



RIO MARE: QUALITÀ E GUSTO MADE IN ITALY

Bolton Food è la società del Gruppo Bolton attiva nella produzione e commercializzazione di conserve ittiche. È leader in Italia e in Europa nel mercato del tonno con il marchio Rio Mare e vanta una presenza in oltre 40 Paesi nel mondo.

La storia di Rio Mare è un esempio di eccellenza imprenditoriale made in Italy, caratterizzata dalla massima attenzione alla qualità. Sia la filiera di acquisto sia quella produttiva sono controllate secondo i più rigidi standard internazionali e le materie prime provengono da fornitori accuratamente selezionati. L'idea vincente è stata quella di sviluppare prodotti semplici, di alta qualità ad un giusto prezzo, in grado di intercettare i gusti di un gran numero di consumatori supportandoli con un'efficace strategia di marketing, comunicazione e innovazione di prodotto.

Dal "tonno che si taglia con un grissino", allo sviluppo di sempre nuove e diverse specialità a base di pesce, in linea con gli ultimi trend di "healthy nutrition", Rio Mare ha fatto la storia dell'iconografia del pesce in scatola in Italia e si posiziona all'estero con grande successo come il tonno all'olio d'oliva di alta qualità, lavorato in Italia.

L'Azienda da sempre investe in ricerca e sviluppo con l'intento di implementare tecnologie all'avanguardia per migliorare le proprie performance e studiare nuovi prodotti. Fiore all'occhiello di questa strategia è lo stabilimento produttivo di Cermenate (Como), il più grande e tecnologicamente avanzato d'Europa e ad oggi tra i più moderni al mondo, che occupa oltre 500 dipendenti.

È a Cermenate che viene inscatolato il tonno Rio Mare e qui si concentrano le principali attività operative, dalla supply chain alla pianificazione, acquisti, logistica, controllo qualità, ricerca e sviluppo.

Da sempre consapevole della propria responsabilità nei confronti delle persone e dell'ambiente, Rio Mare ha sviluppato una forte sensibilità sui temi della sostenibilità avviando nel 2011 il proprio progetto di Corporate Social Responsibility "Qualità Responsabile".

Il progetto ha l'obiettivo di trasferire a tutti gli stakeholder dell'Azienda il concetto di qualità a 360°, perseguita responsabilmente lungo tutta la filiera, ponendo massima attenzione alle tematiche sociali e ambientali, dal reperimento della materia prima fino a quando il prodotto arriva sulla tavola dei consumatori.

LA QUALITÀ RESPONSABILE: UNA FILOSOFIA DI BUSINESS

Per Rio Mare, Qualità Responsabile significa tradurre in azioni concrete una filosofia di business che vede nella sostenibilità e nel dialogo con i propri stakeholder i propri principi cardine. Le quattro aree



della "Qualità Responsabile" su cui l'Azienda ha indirizzato i propri sforzi sono: la pesca e la tutela dell'ecosistema marino, il rispetto dell'ambiente, il rispetto delle persone e la corretta alimentazione.

LA PESCA E LA TUTELA DELL'ECOSISTEMA MARINO

Rio Mare è membro fondatore della **ISSF** (International Seafood Foundation - iss-foundation.org), un'organizzazione no-profit che riunisce i più autorevoli scienziati e biologi marini, ONG e il WWF International. ISSF è impegnata a garantire attraverso un approccio scientifico la sostenibilità a lungo termine degli stock di tonno, la riduzione della pesca accidentale e la salute dell'ecosistema marino, con il fine ultimo di avere negli anni a venire tutte le fisheries in grado di rispettare gli standard fissati dalla certificazione MSC. L'ISSF ad oggi gestisce **10 milioni di dollari in attività di ricerca scientifica in mare**. Inoltre l'Azienda è convinta che la **diversificazione delle tecniche di pesca, delle specie pescate, delle aree di approvvigionamento** sia il miglior modo per garantire l'equilibrio delle risorse. Per quanto riguarda la diversificazione delle specie di tonno pescate, l'Azienda è passata dal **100% di tonno pinne gialle al 56% grazie all'inserimento del tonnetto striato**, fermo restando l'impegno a non commercializzare le specie a rischio di estinzione come il tonno rosso.

Rio Mare inoltre crede fortemente nella **regolamentazione delle pratiche di pesca e nella trasparenza** e segue quanto indicato dalle **risoluzioni della ISSF** (<http://iss-foundation.org/resolution-14-01-to-amend-resolution-13-02-to-establish-multi-annual-commitments-to-strengthen-purse-seine-vessel-conservation-and-management-measures-for-tuna-resources-2/>), per questo è impegnata ad acquistare il 100% del proprio tonno solo da barche attente alla sostenibilità e iscritte nel registro **Proactive Vessel Register (PVR)** creato dalla ISSF e certificato da un ente terzo indipendente. Il PVR consente di verificare la presenza di buone prassi, come la formazione dei capitani sulla pesca sostenibile e la presenza di osservatori a bordo per il monitoraggio delle operazioni di pesca. Tale impegno inoltre permette di limitare la capacità di pesca, dato che possono essere iscritte nel registro solo le barche già attive al 31/12/2013 come previsto dalla risoluzione della ISSF che l'Azienda si impegna a rispettare (<http://iss-foundation.org/resolution-14-01-to-amend-resolution-13-02-to-establish-multi-annual-commitments-to-strengthen-purse-seine-vessel-conservation-and-management-measures-for-tuna-resources-2/>).

In accordo con la mission di ISSF, Rio Mare è convinta che MSC sia il miglior standard esistente per la sostenibilità degli stock di tonno. Per questo, nel 2016 l'Azienda ha siglato una **partnership di respiro internazionale con il WWF con l'obiettivo di avere entro il 2024 il 100% di tonno proveniente da aree di pesca certificate MSC o da solidi progetti di miglioramento della pesca (Fishery Improvement Projects)** finalizzati all'ottenimento della certificazione MSC. La partnership permette di garantire una migliore gestione delle fishery e di incrementare la trasparenza lungo l'intera catena di fornitura, sensibilizzando anche i consumatori sull'importanza della pesca sostenibile. L'Azienda ha preso lo stesso impegno anche per le altre specie ittiche utilizzate per i propri prodotti, ovvero salmone, sgombrò e sardine.

L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Lo stabilimento di Cermenate è il cuore produttivo di Rio Mare, lo stabilimento tecnologicamente più avanzato d'Europa e tra i primi al mondo, in grado di coniugare efficienza economica ed



attenzione all'ambiente. Al fine di ridurre l'impatto dei processi produttivi e distributivi, Rio Mare ha concentrato **il proprio impegno nell'utilizzo di energie provenienti da fonti rinnovabili, nel recupero dei rifiuti generati dallo stabilimento, che oggi è pari al 99%, nella diminuzione dei consumi**

di acqua e di materie prime per unità di prodotto finito e nella razionalizzazione dei trasporti. Negli anni, insieme ai propri fornitori, ha svolto un intenso lavoro per migliorare le performance legate alle

confezioni; in particolare per quanto riguarda la banda stagnata, si risparmiano ogni anno circa 44 tonnellate di materia prima, grazie allo sviluppo di progetti volti a ridurre lo spessore delle lattine.

Per quanto riguarda i **consumi idrici**, Rio Mare è consapevole che l'acqua potabile è un bene sempre più prezioso, che va preservato per il futuro, e proprio per questo da anni lavora per ridurre progressivamente il consumo di questa risorsa. A Cermenate - dove l'acqua è impiegata nelle fasi di scongelamento e sterilizzazione e per il funzionamento degli impianti e la loro pulizia - negli ultimi 6 anni si è ridotto del 30% circa il consumo **di acqua utilizzata per realizzare un'unità di prodotto finito (m³ acqua/tonnellata di prodotto finito).**

L'ATTENZIONE PER IL SOCIALE

L'attenzione posta all'ecosistema marino e all'ambiente nel quale Rio Mare opera riguarda anche tutte le persone e le comunità coinvolte lungo la filiera produttiva, che si tratti dei propri dipendenti o di quanti partecipano alle attività aziendali in paesi lontani.

Tutto il personale Rio Mare e tutti i fornitori con i quali l'Azienda lavora devono condividere i valori guida e le linee operative riassunti nel Codice Etico e nella Politica sui Diritti Umani del Gruppo Bolton, di cui Bolton Food, e quindi Rio Mare, è parte.

L'Azienda ha adottato un modello di gestione dei propri approvvigionamenti e delle proprie produzioni improntato alla filosofia della sostenibilità e della generazione di valore condiviso lungo tutta la filiera produttiva, dai luoghi di approvvigionamento della pesca fino ai consumatori finali chiamato **Filiera Responsabile**. Questo modello di business ha permesso la crescita delle economie locali dei Paesi in via di sviluppo valorizzando la grande risorsa naturale costituita dal tonno, che in questi paesi rappresenta, spesso, una delle ricchezze più significative.

La produzione dello stabilimento di Cermenate infatti è interamente basata sull'utilizzo di filetti di tonno precotti (loins) che vengono lavorati a mano nei luoghi di pesca, con positive ricadute sull'economia locale sia direttamente con la creazione di posti di lavoro presso gli impianti produttivi sia indirettamente con tutti i servizi di cui le fabbriche necessitano.

Ne è un esempio **il lancio del tonno proveniente dalle Isole Solomon**, che ha generato la riattivazione della piccola flotta locale e la riqualificazione dello stabilimento produttivo creando prospettive di sviluppo economico ma anche sociale e culturale.

Ma l'impegno di Rio Mare verso le comunità locali è forte anche in Italia. Da molti anni l'Azienda **sostiene il Banco Alimentare donando le eccedenze della propria produzione e i prodotti non vendibili** provenienti dai punti vendita della GDO, impegno che ha raggiunto **4.000.000 di lattine donate nel quadriennio 2014-17**. Inoltre, attraverso il programma Siticibo l'Azienda recupera i pasti non consumati dalla mensa dello stabilimento di Cermenate per un totale di oltre 8.800 pasti donati. Infine, dal 2012 Rio Mare partecipa con i propri dipendenti alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare attraverso l'iniziativa "Adotta un supermercato".

LA CORRETTA ALIMENTAZIONE



Rio Mare è molto attenta al tema della corretta alimentazione, sia nello sviluppo di nuovi prodotti che nelle attività di comunicazione dei benefici nutrizionali del pesce in scatola ai propri consumatori.

L'Azienda pone infatti particolare **attenzione alla selezione e alla qualità delle materie prime utilizzate**. Per assicurare gli alti standard di qualità che Rio Mare si prefigge, è stata istituita, nel



corso degli anni, una "ragnatela" di laboratori esterni e indipendenti, che effettuano controlli incrociati e multipli sia sulle materie prime in arrivo sia sul prodotto finito. Inoltre, attraverso il proprio

personale specializzato, Rio Mare è impegnata in una intensa attività di controllo che prevede oltre 60 visite annue presso i fornitori per verificare il rispetto degli standard richiesti lungo tutta la filiera.

Infine, l'Azienda è impegnata a sviluppare prodotti che aiutino i consumatori a nutrirsi in modo sano e responsabile, senza rinunciare al gusto e alla praticità, ne sono un esempio i nuovi sgombri grigliati ricchi di Omega 3 e progetti di educazione alimentare con i consumatori e con le giovani generazioni, come il progetto **Nutrizione è Salute**, realizzato con FGIC e Lega Nazionale Dilettanti.

LA TRACCIABILITÀ

Rio Mare è costantemente impegnata nell'assicurare la completa tracciabilità del pesce utilizzato nei propri prodotti.

Per questo è la **prima azienda italiana produttrice di tonno e tra le prime al mondo** ad aver ottenuto da DNV GL - **un ente terzo di certificazione** leader mondiale nel settore - la certificazione internazionale ISO 22005 (Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) per il suo **sistema di tracciabilità all'avanguardia**, che consente di monitorare una filiera complessa come quella del tonno. Questo importante progetto, che coinvolge oltre **500 referenze prodotte su 10 linee produttive**, permette di ricostruire la storia di ogni confezione, oltre a mettere in relazione dati, analisi e controlli lungo tutta la filiera. Infatti, grazie ad un processo all'avanguardia che sfrutta tutte le potenzialità digitali di mappatura, conservazione dei dati e connessione in tempo reale, Rio Mare verifica ed esamina tutti i suoi fornitori a livello globale monitorando e controllando tempestivamente i dati sugli approvvigionamenti, compresi quelli relativi alla diversificazione dei metodi di pesca utilizzati, delle specie di tonno e delle aree di pesca.

Grazie a questo sistema **i consumatori possono conoscere, per ogni singolo prodotto di Rio Mare, tutte le informazioni relative alla provenienza della materia prima** attraverso i siti web www.riomare.it e www.riomare.com: il tipo di nave utilizzata per la pesca, la sua nazionalità, la zona geografica, la data in cui la pesca è avvenuta, la tecnica di pesca utilizzata, la specie di pesce inscatolato e la data del suo inscatolamento.

Per ulteriori approfondimenti sulle iniziative del progetto Qualità Responsabile www.qualitaresponsabile.it