intera catena logistica.

L'adozione di **tecnologie digitali e soluzioni automatizzate** permette infatti di incrementare l'**efficienza operativa quotidiana**, **ridurre gli errori** e **assicurare un monitoraggio più puntuale** di tutte le fasi di gestione degli alimenti.

In questa prospettiva, l'Azienda ha investito in modo significativo nella **trasformazione digitale**, con l'obiettivo di ridurre l'utilizzo della carta e adottare sistemi di archiviazione documentale su server sicuri. Contestualmente, ha introdotto **tecnologie avanzate per la gestione del magazzino di Arquata Scrivia**, con importanti ricadute positive sul mantenimento della qualità e sull'affidabilità delle forniture.

Il magazzino si distingue per un **elevato livello di automazione**, che garantisce efficienza, precisione e completa tracciabilità. La struttura è organizzata con **scaffalature multilivello**, in cui ogni postazione è identificata da un **codice univoco** che definisce fila, scaffale e piano, consentendo una **localizzazione rapida** e accurata di ciascun articolo.

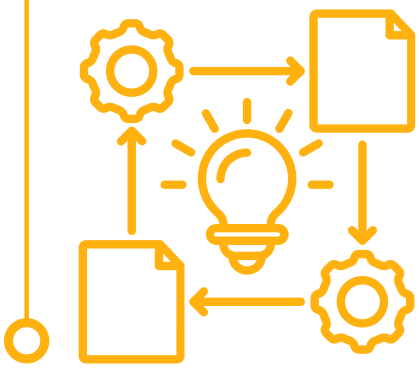
La gestione avviene tramite **radiofrequenza**: ogni operatore utilizza un **tablet integrato al muletto**, connesso al siste-

ma centrale, ricevendo in tempo reale le istruzioni per la **movimentazione dei bancali**, anch'essi identificati da un codice univoco (matricola). Una volta posizionato, il bancale viene scansionato con un lettore dedicato e registrato automaticamente dal sistema, assicurando un **controllo puntuale dell'inventario**.

Al momento dell'elaborazione di un ordine, il sistema distingue automaticamente tra **picking** (prelievo manuale di singoli colli) e **movimentazione di interi bancali**, guidando gli operatori in modo efficiente in base alla tipologia di attività richiesta. Anche in fase di prelievo, ogni operazione è tracciata tramite la **scansione della matricola**, **garantendo precisione nell'evasione** degli ordini e completa tracciabilità.

L'**automazione del magazzino** è realizzata in **collaborazione con SIPE S.r.l.**, azienda specializzata nell'analisi delle performance e dei processi logistici, che fornisce e aggiorna periodicamente i **software di gestione** utilizzati presso Icat Food.

Questa partnership consente di mantenere **standard tecnologici elevati**, ottimizzando le attività logistiche con vantaggi concreti in termini di efficienza, precisione e competitività.





IL MAGAZZINO
DI ICAT FOOD

Il **polo logistico di Arquata Scrivia**, in provincia di Alessandria, rappresenta un **elemento strategico** nel percorso di Icat Food verso un modello di approvvigionamento sempre più sostenibile ed efficiente.

Inaugurato nel 2022, il magazzino permette all'Azienda di presidiare e ottimizzare tutte le fasi della filiera, contribuendo concretamente alla **riduzione dell'impatto ambientale e sociale** delle proprie attività operative. La struttura è stata progettata secondo i più **elevati standard di sostenibilità ambientale, sicurezza e benessere dei lavoratori**, confermando l'impegno di Icat Food per un'industria alimentare sempre più responsabile.

Con una superficie di **13.000 metri quadrati**, il polo è attrezzato con **18.000 postazioni pallet**, **otto baie di carico e sei baie di scarico**, offrendo un'elevata capacità logistica e rapidità nelle movimentazioni. Gli spazi interni sono stati concepiti per assicurare condizioni di lavoro sicure e confortevoli, grazie a **soffitti ribassati**, **impianti di climatizzazione sia estivi sia invernali** e a un'**illuminazione naturale** che contribuisce a migliorare la qualità dell'ambiente di lavoro.

Inoltre, il magazzino è dotato di **pannelli fotovoltaici** installati in copertura, con una potenza di 100 kW, che nel 2025 hanno prodotto circa il **50% dell'energia elettrica** consumata dall'Azienda.



5.2.2

TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

La tracciabilità costituisce un **elemento fondamentale** per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari **lungo tutta la filiera**.

Icat Food ha sviluppato un **sistema informativo altamente efficiente**, capace di assicurare la **completa rintracciabilità dei prodotti** sia a monte che a valle del processo produttivo, contribuendo così a tutelare la salute dei consumatori e a mantenere la **fiducia del mercato**.

Grazie a un **elenco dettagliato e costantemente aggiornato dei fornitori**, l'Azienda è in grado di monitorare con precisione tutti i partner coinvolti nella fornitura di materie prime e materiali di confezionamento, verificandone la conformità ai requisiti di qualità e sicurezza.

Il **sistema gestionale AS400** rappresenta il cuore del processo di tracciabilità: attraverso la consultazione per **numero di lotto o codice prodotto**, è possibile risalire a tutte le informazioni rilevanti relative alla filiera, garantendo **trasparenza e tempestività** in caso di necessità di richiamo o interventi correttivi.

In particolare, la **tracciabilità a monte** consente di **identificare il fornitore** di riferimento e di ricostruire tutte le movimentazioni relative a un determinato prodotto, mentre la **tracciabilità a valle** permette di **individuare con precisione i destinatari finali**. Questa **doppia garanzia tutela la sicurezza alimentare** e favorisce interventi rapidi ed efficaci in caso di eventuali non conformità.

Per assicurare la **massima affidabilità del sistema di tracciamento**, Icat Food realizza periodicamente **procedure di simulazione**, finalizzate a verificare la corretta funzionalità e la solidità del sistema informativo, così da mantenere standard elevati di qualità, sicurezza ed efficienza operativa.



5.3

PACKAGING SOSTENIBILE

Nell'ambito delle proprie attività produttive, il **packaging** rappresenta per Icat Food una componente significativa in termini di utilizzo di materiali lungo la filiera.

Per questo motivo, già a partire dal 2018 l'Azienda ha intrapreso un **percorso di innovazione** volto a **ridurre l'impiego** complessivo di **materiali di confezionamento** e a **migliorarne la riciclabilità**, mantenendo inalterati i requisiti di funzionalità e sicurezza alimentare.

Nel 2018, Icat Food commercializzava **oltre 1.500.000 confezioni all'anno** caratterizzate da un **doppio packaging** costituito da astuccio in **cartone e lattina**. A partire da quell'anno, l'Azienda ha scelto di orientarsi verso **soluzioni di smart packaging**, riducendo progressivamente l'utilizzo dell'astuccio esterno in favore della **sola lattina come imballaggio primario**, con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale.

Nel 2025, Icat Food ha distribuito **345.000 confezioni con doppio packaging e 1.750.000 confezioni con la sola lattina**. Grazie a questo cambiamento è stato possibile ottenere un significativo **risparmio di materiali**, pari a circa **19.300 chilogrammi di cartone in meno** rispetto ai quantitativi utilizzati nel 2018.



5.4

LA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

La **gestione dei reclami** rappresenta per Icat Food un elemento fondamentale per mantenere una **relazione solida e trasparente** con i clienti, oltre a costituire uno **strumento strategico** per il miglioramento continuo della qualità dei servizi offerti.

Per garantire un approccio strutturato ed efficace, l'Azienda ha implementato una **Procedura per la gestione delle non conformità e delle azioni correttive**, che stabilisce ruoli, responsabilità e modalità operative per l'identificazione, la gestione e la documentazione di eventuali anomalie.

Attraverso questa Procedura, Icat Food distingue **quattro tipologie di non conformità**:

1. **Non conformità in accettazione**, rilevate dall'**Addetto al Magazzino** in fase di **ricezione o stoccaggio** della merce.
2. **Non conformità di prodotto**, individuate dagli **operatori** o dal **Responsabile di funzione** durante i **controlli sul processo**, dall'ordine alla spedizione.
3. **Non conformità di sistema**, legate al **Sistema di Gestione** o al **Sistema HACCP**, riscontrate dai **Responsabili di funzione** o durante audit interni.
4. **Non conformità segnalate dai clienti**, gestite dall'**Ufficio Commerciale** in collaborazione con il **Responsabile della Gestione Qualità** (RGQ) e il **Responsabile di Magazzino**, fino alla completa risoluzione del problema.



I reclami da parte dei clienti possono essere **inoltrati tramite e-mail all'Ufficio Qualità di Icat Food** o comunicati verbalmente agli agenti e ai Capi Area, che provvedono a trasmettere la segnalazione ai reparti competenti. Anche i consumatori finali hanno la possibilità di presentare reclami attraverso un **indirizzo e-mail dedicato**, pubblicato sul sito web ufficiale dell'Azienda.

Dopo la valutazione e l'identificazione della fonte del reclamo, il RGQ, insieme alla funzione commerciale, **attiva interventi immediati** che possono comprendere la **sostituzione del prodotto**, l'invio urgente tramite nuovo corriere o altre azioni correttive ritenute opportune per **risolvere prontamente il problema**.

Nel **2025**, sono stati ricevuti sette reclami da parte dei clienti, tutti relativi alla **qualità del prodotto**.

Le segnalazioni hanno riguardato **episodi circoscritti**, come vasetti danneggiati durante il trasporto, confezioni con imballaggi compromessi o la presenza di un frammento osseo in una lattina di sgombro. **In tutti i casi è stato attivato l'iter previsto**, che include la raccolta dei dati sulla referenza coinvolta, la tracciabilità interna del lotto interessato, la redazione di un report di analisi delle cause e la definizione delle azioni correttive.





CAPITOLO 6

6 LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

6.1 Lotta al cambiamento climatico 114
6.1.1 *Riduzione dei consumi energetici* *114*
6.1.2 *Emissioni dirette e indirette* *118*
6.2 Gestione responsabile delle risorse 120
6.2.1 *Gestione dei rifiuti* *120*
6.2.2 *Gestione della risorsa idrica* *124*





6

LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

La **tutela dell'ambiente** e **degli ecosistemi** rappresenta per Icat Food un **elemento essenziale** della propria **responsabilità d'impresa**, in quanto il patrimonio naturale costituisce una risorsa fondamentale da salvaguardare e valorizzare nel lungo periodo.

La **consapevolezza dell'impatto** che ogni attività può generare sull'ambiente spinge l'Azienda a perseguire una **strategia improntata alla responsabilità**, integrando la sostenibilità come valore trasversale e condiviso.

Questa visione trova fondamento nel **Codice Etico** e si traduce in **interventi concreti** per ridurre gli effetti delle proprie operazioni su **clima, suolo, acqua e biodiversità**.

Negli ultimi anni, Icat Food ha intrapreso un **percorso strutturato verso la sostenibilità**, dimostrando un **impegno tangibile** che va oltre il mero rispetto delle normative, grazie a un **approccio proattivo** che integra pienamente le istanze ambientali nella strategia aziendale, rendendo la sostenibilità un riferimento centrale in tutte le aree di business.

In particolare, Icat Food si impegna a **contrastare il cambiamento climatico** attraverso la **riduzione dei consumi energetici e delle emissioni climalteranti**, promuovendo allo stesso tempo una cultura diffusa di efficienza e rispetto delle risorse.
Parallelamente, l'Azienda adotta pratiche di **gestione circolare dei rifiuti**, incrementando la quota di materiali avviati a recupero e garantendo un **monitoraggio continuo** dei flussi di scarto.



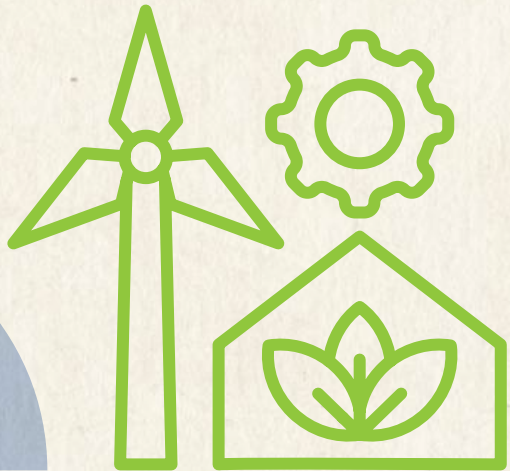
Anche la **risorsa idrica** è gestita in modo responsabile, attraverso sistemi di razionalizzazione dei consumi e attività di sensibilizzazione rivolte ai dipendenti.

Centrale, infine, è l'impegno per la **tutela della biodiversità marina**, perseguito mediante partnership con fornitori che adottano **criteri di pesca sostenibile** e rispettano gli equilibri degli ecosistemi. In questo quadro, Icat Food intende continuare a evolvere, definendo piani di miglioramento misurabili e tracciabili, con l'obiettivo di **proteggere l'ambiente e creare valore condiviso per le comunità presenti e future.**



6.1

LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO



6.1.1 RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

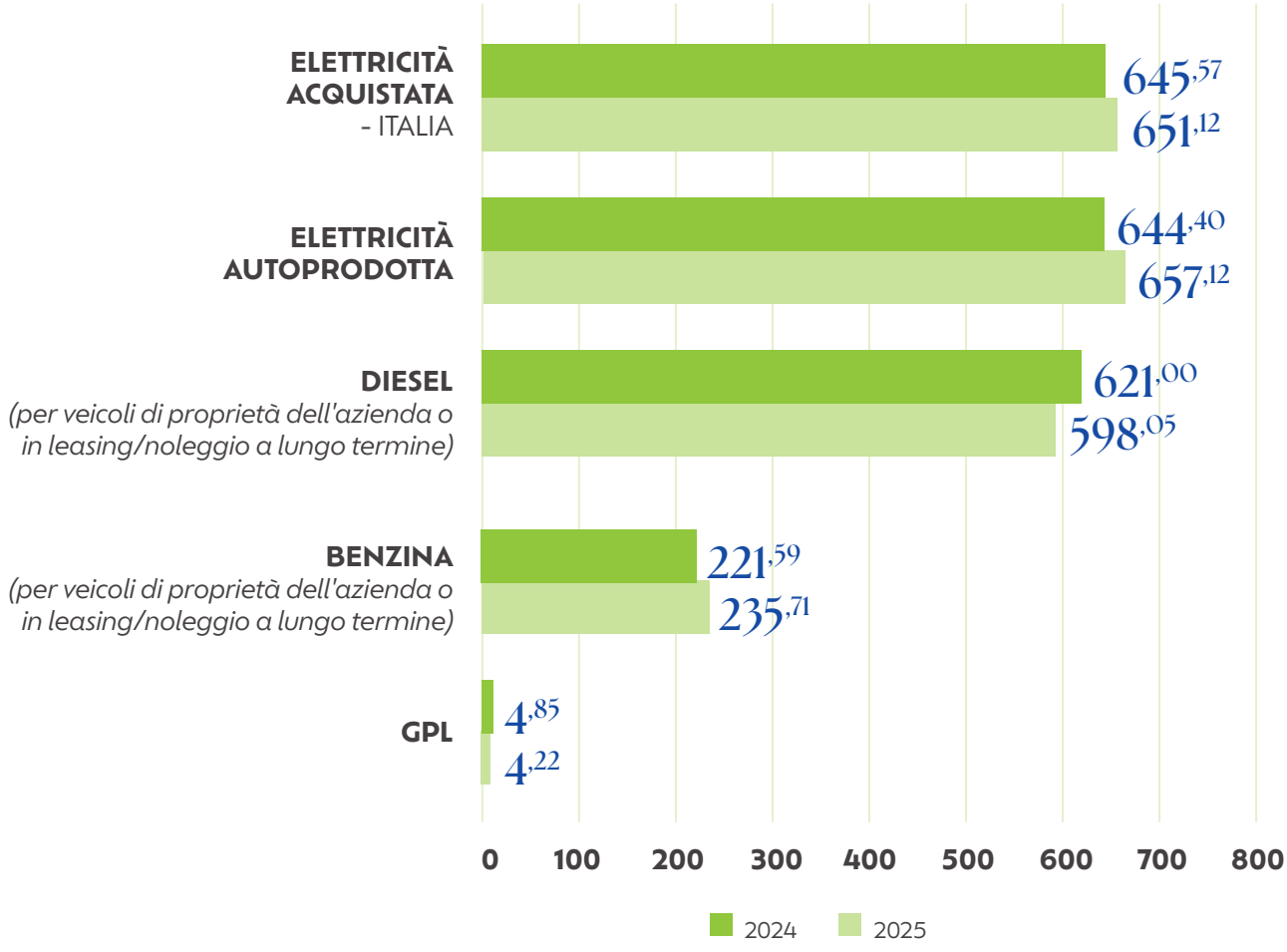
Nel corso delle attività quotidiane, Icat Food si impegna a implementare **iniziative di efficientamento energetico** e a **sensibilizzare i dipendenti** rispetto all'adozione di **comportamenti responsabili**.

Pur non rientrando tra le imprese a più alto consumo di energia, l'Azienda ritiene fondamentale diffondere una **cultura della sostenibilità**, coinvolgendo attivamente tutto il personale nella **lotta al cambiamento climatico**. Questo approccio rappresenta un elemento imprescindibile che, nel tempo, ha contribuito in modo significativo al successo delle strategie adottate per la **riduzione dell'impatto ambientale**.

I **consumi energetici** di Icat Food derivano principalmente da **quattro fonti: GPL, diesel e benzina**, impiegati per l'alimentazione della flotta aziendale, ed **energia elettrica**, utilizzata per le utenze degli uffici e del magazzino di Arquata Scrivia.



ENERGIA TOTALE CONSUMATA (GJ)



Per quanto riguarda i **combustibili fossili** utilizzati per alimentare il **parco auto aziendale**, nel 2025 si è registrata una **diminuzione del consumo di diesel**, accompagnata da un **incremento nell'uso della benzina**. Il parco mezzi, prevalentemente impiegato dagli agenti per le visite esterne ai clienti, è rimasto invariato tra il 2024 e il 2025. Le variazioni nei consumi di carburante riflettono principalmente un **diverso utilizzo dei veicoli** a benzina rispetto a quelli a diesel nel corso dell'anno, senza che vi siano state modifiche strutturali o interventi specifici.

Questa stabilità conferma l'attuale assetto operativo dell'Azienda, che tuttavia continua a monitorare attentamente le **evoluzioni tecnologiche e ambientali**. In quest'ottica, Icat Food prevede nei prossimi anni di adottare possibili modifiche finalizzate a una **progressiva transizione verso un parco auto ibrido**, rafforzando così il proprio impegno a ridurre l'impatto ambientale e a **promuovere la sostenibilità** anche nella mobilità aziendale.

Parallelamente alle variazioni nei consumi dei carburanti, nel 2025 si è registrato un **leggero incremento sia dell'energia elettrica autoprodotta tramite**

ENERGIA GREEN

Il magazzino di Arquata Scrivia **autoproduce energia** grazie all'installazione di **pannelli fotovoltaici** sul tetto dello stabilimento, con una **potenza massima di 100 kW**.

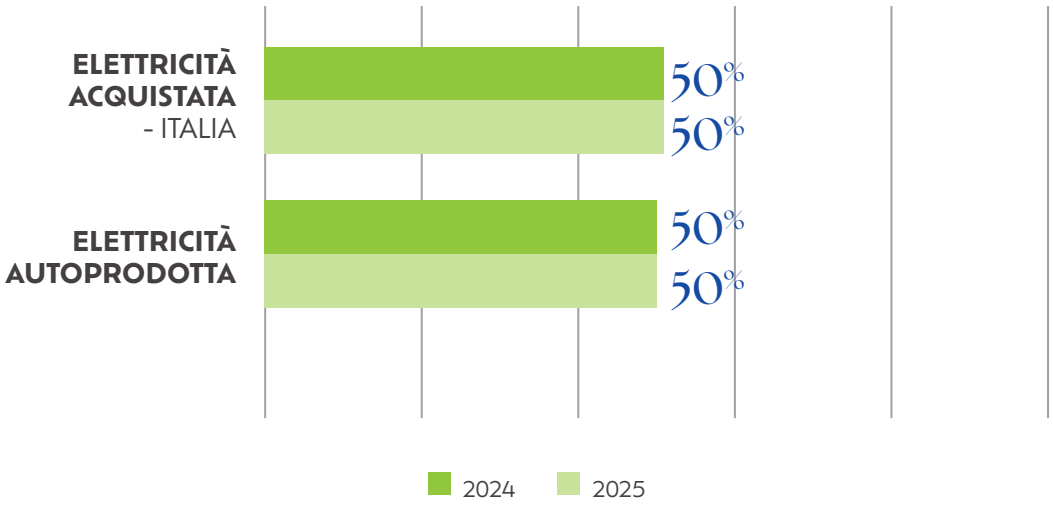


i pannelli fotovoltaici installati presso il magazzino **sia dell'energia elettrica acquistata dalla rete.** Tale aumento è riconducibile a lievi cambiamenti nei processi operativi dell'organizzazione, legati principalmente alla gestione dei flussi logistici e a normali oscillazioni nei livelli di attività.

Dell'energia elettrica totale dell'organizzazione, circa **il 50% proviene dalla produzione dei pannelli fotovoltaici**, mentre il restante 50% viene acquistato dalla rete. Per quanto riguarda l'**energia autoprodotta non consumata** negli orari e periodi di chiusura del magazzino di Arquata Scrivia, **pari a 72,12 GJ nel 2025**, quest'ultima **viene reimmessa in rete dall'Azienda**, contribuendo a ottimizzare l'efficienza energetica e a ridurre gli sprechi.

Complessivamente, il **consumo totale di energia** nel 2025 è rimasto sostanzialmente stabile rispetto al 2024, passando **da 2.068,57 GJ a 2.074,10 GJ**. La riduzione dei consumi di combustibili fossili per il parco auto è stata compensata da un leggero aumento del consumo di energia elettrica.

ENERGIA ELETTRICA TOTALE



6.1.2 EMISSIONI DIRETTE E INDIRETTE

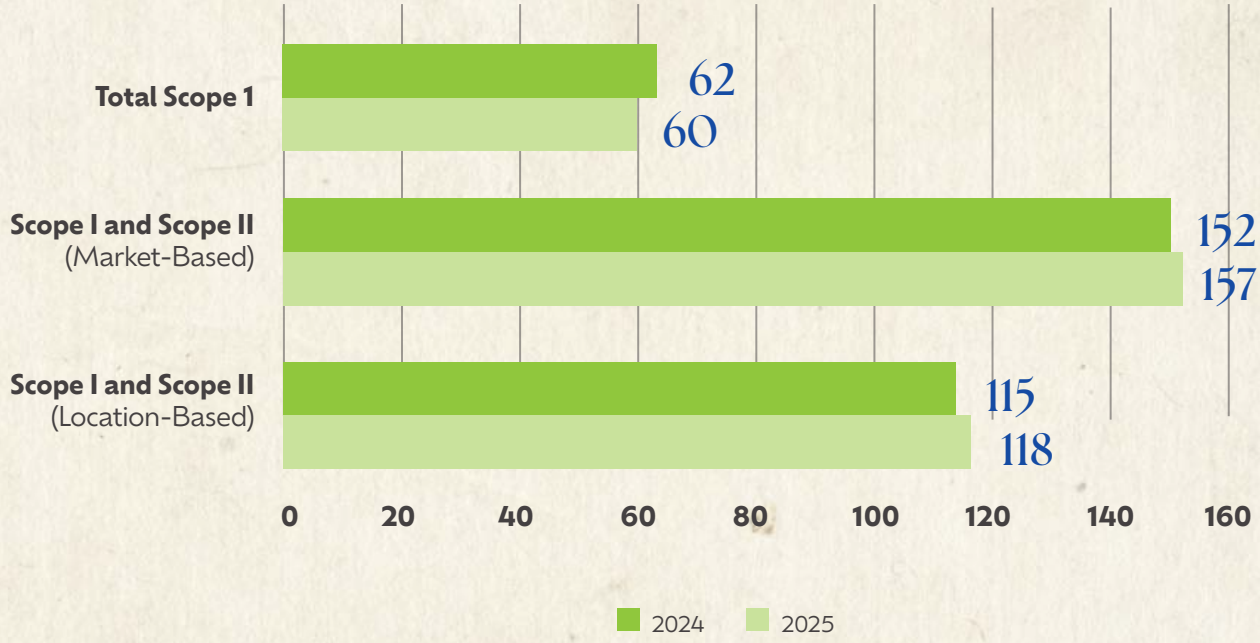
Per valutare il proprio contributo alla **lotta contro il cambiamento climatico**, Icat Food **monitora le proprie emissioni di gas a effetto serra** (GHG-Greenhouse Gas). Nel presente Bilancio, l'Azienda ha preso in considerazione le **emissioni di Scope 1**[5], ovvero quelle **derivanti dai consumi diretti dell'organizzazione**, e quelle di **Scope 2**, cioè quelle **generate dalla produzione di energia elettrica, calore o vapore acquistati e consumati dall'Azienda**.

Per calcolare queste emissioni, vengono utilizzati **due distinti approcci di calcolo**:

- **L'approccio "Location-Based"[6],** che prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi associati alla produzione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali;
- **L'approccio "Market-Based"[7]**, che considera l'energia elettrica complessivamente acquistata, inclusa quella proveniente da fonte rinnovabile tramite certificati di Garanzia di Origine.

5 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da ISPRA – National Inventory Report.
6 - Per il metodo Location-based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da ISPRA – Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale.
7 - Per il metodo Market-based sono stati utilizzati i fattori di emissione relativi al residual mix pubblicati da AIB – European Residual Mixes.

EMISSIONI DI CO_2 (t CO_2 eq)



Nel 2025, **le emissioni di Scope 1 hanno mostrato una leggera diminuzione**, passando **da 62 a 60 tonnellate di CO_2** equivalenti, riflettendo un minor utilizzo di combustibili fossili nell'attività aziendale. Parallelamente, le **emissioni di Scope 2 hanno registrato un lieve aumento**, in linea con il modesto incremento del consumo di energia elettrica osservato nello stesso periodo.

Nel dettaglio, la somma delle emissioni Scope 1 e Scope 2 basate sul criterio location-based è passata da 115 a 118 tonnellate, mentre la somma delle emissioni Scope 1 e Scope 2 calcolate con il criterio market-based è aumentata da 152 a 157 tonnellate di CO_2 equivalenti.
Questi scostamenti contenuti confermano una sostanziale **stabilità del profilo emissivo**, coerente con le variazioni minime dei consumi energetici totali.



6.2

GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE



6.2.1 GESTIONE DEI RIFIUTI

Icat Food si impegna a **gestire i propri rifiuti in maniera responsabile ed efficiente**, con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale.

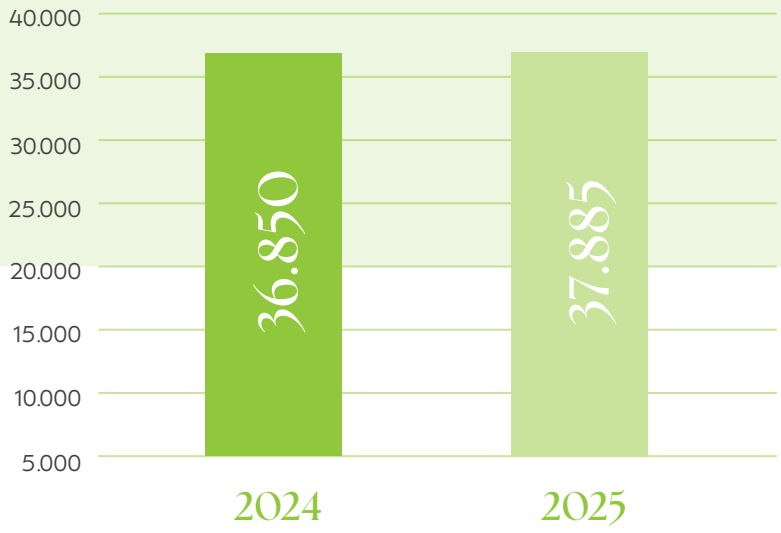
In particolare, l'Azienda effettua la **raccolta differenziata** per lo smaltimento dei rifiuti urbani, in collaborazione con i comuni di riferimento.

Le principali tipologie di rifiuti generate, ovvero **plastica e cartone**, sono affidate a **ReLife**, società specializzata in **soluzioni integrate per la raccolta, il trasporto, la selezione, l'adeguamento volumetrico e l'avvio al riciclo dei materiali valorizzabili**, provenienti sia da attività industriali che urbane. Al momento del ritiro, ReLife fornisce una **certificazione** che attesta la tipologia di rifiuto, il peso e la destinazione finale, sia essa recupero o smaltimento.

Per mantenere un controllo costante sulla produzione e gestione dei rifiuti, Icat Food aggiorna regolarmente un **registro annuale** in cui vengono riportati dettagli su tipologia, peso e destinazione finale di ogni carico ritirato.



RIFIUTI PRODOTTI (KG)



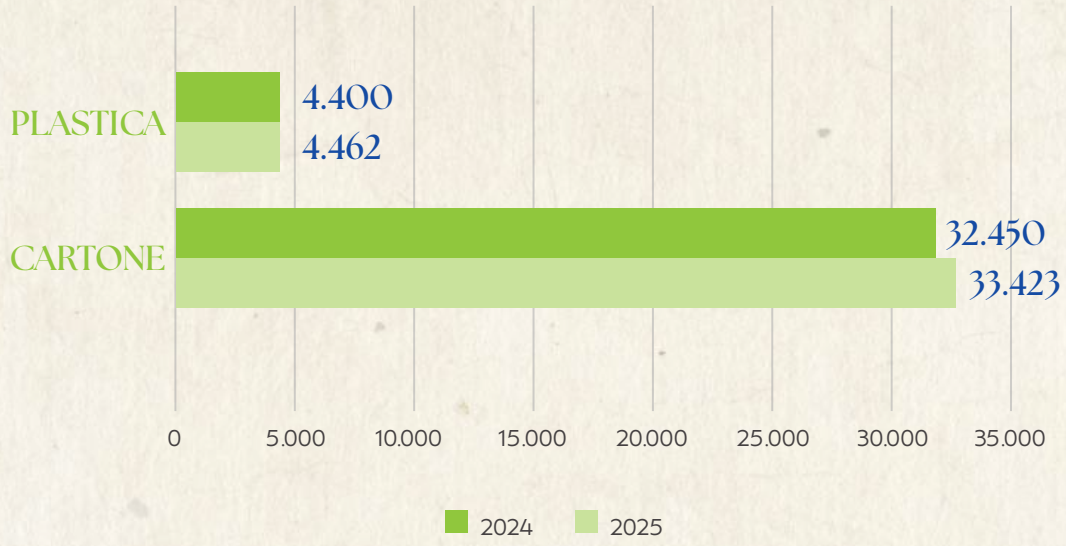
Nel 2025 sono stati prodotti **37.885 chilogrammi di rifiuti**, di cui oltre l'**88%** è costituito da **cartone**.

La quantità complessiva di rifiuti ha registrato un aumento del 2,8% rispetto al 2024, confermando la **sostanziale stabilità** delle attività operative nel periodo considerato.

La quantità di cartone è aumentata del 3% nel 2025, principalmente a causa del **maggior volume di vendite di unità box**. Per caratteristiche di processo, Icat Food è tenuta ad aprire i cartoni contenenti i prodotti, estrarre vasetti o lattine e inserirli nei box. I cartoni aperti e non riutilizzabili vengono poi **smaltiti separatamente** in appositi contenitori.

Per quanto riguarda la plastica, si è registrato un incremento dell'1,4% rispetto all'anno precedente. Tuttavia, si è proseguito nell'utilizzo del **"film green"** per fasciare i pallet in uscita, che nel 2025 ha quasi completamente sostituito il precedente avvolgimento in plastica tradizionale, confermando l'**impegno verso soluzioni più sostenibili**.

RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA (KG)



RIDUZIONE DELLA PLASTICA

Per Icat Food la **riduzione dell'uso della plastica** derivata da fonti fossili è una **priorità strategica**, fondamentale sia per **ridurre le emissioni** in fase di produzione, sia per prevenire l'inquinamento ambientale.

In particolare, l'Azienda è consapevole dell'impatto che i materiali non biodegradabili possono avere sugli **ecosistemi marini**, contribuendo all'inquinamento del mare e causando gravi danni alla fauna acquatica.

A partire dal 2020, l'Azienda ha avviato **iniziative e progetti** volti a ridurre l'utilizzo di plastica, in particolare nelle attività di magazzino.

MAGAZZINO

-27%
DI PLASTICA
rispetto al 2020
che corrispondono a
3 TONNELLATE
DI PLASTICA ELIMINATA
in un anno

UTILIZZO DI FILM GREEN PER IMBALLI

basati su materie prime al 50% di origine non fossile:
100% RICICLABILE
30% BIODEGRADABILE

6.2.2 GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA

Considerata la natura delle attività svolte, Icat Food utilizza la **risorsa idrica esclusivamente per usi civili e sanitari**, sia presso gli uffici di Genova sia nel magazzino di Arquata Scrivia.

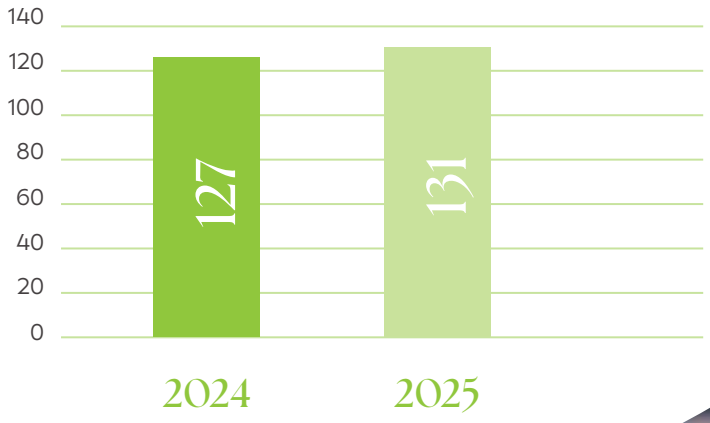
Consapevole dell'**importanza di questa risorsa limitata**, l'Azienda attribuisce grande importanza a una **gestione efficiente dell'acqua**, ponendo particolare attenzione alla **riduzione degli sprechi** e promuovendo comportamenti responsabili tra i dipendenti attraverso **attività di sensibilizzazione**.

Inoltre, presso il magazzino, Icat Food adotta un **approccio circolare** alla gestione della risorsa idrica, riutilizzando le acque superficiali raccolte in **apposite vasche** per l'**irrigazione delle aiuole e delle aree verdi** circostanti.

Nel 2025, il volume di acqua prelevato dall'acquedotto comunale è stato pari a **131 m³**, in linea con i consumi dell'anno precedente, **senza variazioni significative**.



PRELIEVO DI ACQUA (mc)





CAPITOLO 7

7 I PROSSIMI PASSI

7.1 Responsabilità verso il mare e le generazioni future 128

7.2 Obiettivi di miglioramento: i prossimi passi 133



7.1

RESPONSABILITÀ

VERSO IL MARE E LE GENERAZIONI FUTURE

Icat Food si impegna a **contribuire concretamente** agli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs)**, integrandoli all'interno della propria strategia di sostenibilità.



AGENDA 2030
E SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDGs)

L'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile** è un programma d'azione sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei **193 Paesi membri dell'ONU**.

Questo documento, che riconosce lo stretto legame tra il **benessere umano**, la **salute dei sistemi naturali** e la **presenza di sfide comuni** che tutti i Paesi sono chiamati ad affrontare per un **futuro sostenibile**, si suddivide in **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile - Sustainable Development Goals (SDGs)**, che i Paesi firmatari si sono impegnati a raggiungere entro il 2030.

Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli **Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals, MDGs)** che li hanno preceduti, e si fondano sull'integrazione tra le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: ambientale, sociale ed economica.

I **17 obiettivi** interessano pertanto diversi ambiti di sviluppo, dalla lotta alla fame all'eliminazione delle disuguaglianze, dalla tutela delle risorse naturali allo sviluppo urbano, dall'agricoltura ai modelli di consumo.





VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE

Nel corso del 2025, Icat Food ha continuato a rafforzare il **proprio impegno** verso un **modello di crescita responsabile**, integrando con sempre maggiore coerenza **i principi ESG** (Environmental, Social and Governance) all'interno delle **strategie aziendali**.

La sostenibilità resta al centro della visione d'impresa, come leva fondamentale per generare **valore condiviso** e contribuire alla costruzione di un **futuro equo, inclusivo e rispettoso dell'ambiente**.

Con uno sguardo rivolto al lungo termine, l'Azienda conferma il proprio contributo attivo agli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite**, concentrandosi in particolare su **quattro ambiti chiave** che riflettono la natura della propria attività e i valori aziendali:

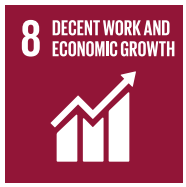
GOAL 5-PARITÀ DI GENERE

GOAL 8-LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

GOAL 13-LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

GOAL 14-PROTEGGERE LA VITA SOTT'ACQUA





Nel proseguire il proprio percorso, Icat Food continua a investire nel **benessere delle persone** e nella **qualità dell'ambiente di lavoro**, elementi considerati imprescindibili per il successo di un'impresa moderna.

Viene promossa attivamente una cultura organizzativa fondata sulla **valorizzazione delle competenze**, sulla **formazione continua** e sull'**equilibrio tra vita professionale e personale**.



Un'attenzione particolare è rivolta alla **diversità** e all'**inclusione**, con iniziative volte a garantire **pari opportunità** e a favorire un **contesto equo e rispettoso**.
La presenza significativa di **donne in posizioni di responsabilità** testimonia l'impegno concreto dell'Azienda verso la **parità di genere**.





Per quanto riguarda la **responsabilità ambientale**, nel 2025, Icat Food ha continuato a rafforzare il proprio impegno, focalizzandosi su **interventi concreti** per mitigare l'impatto della propria attività diretta.

Tra le azioni principali si evidenzia un'ottimizzazione nell'utilizzo dell'**impianto fotovoltaico**, che ha consentito di incrementare l'**efficienza delle fonti rinnovabili**, ma anche di **ridurre e valorizzare gli scarti di produzione**, di promuovere un utilizzo consapevole e responsabile della **risorsa idrica** da parte dei propri dipendenti e di gestire in modo sempre più sostenibile i **materiali impiegati per il packaging**, riducendo l'uso di componenti non riciclabili in favore di **soluzioni a minore impatto**, come l'introduzione di **film plastici di origine vegetale.**



Infine, l'ultimo asse prioritario dell'impegno ambientale di Icat Food riguarda la **protezione degli ecosistemi marini**, che continua a trovare espressione nella **rigorosa selezione dei fornitori** e nella **promozione di pratiche sostenibili nella pesca**.

Icat Food collabora infatti con partner che adottano **metodi non distruttivi per i fondali**, utilizzano attrezzature selettive per evitare catture accidentali, rispettano le normative vigenti e adottano misure volte a **limitare scarti e scarichi in mare**.

7.2

OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO: I PROSSIMI PASSI

Il 2025 ha visto Icat Food ***approfondire e ampliare*** *le* ***iniziative*** *volte alla* ***tutela ambientale*** *e alla* ***gestione sostenibile della filiera****, confermando così un impegno sempre più radicato e concreto.*



Tra le progettualità avviate, ha continuato a prendere forma l'**implementazione del Sistema di Gestione Ambientale** conforme allo **standard ISO 14001:2015**. Si tratta di un percorso articolato, che richiede tempo e un'attenta revisione dei processi aziendali, volto a costruire una **struttura organizzativa** in grado di presidiare in modo continuativo gli aspetti ambientali, prevenire l'inquinamento e promuovere un uso più consapevole ed efficiente delle risorse. In considerazione della complessità dell'iniziativa, Icat Food ha pertanto rivisto la **pianificazione iniziale**, adottando un approccio più graduale per assicurare un'**integrazione solida e duratura** del sistema all'interno delle proprie attività.

Nel frattempo, per quanto concerne la **gestione della catena di fornitura**, è stato introdotto il **Codice di Condotta Fornitori**, che stabilisce principi e requisiti in **materia ambientale, etica e sociale**, da rispettare per l'intera durata del rapporto commerciale. Il documento è stato formalmente condiviso con i principali fornitori tramite PEC e ha già raccolto numerose adesioni. Il processo di accettazione è tuttora in corso e rappresenta un passo importante verso la costruzione di **relazioni basate su valori condivisi**.

In parallelo, prosegue il consolidamento del nuovo **sistema strutturato di audit sui fornitori**, introdotto nel 2025. Questo progetto mira a rafforzare il presidio della catena di approvvigionamento, garantendo **maggiore coerenza, trasparenza e affidabilità** nei processi di qualifica e monitoraggio.



APPENDICE

Conclusioni	**136**
Allegati - Tabelle di dettaglio	**136**
Tabella di correlazioni GRI - Materialità	**142**
GRI Content Index	**144**



CONCLUSIONI
ALLEGATI - TABELLE DI DETTAGLIO

PERFORMANCE ECONOMICA E VALORE DISTRIBUITO

GRI 201-1 VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

(in euro migliaia)

VALORE ECONOMICO	2024	2025
Valore economico direttamente generato	**72.986**	**71.095**
Valore economico distribuito	**71.970**	**69.677**
Remunerazione dei fornitori	67.761	65.237
Remunerazione del personale	3.623	3.640
Remunerazione dei finanziatori	334	262
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	249	537
Valore economico trattenuto	**1.016**	**1.418**

GESTIONE RESPONSABILE DELLA CATENA DI FORNITURA E SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE ITTICO

GRI 204-1 PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI

(in euro migliaia)

SEDI OPERATIVE SIGNIFICATIVE	2024		2025	
	Spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale / non locale	Spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale / non locale
Fornitori UE	17.552	36%	20.833	43%
Fornitori extra UE	31.257	64%	27.615	57%
Totale spesa fornitori	**48.809**	**100%**	**48.448**	**100%**

CLIMATE CHANGE ED EMISSIONI CLIMALTERANTI

GRI 302-1 ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

ENERGIA	Unità di misura	2024	2025
GPL	GJ	5	4
Diesel *(per veicoli di proprietà dell'azienda o in leasing/noleggio a lungo termine)*	GJ	621	598
Benzina *(per veicoli di proprietà dell'azienda o in leasing/noleggio a lungo termine)*	GJ	222	236
Elettricità autoprodotta	GJ	644	657
Elettricità acquistata - ITALIA	GJ	646	651
Consumo di energia totale	**GJ**	**2.069**	**2.074**
Energia rinnovabile	GJ	576	585
% Energia rinnovabile	%	28%	28%

GRI 305-1: EMISSIONI DIRETTE DI GHG (Scope 1)
GRI 305-2: EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (Scope 2)

EMISSIONI (ton CO_2eq)[8]	2024	2025
Totale emissioni dirette (Scope 1)[9]	62	60
Totale Emissioni indirette (Scope 2) - Location-based[10]	53	58
Totale Emissioni indirette (Scope 2) - Market-based[11]	90	97
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 (Location-Based)	115	118
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 (Market-Based)	152	157

8 - A seguito di un miglioramento del processo di reporting, il dato relativo al totale emissioni Scope 1 e Scope2 (Location-Based e Market-Based) al 2024 è stato rideterminato utilizzando i fattori di emissione aggiornati, correggendo quanto pubblicato nel precedente Report di Sostenibilità, consultabile sul sito internet https://icatfood.it/wp-content/uploads/2025/10/Bilancio-di-Sostenibilita-Icat-Food-2024.pdf
9 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 degli esercizi 2024 e 2025 sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra.
10 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 - Location-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei.
11 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 - Market-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da Association of Issuing Bodies (AIB) European Residual Mixes (2024 e 2025).

ECONOMIA CIRCOLARE E UTILIZZO RESPONSABILE DELLE RISORSE

GRI 303-3 PRELIEVO IDRICO

FONTE DEL PRELIEVO	Unità di misura	2024		2025	
		Tutte le aree	Aree da stress idrico	Tutte le aree	Aree da stress idrico
Acque superficiali (totale)	MC	127	0	131	0
Totale prelievo d'acqua	**MC**	**127**	**0**	**131**	**0**

GRI 306-3: RIFIUTI PRODOTTI

COMPOSIZIONE DEI RIFIUTI	Unità di misura	2024			2025		
		Pericolosi	Non pericolosi	Totale	Pericolosi	Non pericolosi	Totale
Cartone	kg	0	32.450	32.450	0	33.423	33.423
Plastica	kg	0	4.400	4.400	0	4.462	4.462
Totale	**kg**	**0**	**36.850**	**36.850**	**0**	**37.885**	**37.885**
Percentuale	%	0%	100%	100%	0%	100%	100%

BENESSERE, FORMAZIONE E SVILUPPO DEI TALENTI

INDICATORE GRI 2-7 DIPENDENTI

TIPOLOGIA CONTRATTUALE	2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo determinato	0	0	0	0	0	0
A tempo indeterminato	19	16	35	19	15	34
Totale	**19**	**16**	**35**	**19**	**15**	**34**

INDICATORE GRI 2-7 DIPENDENTI

FULL-TIME / PART-TIME	2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	19	14	33	19	13	32
Part-time	0	2	2	0	2	2
Totale	**19**	**16**	**35**	**19**	**15**	**34**

INDICATORE GRI 401-1: NUOVI ASSUNTI

NUMERO DI ASSUNZIONI	2024				2025			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	0	0	0	1	0	0	1
Donne	1	1	0	2	0	0	0	0
Totale	**1**	**1**	**0**	**2**	**1**	**0**	**0**	**1**

INDICATORE GRI 401-1: TURNOVER DEI DIPENDENTI

NUMERO DI CESSAZIONI	2024				2025			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	0	1	1	0	0	1	1
Donne	0	0	0	0	1	0	0	1
Totale	**0**	**0**	**1**	**1**	**1**	**0**	**1**	**2**

INDICATORE GRI 401-3: CONGEDO PARENTALE

	2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Numero totale di dipendenti che hanno diritto al congedo parentale	1	3	4	1	3	4
Numero totale di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale durante l'anno	0	2	2	0	2	2
Di cui: Totale dipendenti rientrati a lavoro a conclusione del congedo parentale	0	2	2	0	2	2
Totale dipendenti ancora in congedo a fine anno	0	0	0	0	0	0
Tasso di retention al lavoro	**0**	**100%**	**100%**	**0**	**100%**	**100%**

INDICATORE GRI 405-1 DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO

CATEGORIA PROFESSIONALE	2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	2	1	3	1	1	2
Quadri	9	3	12	9	3	12
Impiegati	8	12	20	9	11	20
Totale	**19**	**16**	**35**	**19**	**15**	**34**

INDICATORE GRI 405-1: DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO

CATEGORIA PROFESSIONALE	2024				2025			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0	0	3	3	0	0	2	2
Quadri	0	5	7	12	0	3	9	12
Impiegati	1	12	7	20	2	10	8	20
Totale	**1**	**17**	**17**	**35**	**2**	**13**	**19**	**34**

INDICATORE GRI 405-1 DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO

CATEGORIE PROTETTE	2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	1	1	0	1	1
Totale	**0**	**1**	**1**	**0**	**1**	**1**

INDICATORE GRI 405-1: DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO (Consiglio di Amministrazione)

NUMERO DI PERSONE	2024				2025			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	0	1	1	0	0	1	1
Donne	0	1	1	2	0	1	1	2
Totale	**0**	**1**	**2**	**3**	**0**	**1**	**2**	**3**

INDICATORE GRI 405-1: DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO (Collegio Sindacale)

NUMERO DI PERSONE	2024				2025			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	0	3	3	0	0	3	3
Donne	0	1	1	2	0	1	1	2
Totale	**0**	**1**	**4**	**5**	**0**	**1**	**4**	**5**

TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

INDICATORE GRI 403-9 (2018): INFORTUNI SUL LAVORO

NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO DI DIPENDENTI[12]		UNITÀ DI MISURA	2024	2025
		n.	0	0
di cui:	Infortuni fatali	n.	0	0
	Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze[13]	n.	0	0
	Altri infortuni[14]	n.	0	0

12 - Per "infortuni sul lavoro" si intendono tutti gli infortuni a cui possono essere conseguiti morte, giorni di assenza, limitazioni sul lavoro, trasferimento ad altre mansioni, trattamenti medici che vadano oltre il primo soccorso, perdita di conoscenza. Si tratta di tutti gli infortuni generati da rischi e pericoli a cui i lavoratori sono esposti sul posto di lavoro (es. morte, amputazioni, lacerazioni, fratture, ernia, scottature, perdita di conoscenza e paralisi).
13 - Per "infortuni sul lavoro con gravi conseguenze" si intendono gli infortuni a seguito dei quali il lavoratore non può riprendersi, o non si prevede che si riprenda completamente, entro 6 mesi (esclusi i decessi).
14 - Per "altri infortuni"si intendono gli infortuni a seguito dei quali il lavoratore si riprende completamente entro 6 mesi.

TABELLA DI CORRELAZIONI GRI - MATERIALITÀ

AMBITO ESG	TEMATICA MATERIALE	PERIMETRO		RICONCILIAZIONE TOPIC GRI
		DOVE AVVIENE L'IMPATTO	TIPOLOGIA D'IMPATTO	
Responsabilità ambientale	Climate Change ed emissioni climalteranti	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 302: Energia GRI 305: Emissioni
	Tutela degli ecosistemi e della biodiversità marina	Società	Causato e direttamente connesso alla Società tramite i suoi rapporti commerciali	N/A
	Economia circolare e utilizzo responsabile delle risorse	Società, Fornitori e business partner	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 303: Acqua e scarichi idrici GRI 306: Rifiuti
Responsabilità sociale	Benessere, formazione e sviluppo dei talenti	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 2-7: Dipendenti GRI 401: Occupazione GRI 404: Formazione e istruzione GRI 405: Diversità e pari opportunità
	Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro
	Supporto alle comunità locali	Società, Comunità Locale	Causato dalla Società	N/A

AMBITO ESG	TEMATICA MATERIALE	PERIMETRO		RICONCILIAZIONE TOPIC GRI
		DOVE AVVIENE L'IMPATTO	TIPOLOGIA D'IMPATTO	
Business e governance sostenibili	Integrità e business ethics	Società, Fornitori, Governo, istituzioni ed enti regolatori	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 205: Anticorruzione GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale
	Gestione dell'innovazione	Società	Causato e direttamente connesso alla Società tramite i suoi rapporti commerciali	N/A
	Performance economica e valore distribuito	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 201: Performance economica
Responsabilità di prodotto e verso i clienti	Sicurezza dei prodotti e soddisfazione dei clienti	Società, Clienti	Causato e direttamente connesso alla Società tramite i suoi rapporti commerciali	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti
	Qualità e tracciabilità dei prodotti	Società	Causato dalla Società	N/A
	Packaging sostenibile	Società, Fornitori e business partner	Causato dalla Società	N/A
Catena di fornitura	Gestione responsabile della catena di fornitura e sostenibilità del settore ittico	Società, Fornitori e business partner	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 204: Pratiche di approvvigionamento GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori

GRI CONTENT INDEX

Di seguito si riporta la tabella di riepilogo degli **indicatori GRI** rendicontati all'interno del presente **Bilancio di Sostenibilità**.

GRI 2: INFORMAZIONI GENERALI (2021)

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
Dichiarazione d'uso	Icat Food ha redatto il presente Bilancio con riferimento agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2025 al 31 dicembre 2025		
GRI 1 utilizzato	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021		
Standard di settore GRI pertinente	Non applicabile		
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione			
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	6-9	
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	6-9	
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	6-9	
GRI 2-4	Revisione delle informazioni	6-9	
GRI 2-5	Assurance esterna	Il Bilancio di Sostenibilità 2025 non è sottoposto ad assurance esterna.	
Attività e lavoratori			
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	12-17; 54-68	
GRI 2-7	Dipendenti	73;138	
Governance			
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	36-37	
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	36-37	
Strategia, politiche e prassi			
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	56	
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	44-46	
Coinvolgimento degli stakeholder			
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	25-26	
GRI 2-30	Contratti collettivi	73	

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURE

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021			
TEMA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA E VALORE DISTRIBUITO			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	51-53	
GRI 201: Performance economica			
GRI 201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	51-53; 136	
TEMA MATERIALE: INTEGRITÀ E BUSINESS ETHICS			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	38-46	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
GRI 205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2025 non si sono accertati episodi di corruzione.	
GRI 206: Comportamento anti-competitivo			
GRI 206-1	Azioni legali relative a comportamento anti-competitivo, antitrust e prassi monopolistiche	Nel corso del 2025 non si sono verificati episodi anticoncorrenziali.	
TEMA MATERIALE: GESTIONE RESPONSABILE DELLA CATENA DI FORNITURA E SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE ITTICO			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	54-68	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento			
GRI 204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	68; 136	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori			
GRI 308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	67	
TEMA MATERIALE: ECONOMIA CIRCOLARE E UTILIZZO RESPONSABILE DELLE RISORSE			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	120-125	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici			
GRI 303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	124-125	
GRI 303-3	Prelievo idrico	125; 138	

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
GRI 306: Rifiuti			
GRI 306-3	Rifiuti prodotti	120-122; 138	
TEMA MATERIALE: CLIMATE CHANGE ED EMISSIONI CLIMALTERANTI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	114-119	
GRI 302: Energia			
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	114-117; 136 - 137	
GRI 305: Emissioni			
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	118-119; 137	
GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	118-119; 137	
TEMA MATERIALE: BENESSERE, FORMAZIONE E SVILUPPO DEI TALENTI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	74-83	
GRI 401: Occupazione			
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover dei dipendenti	76-77; 138	
GRI 401-3	Congedo parentale	79; 138	
GRI 405: Diversità e pari opportunità			
GRI 405-1	Diversità dei dipendenti e degli organi di governo	74-75; 140	
TEMA MATERIALE: TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	84-85	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	85; 141	
GRI 403-10	Malattie professionali	85	

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
TEMA MATERIALE: TUTELA DEGLI ECOSISTEMI E DELLA BIODIVERSITÀ MARINA			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	54-61	
TEMA MATERIALE: SUPPORTO ALLE COMUNITÀ LOCALI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	86-87	
TEMA MATERIALE: SICUREZZA DEI PRODOTTI E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	98-102; 108-109	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti			
GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza	Nel corso del 2025 non si sono verificati episodi di non conformità.	
TEMA MATERIALE: QUALITÀ E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	98-102; 106	
TEMA MATERIALE: PACKAGING SOSTENIBILE			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	107	
TEMA MATERIALE: GESTIONE DELL'INNOVAZIONE			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	103-105	



www.icatfood.it

Sede
Via Palestro, 2/5 – 16122 Genova
tel. +39 010 84 091 – fax: +39 010 83 98 227

Magazzino
Via Gramsci 52
15061 Arquata Scrivia (AL)
tel. +39 0143 34 04 55 – fax +39 0143 34 00 83