



UN MONDO

*che*

PRODUCE

# ROBERTA BARTOCCI

39 anni

Biologa Nutrizionista  
e VegCoach esperta  
in alimentazione  
a base vegetale



“ Si abbina  
perfettamente  
al mio stile  
di vita. ”

BIRRA  
PREFERITA

TOURTEL



“ *Green up your life – aiutare le persone a vivere meglio e ad adottare uno stile di vita più green a partire dall'alimentazione. Il rispetto di sé stessi e dell'ambiente nasce anche da una forte conoscenza della filiera dei prodotti che si acquistano, dall'attenzione alla qualità e dalla scelta di prodotti locali. Io consiglio le persone su cosa comprare e preparare per mangiare sano, vario e salutare stando nella parte bassa della catena alimentare, dove ci sono i cibi vegetali e dove c'è tanto per tanti.* ”

La mia birra è come  
me, scopri perché... →



## PRODUCIAMO BIRRA DI ALTA QUALITÀ

Produrre birra è la nostra passione e per offrire ai consumatori standard qualitativi di eccellenza, seguiamo con cura tutto il processo produttivo e collaboriamo con la filiera agricola perché crediamo che sia fondamentale mantenere e coltivare un solido legame con tutti i fornitori coinvolti.

Questo legame costituisce un tassello fondamentale del nostro modo di produrre e del nostro modo di interagire con la catena del valore.

Lo storico legame con la filiera agroalimentare italiana ha sempre costituito un asset strategico di Birra Peroni, che ha da sempre utilizzato materie prime italiane e sviluppato importanti rapporti di collaborazione e di partnership.

Collaborazioni, sia nell'ambito della ricerca che della produzione delle materie prime, che sono una caratteristica del modo di operare di Birra Peroni.

Il caso del Mais Nostrano, coltivazione resa possibile attraverso la collaborazione con l'Istituto di Ricerca e Maiscoltura di Bergamo, è un esempio concreto che oggi esalta il valore del "Made in Italy" di qualità.

Per Noi dal 1846  
Peroni è la birra italiana prodotta con passione dal 1846 e pensata da Giovanni Peroni per una birra di alta qualità. Peroni viene prodotta infatti solo con ingredienti italiani selezionati, come il malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo cresciuto sotto il nostro sole seguito con cura in tutte le fasi di crescita. La qualità è una passione tutta italiana. Peroni anche.

**PERONI** *La PASSIONE È PER NOI*

Cosa intendiamo con  
"UN MONDO CHE PRODUCE"

- Gestire in modo sostenibile la filiera di produzione delle materie prime



## QUALI GLOBAL GOALS SUPPORTIAMO \*

- 2 Sconfiggere la fame nel mondo
- 6 Acqua e servizi igienico-sanitari
- 8 Buona occupazione e crescita economica
- 15 Tutela della flora e fauna terrestre



**4,85**  
milioni di hl birra prodotta

**50.000**

tonnellate di orzo di produzione annua



**1.500**  
aziende agricole coinvolte

**17.300**

ettari di terre coltivate in tutta Italia  
**in 9 regioni**



**1.000**

ettari utilizzati  
per il Mais Nostrano



**9**

tonnellate di produzione annua

\* Questi 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile, promossi dalle Nazioni Unite e sottoscritti da 193 leader mondiali hanno lo scopo di porre fine alla povertà estrema, combattere la disuguaglianza e l'ingiustizia e porre rimedio al cambiamento climatico entro il 2030. Scopri di più al sito → [www.globalgoals.org/it/](http://www.globalgoals.org/it/)



Una filiera tutta italiana,

UN SUCCESSO

tutto italiano

Nel 1963, Birra Peroni decise di creare una birra innovativa, italiana, fresca e mediterranea. Il risultato di quest'idea fu la produzione della lager italiana oggi tra le più conosciute e bevute nel mondo: la **Nastro Azzurro**.

Ma quale è il segreto che ha caratterizzato il successo di questa idea?

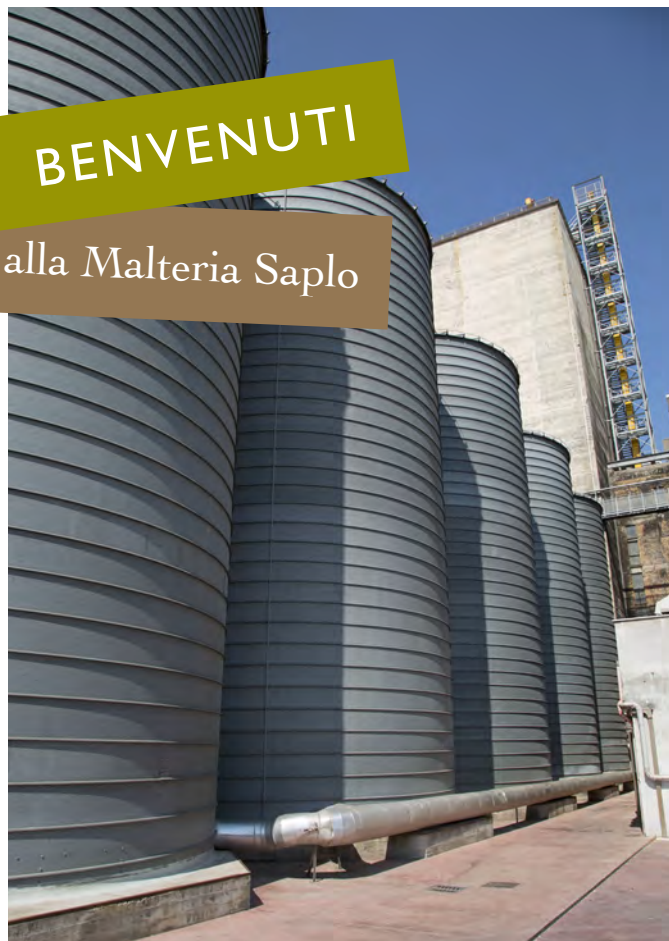
Tutto si può ricondurre ad un solo ingrediente molto speciale aggiunto alla ricetta della birra: il "Mais Nostrano". Questa speciale varietà di mais, coltivata esclusivamente tra Lombardia, Veneto e Piemonte e utilizzata solo da Birra Peroni per la birra Nastro Azzurro, è il frutto di anni di studi in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la cerealicoltura di Bergamo sotto il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**Raffaele Sbuelz, Mastro Birraio di Birra Peroni**, sostiene che: *"Il valore aggiunto del Mais Nostrano non riguarda solamente il gusto e la particolarità che conferisce alla Nastro Azzurro, ma è molto più trasversale e importante. Rappresenta l'incontro tra l'innovazione e le tradizioni che*

*già facevano parte dei nostri territori e che abbiamo ripreso e tutelato. È un'espressione concreta dell'importanza della nostra filiera produttiva per cui siamo in grado di riconoscere le caratteristiche del prodotto a partire dal seme, dai metodi di coltura e, quindi, di mantenere livelli di qualità elevati. È la traduzione concreta del concetto "Dalla terra alla tavola".*

Il successo di questo prodotto si riflette nell'impatto positivo che viene generato sul sistema produttivo italiano. L'80% della produzione di Nastro Azzurro, circa 2.600.000 ettolitri all'anno, avviene interamente in Italia e il restante 20%, che viene prodotto all'estero, utilizza le materie prime certificate e coltivate in 9 regioni italiane e i protocolli di controllo qualità e produzione gestiti dall'Italia.

La storia del Mais Nostrano è il racconto di un'eccellenza del *made in Italy* diffusa in tutto il mondo, e la testimonianza della stretta collaborazione che ci lega al mondo dell'agricoltura e della produzione di materie prime uniche e di qualità.



**BENVENUTI**

alla Malteria Saplo

**“ Il ruolo della Malteria della filiera di produzione è fondamentale.**

Lo stabilimento della Malteria Saplo, a Pomezia in provincia di Roma, è uno dei fulcri attorno a cui ruota l'attività di Birra Peroni, e di più di 1.500 aziende agricole che, ogni anno, producono l'orzo per la produzione di birra.

**Fabio Scappaticci, Responsabile Produzione e Qualità della Malteria Saplo, spiega i motivi che rendono unica questa realtà.**

*“Il ruolo della Malteria nella filiera di produzione è fondamentale e rappresenta un importante anello di congiunzione tra il mondo agricolo italiano e la realtà di produzione degli stabilimenti di Birra Peroni. La nostra realtà è molto articolata e va oltre alla sola trasformazione dell'orzo in malto, in quanto svolgiamo anche tutta una serie di attività che consentono di gestire e controllare la filiera dell'orzo.*

*Si va dalla scelta delle varietà migliori per la coltivazione nei territori storicamente vocati alla produzione dell'orzo da birra, passando per la produzione e distribuzione agli agricoltori di sementi di qualità certificata ed infine alla raccolta di circa 50.000 tonnellate di orzo da trasformare nel malto Italiano destinato alla produzione della nostra birra. Tutto questo prevede attività di organizzazione e programmazione della logistica sia in fase di distribuzione del seme che di ritiro dell'orzo dalle aziende agricole al momento del raccolto che avviene in un lasso di tempo piuttosto limitato tra giugno e luglio.*

*Ma ciò che davvero ci rende unici e che distingue sia il processo produttivo sia il prodotto finale è la possibilità, grazie al capillare controllo e un sistema di tracciabilità che parte dal seme e continua fino al lotto di malto, di garantire al consumatore finale la provenienza dell'orzo con cui è prodotta la birra che sta bevendo.*

*Ogni anno, inoltre, cerchiamo di migliorare sempre la qualità del nostro lavoro, cercando di intervenire sul prodotto stesso, introducendo nuove varietà di semi per ottenere sempre risultati migliori e lavorando insieme a tutti coloro che fanno parte della filiera offrendo formazione e supporto al fine di rendere sempre*

*più solida e fruttuosa la partnership con il mondo delle aziende agricole.*

*Infine, le attività di produzione che si portano avanti alla Malteria possono avere anche impatti positivi su altri settori, slegati dal processo produttivo della birra. Infatti, i sottoprodotti di lavorazione che si ottengono sia dall'orzo che dal malto, solo per fare un esempio, non vengono considerati come rifiuti da smaltire, ma diventano un prodotto utile e vendibile al settore zootecnico per scopi di alimentazione.*

*Come potete vedere sono questi i tratti principali che caratterizzano la Malteria*

**“ Dalla realtà della Malteria Saplo esce un malto di eccellente qualità, italiano al 100% e ingrediente d'oro per la nostra Peroni classica.**

*Saplo e descrivono una realtà che vive di integrazione, di sinergia con il territorio locale e nazionale e che ha un ruolo importante all'interno del sistema produttivo della birra. È questo che rende la Malteria Saplo una realtà unica.”*

*Ed è da questa realtà unica che esce un malto di eccellente qualità, italiano al 100% e ingrediente d'oro per la nostra Peroni classica.*

*Di questo prodotto noi conosciamo ogni dettaglio, da dove viene, come viene coltivato, la cura con cui viene lavorato e non poteva che essere questo il segreto che rende le nostre birre uniche per carattere e valore.*



# GRI CONTENT INDEX

## INFORMATIVA STANDARD GENERALE

<i>Linee guida GRI</i>	<i>Riferimenti di pagina o risposta diretta</i>
<i>Strategia e analisi</i>	
<b>G4-1</b> Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia.	Lettera ad inizio documento
<i>Profilo dell'organizzazione</i>	
<b>G4-3</b> Nome dell'organizzazione	Birra Peroni s.r.l.
<b>G4-4</b> Principali marchi, prodotti e/o servizi	Il nostro mondo
<b>G4-5</b> Sede della Direzione Generale	Via Renato Birolli, 8 00155 Roma
<b>G4-6</b> Numero di Paesi nei quali opera l'organizzazione, nome dei Paesi nei quali l'organizzazione svolge la maggior parte della propria attività operativa o che sono particolarmente importanti ai fini delle tematiche di sostenibilità richiamate nel Report	Italia
<b>G4-7</b> Assetto proprietario e forma legale	Il nostro mondo
<b>G4-8</b> Mercati serviti (includendo analisi geografica, settori serviti, tipologia di consumatori/beneficiari)	Sud America, Nord America, Africa
<b>G4-9</b> Dimensione dell'organizzazione	3 stabilimenti (Roma, Bari e Padova) ed una Malteria, la Saplo di Pomezia
<b>G4-10</b> Forza lavoro	Un mondo che prospera



<i>Linee guida GRI</i>	<i>Riferimenti di pagina o risposta diretta</i>
<b>G4-11</b> Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	24,87%
<b>G4-12</b> Struttura e caratteristiche della Supply Chain	Un mondo che produce
<b>G4-13</b> Cambiamenti significativi nelle dimensioni, nella struttura o nell'assetto proprietario	Mobilità
<b>G4-14</b> Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	Non applicabile
<b>G4-15</b> Sottoscrizione o adozione di codici di condotta, principi e carte sviluppati da enti/associazioni esterne relativi a performance economiche, sociali e ambientali	Codice di auto regolamentazione dell' Industria – Assobirra
<b>G4-16</b> Partecipazione ad associazioni di categoria e/o di advocacy nazionali e/o internazionali	Assobirra
<b>Identificazione degli aspetti rilevanti e loro confini</b>	
<b>G4-17</b> Perimetro dell'organizzazione	Il nostro mondo
<b>G4-18</b> Processo per la definizione del contenuto del report e del perimetro	Il nostro mondo
<b>G4-19</b> Aspetti materiali	Il nostro mondo
<b>G4-20</b> Per ogni aspetto materiale, indicare i confini di tale aspetto all'interno dell'organizzazione	Il nostro mondo
<b>G4-21</b> Per ogni aspetto materiale, indicare i confini di tale aspetto all'esterno dell'organizzazione	Il nostro mondo
<b>G4-22</b> Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e relative motivazioni	Nessuno
<b>G4-23</b> Cambiamenti significativi di obiettivo, perimetro o metodi di misurazione rispetto al precedente report	Nessuno

<i>Linee guida GRI</i>	<i>Riferimenti di pagina o risposta diretta</i>
<i>Coinvolgimento degli stakeholder</i>	
<b>G4-24</b> Elenco di gruppi di stakeholder con cui l'organizzazione intrattiene attività di coinvolgimento	Il nostro mondo
<b>G4-25</b> Principi per identificare e selezionare i principali stakeholder	Il nostro mondo
<b>G4-26</b> Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	Il nostro mondo
<b>G4-27</b> Argomenti chiave e criticità emerse dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder e in che modo l'organizzazione ha reagito alle criticità emerse	Il nostro mondo
<i>Profilo del report</i>	
<b>G4-28</b> Periodo di rendicontazione	Anno fiscale 2015
<b>G4-29</b> Data di pubblicazione del report precedente	Aprile 2014
<b>G4-30</b> Periodicità di rendicontazione	Annuale
<b>G4-31</b> Contatti	Centralino 06 22 54 41 www.birraperoni.it relazioni.esterne@peroni.it
<b>G4-32</b> Livello e revisione del report	GRI G4 – Core
<b>G4-33</b> Politiche e pratiche per ottenere l'assurance esterna	Nessuna assurance

*Governance*

**G4-34**

Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo

Board of Directors,  
eletto dall'Assemblea  
dei soci ogni due anni.  
Organismo di vigilanza  
composto da due membri  
esterni e l'Internal Audit  
di Birra Peroni  
Audit e Ethics Committee

*Etica e integrità*

**G4-56**

Valori, principi, standard e norme dell'organizzazione

Codice Etico  
Gruppo SABMiller

## INFORMATIVA STANDARD SPECIFICA

<i>Aspetti materiali</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Riferimenti di pagina</i>
Sviluppo dell'imprenditorialità e della catena di fornitura	DMA	Un mondo che prospera
	<b>G4</b>	Un mondo che prospera
	SO2 Progetti con comunità locali	
Diffusione della cultura del bere responsabile	DMA	Un mondo in cui socializzare
	<b>G4</b>	Un mondo in cui socializzare
	PR 3 Etichettatura dei prodotti	
	<b>G4</b>	
	LA 9 Formazione sui dipendenti	
Innovazione di prodotto	DMA	Un mondo in cui socializzare
Consumo responsabile di acqua	DMA	Un mondo che si rigenera
	<b>G4</b>	Un mondo che si rigenera
	EN 8 Utilizzo di acqua	
Gestione dei rifiuti	DMA	Un mondo pulito
	<b>G4</b>	Un mondo pulito
	EN 23 Rifiuti per tipologia di smaltimento	
Consumo responsabile di energia	DMA	Un mondo pulito
	<b>G4</b>	Un mondo pulito
	EN 15 Emissioni dirette di gas a effetto serra	
Relazioni con le comunità e i territori	DMA	Un mondo che produce
	<b>G4</b>	Un mondo che produce
	SO2 Progetti con comunità locali	

**Direzione Generale, Sede legale e amministrativa**

Via R. Birolli 8 – 00155 Roma

**Centralino** 06 22 54 41

*relazioni.esterne@peroni.it*

**Progetto editoriale e supporto metodologico**

 **lundquist.**

*lundquist.it*

**Grafica e impaginazione**

*yvat & klerb*

*y-k.it*

**Stampato su carta FSC®**

**proveniente da foreste sostenibili**

Birra Peroni è anche su **LinkedIn**, **Twitter** • @BirraPeroniNews  
e canale **YouTube** • [www.youtube.com/user/birraperoni](http://www.youtube.com/user/birraperoni)





[www.birraperoni.it](http://www.birraperoni.it)

