

La **Simone Gatto s.r.l.**, azienda familiare fondata nel 1926, si occupa della ricerca e sviluppo, produzione e confezionamento di oli essenziali e succhi di agrumi di **origine esclusivamente italiana**.

L'azienda opera nel rispetto dei regolamenti europei sulla legalità, la sicurezza alimentare, la sicurezza e salute sul lavoro e la rintracciabilità, producendo per la clientela prodotti di alta qualità.

La presente politica di approvvigionamento sostenibile rappresenta un quadro di riferimento dell'impegno della Simone Gatto verso la sostenibilità.

Il cibo sostenibile è cibo sano e sicuro, prodotto senza pesticidi e prodotti chimici pericolosi, senza antibiotici non necessari o fitofarmaci e ormoni per la crescita. La scienza della nutrizione ha un ruolo determinante nella definizione degli alimenti sostenibili, con un crescente movimento verso alimenti di origine vegetale.

Sostenibilità implica l'interazione di tre concetti: ambientale, economico, sociale. Il prodotto sostenibile deve tenere conto dei tre principi, e garantire alle generazioni future che la terra possa essere fertile e produttiva, l'ambiente rigoglioso e non inquinato, l'uomo garantito in tutti i suoi diritti.

Affinché le azioni per sostenibilità siano efficaci, devono essere applicate lungo tutta la filiera e le sue delicate fasi: la "sostenibilità della filiera" è la gestione degli aspetti ambientali, sociali, degli impatti economici, e l'incoraggiamento delle pratiche di buona governance in tutti i cicli di vita di beni e servizi.

L'obiettivo della sostenibilità della filiera è creare, proteggere e crescere a lungo termine il valore ambientale, sociale ed economico per tutte le parti interessate coinvolte nel portare i prodotti e servizi al mercato. Attraverso la catena di approvvigionamento sostenibile, le aziende proteggono a lungo termine la redditività della loro attività e garantiscono una licenza di operare sociale.

IL CONTESTO:

Il sito produttivo, unica sede, si trova in Sicilia, per l'esattezza nella provincia di Messina.



Tutta la materia prima trasformata proviene esclusivamente dalla Sicilia (mandarini, limoni, pompelmi, arance rosse e bionde) e dalla Calabria (Bergamotti e mandarini).



L'importante scelta aziendale di fornirsi esclusivamente dalle aree italiane e limitrofe è stata dettata da una scelta di qualità, ma si rivela oggi scelta importantissima per l'impatto economico, etico ed ambientale che può essere così molto più facilmente controllato e seguito per la presenza

stessa dell'azienda sul territorio, comportando un maggiore controllo dell'impatto ambientale dei mezzi di trasporto.

La Simone Gatto attraverso il "CODICE DI CONDOTTA" divulga e ne chiede la sottoscrizione a tutti i fornitori i principi fondanti di gestione ambientale, sicurezza e salute sul posto di lavoro, rispetto dei diritti umani, e ne richiede la sottoscrizione.

Ai fini del monitoraggio del rispetto di detti principi si fa carico di audit di seconda e terza parte, revisione del Codice di Condotta e questionari.

LA CERTIFICAZIONE SAI:

Relazioni ultradecennali con i fornitori favoriscono lo sviluppo e l'attenzione verso il progetto di sostenibilità ed approvvigionamento sostenibile iniziato nel 2019 e che ci ha portato a gennaio 2021 al conseguimento della certificazione sostenibilità di filiera SAI.

LA "LETTER OF ATTESTATION" del 06/02/2021 dell'ente certificatore **CONTROLUNION** è il documento di riferimento, divulgato a tutti i clienti.

Il progetto di approvvigionamento sostenibile è in corso di implementazione, integrando tutte le filiere agrumicole, con l'obiettivo di un incremento della percentuale di fornitori che forniscono frutta e olio essenziale certificato sostenibile, con Capo filiera la Simone Gatto o con certificazione indipendente



2021 03 09 LoA_SimoneGatto LETTER OF ATTESTATION CERTIFICATE.pdf

L'attuale certificazione ha conferito ai fornitori il livello Silver.

OBIETTIVI		
2022	2024	2027
SAI SILVER + BIOLOGICO 45% + 24% = 69% dei prodotti realizzati	SAI GOLD + BIOLOGICO 45% + 40% = 85% dei prodotti realizzati	SAI GOLD + BIOLOGICO 100% Prodotti realizzati

LA CULTURA DELLA SOSTENIBILITA':

Formazione interna ed esterna per la cultura della sostenibilità, continuo confronto con i clienti ed i fornitori e tutte le parti interessate rafforzano l'impegno della Simone Gatto nel cammino intrapreso nel 2019. In essere, oltre all'attività di formazione una Rubrica Interna, nella quale spesso si trattano temi attinenti.

Tutte le parti interessate sono coinvolte nel progetto di sostenibilità:

- I clienti, con i quali un rapporto di continuo scambio di informazioni è alla base dello sviluppo dei prodotti. Negli ultimi due anni l'interesse della clientela si è spostato molto verso la sostenibilità, la protezione dell'ambiente, il risparmio dell'acqua, il rispetto dei diritti umani.
- Coltivazione della materia prima: La certificazione SAI ingloba tra i requisiti fondamentali del suo standard i suddetti aspetti, che vengono verificati sia da auditor qualificati incaricati dalla Simone Gatto, che dall'ente stesso Controlunion in sede di Verifica ispettiva per il conseguimento della certificazione.

- Raccolta e trasporto della materia prima alla sede produttiva: trattandosi di aree di coltivazione limitrofe, in cui si applica principalmente raccolta della frutta manuale, l'impatto ambientale dettato dalle emissioni dei mezzi utilizzati per la consegna rimane il principale fattore di incidenza. Le brevi distanze sono sicuramente un punto di forza.
- Fase di trasformazione: si utilizza esclusivamente energia verde, acqua di pozzi privati controllata ed esigue quantità di acqua comunale, come evidenziato annualmente dal report ambientale. Il riciclo delle acque di lavorazione è costante.
Il consumo dell'acqua proveniente dal pozzo privato è calcolato sulla produzione per Kg di frutta. (0,004 lt x kg). Nel 2020 sono stati trasformati 30.000.000 di kg di agrumi.
- Le emissioni in atmosfera sono misurate e monitorate, e l'azienda è costantemente impegnata al mantenimento dei valori molto al di sotto della soglia legale.
- Autorizzazione unica ambientale in corso (AUA)
- Carbon Footprint scopo 1 e 2 calcolata nel 2022. **Obiettivo del 2023 è il calcolo dello scopo 3 e l'adesione a Science Based Targets.**
- Risorse Umane: Il rispetto dei diritti umani e la sicurezza sul lavoro sono pilastri dell'azienda, costantemente impegnata nella diffusione della cultura, attraverso formazione continua con sessioni specifiche anche più volte l'anno, in modo da attuare il miglioramento continuo della diffusione culturale ed il valore del rispetto della legalità, insistendo sull'importanza dell'attività di Confidential Reporting per coadiuvarne l'applicazione. Possibilità di crescita sono costantemente offerte ai dipendenti.
Un codice etico interno, la procedura e politica dei diritti umani e la politica QHSE sono divulgate annualmente ai dipendenti ed alle parti interessate.
La politica QHSE si trova anche sul sito aziendale, quindi accessibile da chiunque lo desideri.

Codice etico incluso nel manuale 231

Trasporto delle merci da inviare ai clienti: in corso certificazione AEO

Detta politica rappresenta un quadro di riferimento per tutte le azioni dell'azienda e per il suo continuo miglioramento.

Se ne assicura la diffusione a tutte le parti interessate.

L'Alta Direzione si impegna affinché la politica di approvvigionamento sostenibile venga attuata e sostenuta dai sistemi di gestione per la qualità iso 9001.2015, BRC, SSL, SAI, e dai responsabili di funzione, mediante azioni specifiche, attraverso il riesame, le riunioni interne, le verifiche ispettive, la verifica annuale del raggiungimento degli obiettivi e l'analisi periodica dei rischi e delle non conformità.

San Pier Niceto, 08/07/2022

Direttore Generale
Vilfredo Raymo

