

## **Allegato) IL CERTIFICATO VALORE CONDIVISO ottenuto da Bauer.**

Bauer si è impegnata nel percorso volto ad ottenere il **certificato Valore Condiviso** - rilasciato dall'Organismo di certificazione CSQA\* secondo un Disciplinare volontario di prodotto - dopo un intenso lavoro, che ha visto l'azienda coinvolta, a più livelli, nel **perseguire obiettivi di sostenibilità**.

Attraverso l'ottenimento di specifiche certificazioni, Bauer ha consolidato determinati VALORI, condivisi con i propri stakeholder di riferimento: il territorio della Provincia Autonoma di Trento (dov'è situata la sede), i collaboratori interni, i fornitori esterni di materie prime, e anche le altre aziende che compongono il distretto aziendale "Le Palazzine" area industriale abitata anche da Bauer, capofila del primo distretto Family Audit a livello nazionale, promosso e gestito da aziende private.

### **I VALORI CONDIVISI sono quattro:**

- 1. Risparmio energetico e ridotto impatto ambientale del sito produttivo.** La filosofia della naturalità traspare a pieno nel *concept* della sede aziendale, realizzata nel 2012 a partire da un progetto, voluto con risoluta determinazione, per la realizzazione di un edificio che non compromettesse l'equilibrio dell'eco-sistema che lo ospita, privilegiando gli *asset* di efficienza energetica ed idrica, la **riduzione delle emissioni di CO2**, il miglioramento della **qualità ecologica degli interni** e i materiali. Tutto questo ha portato Bauer a raggiungere il livello Gold nella certificazione LEED\*\* Italia NC 2009.
- 2. Risparmio energetico e ridotto impatto ambientale dei prodotti di punta.** I prodotti Bauer hanno ottenuto la certificazione PEF\*\*\* Product Enviromental Foodprint, rilasciata da CSQA. **L'impronta ambientale dei prodotti (PEF)** è una misura che, sulla base di vari criteri, indica le prestazioni ambientali di un prodotto nel corso del rispettivo ciclo di vita. Le informazioni relative alla PEF sono fornite con l'obiettivo generale di **ridurre gli impatti ambientali** dei prodotti e servizi, **tenendo conto dell'attività della catena di approvvigionamento** (dall'estrazione di materie prime, alla produzione, all'uso e alla gestione finale dei rifiuti).
- 3. Conciliazione famiglia-lavoro.** Bauer ha ottenuto la certificazione Family Audit, rilasciata dalla Provincia autonoma di Trento per l'attivazione dell'importante percorso di conciliazione lavoro-famiglia e welfare aziendale volto a migliorare la qualità della vita e il benessere dei collaboratori e dei loro famigliari.
- 4. Prodotti con caratteristiche nutrizionali ed organolettiche garantite, volti a soddisfare le crescenti richieste di sicurezza alimentare, legalità, specificità salutistiche e nutrizionali.** Tutti i prodotti realizzati da Bauer sono certificati IFS\*\*\* Food CO e Global Safety Food Standard, rilasciate da CSQA, sigillo esclusivo per prodotti sicuri e ottenuti secondo ben precisi standard qualitativi. A testimonianza della due diligence nella gestione del claim **SENZA GLUTINE** Bauer ha adottato il disciplinare di proprietà di CSQA, che definisce i requisiti necessari per la **certificazione "Senza Glutine"** per prodotti alimentari con contenuto di **glutine inferiore ai 10 ppm (10 mg/kg)** appresentando così una **garanzia supplementare** per i consumatori celiaci. I prodotti BIO sono conformi ai requisiti biologici dettati da ICEA (Istituto Certificazione Etica Ambientale)\*\*\*\*. Mentre i prodotti vegetali della gamma Bauer possiedono la certificazione **QUALITÀ VEGAN**, di CSQA.

### Legenda:

\* CSQA è una **società di certificazione** attiva nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo, della ristorazione, dei servizi tecnici e professionali (laboratori, ICT, energia, società di ricerca, gestione rifiuti, società di consulenza, ecc.), e dei servizi alla persona. Sin dall'inizio assume un ruolo di leadership a livello nazionale nei settori "agricoltura" e "alimenti e bevande". Infatti oltre ad essere

il **primo ente italiano accreditato nel food**, nel 2000 ha creato il primo disciplinare per la certificazione volontaria di filiera controllata, che successivamente è diventato il documento di riferimento per lo sviluppo della UNI 10939, diventata poi ISO 22005.

\*\* LEED è lo standard di certificazione energetica e di sostenibilità più diffuso al mondo: un insieme di criteri sviluppati negli Stati Uniti e applicati in oltre 130 paesi del mondo per la progettazione, costruzione e gestione di edifici sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale, economico e della salute. Uno standard forte, a base volontaria, aperto, trasparente, in continua evoluzione, supportato da una vasta comunità tecnico-scientifica e ampiamente riconosciuto dal mercato.

\*\*\* Lo Standard IFS (**International Food Standard**) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei **fornitori food a marchio della GDO**, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Costituisce un modello **riconosciuto** sia in **Europa** che nel resto del **Mondo**. E' uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare **riconosciuto** dal **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

\*\*\*\* **ICEA è un consorzio senza fini di lucro** al quale partecipano enti, associazioni, imprese e organizzazioni della società civile. **Controlla e certifica** diverse migliaia di aziende che svolgono la propria attività nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente, tutelando la dignità dei lavoratori e i diritti dei consumatori.

**ICEA nasce dall'esperienza di AIAB** (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica). L'impegno di ICEA, quindi, parte dal biologico e dall'idea di un **modello di economia sostenibile e solidale**, e va oltre il biologico, dirigendosi verso un'economia e stili di vita che richiedano una **conversione responsabile di metodi, sistemi e pratiche**.

Garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in **tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola**, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. [CE 834/07](#) e [CE 889/08](#))

**[www.bauer.it](http://www.bauer.it)**