

Rapporto di sostenibilità 2025



04

La nostra cooperativa

Valori e filosofia

Certificazioni

La nostra storia

Cifre e fatti

10

Sostenibilità

OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ ONU

11 Sconfiggere la povertà

Un prezzo congruo per i nostri agricoltori, pagamento commisurato alla qualità

12 Sconfiggere la fame

Contributo alla sicurezza alimentare
Valorizzazione dei prodotti secondari
Riduzione spreco alimentare

16 Salute e benessere

Prodotti di qualità a elevato valore nutrizionale
OGM? No, grazie!

18 Istruzione di qualità

Quando il maso fa scuola
Visite aziendali

20 Acqua pulita

Impianto di depurazione aziendale
Riduzione dell'impatto ambientale

21 Energia pulita e accessibile

22 Imprese, innovazione e infrastrutture

Certificazioni

26 Consumo e produzione responsabile

Packaging sostenibile

27 Lotta al cambiamento climatico

Produzione lattiero-casearia commisurata alla superficie foraggera
Nuovi camion cisterna per la raccolta del latte

30 Partnership per gli obiettivi

Logistica: sinergie per il risparmio
Joint venture con Loacker

08

Responsabilità sociale

Pari opportunità e diversità

Sostegno personale e professionale

Sicurezza sul lavoro e tutela della salute

Cicli regionali



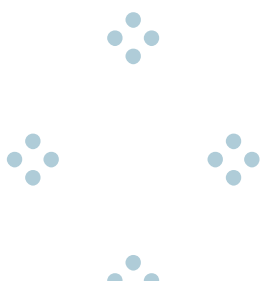
**KLAUS FALLER,
PRESIDENTE
DI CENTRO LATTE
BREZZANONE
SOC. AGR. COOP.**

Premessa

“Sostenibilità”: poche altre parole, negli ultimi anni, sono state utilizzate con una tale frequenza nel contesto sociale. Per noi, in veste di società cooperativa, un’azione improntata alla sostenibilità non è il frutto di una strategia di marketing imposta dallo spirito del tempo, ma una filosofia insita nel nostro DNA, una concezione saldamente ancorata ai nostri valori sin dalle origini. Del resto, i nostri soci, nei loro masi, non potrebbero agire diversamente, preservando la natura, e con essa il caposaldo della loro attività, a beneficio dei propri figli.

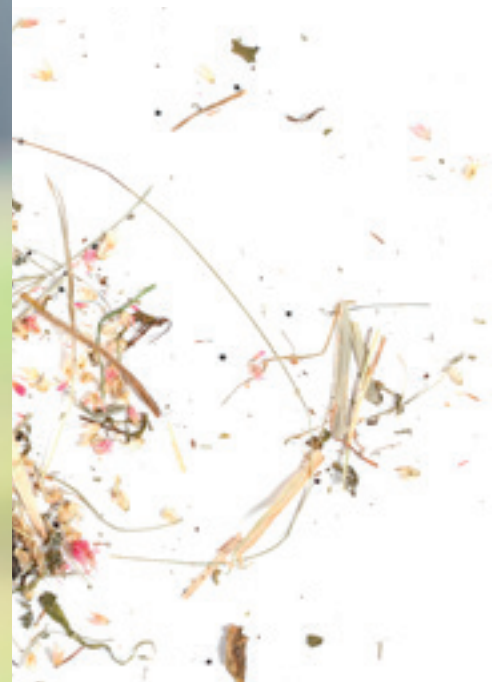
La natura e gli animali rappresentano da sempre la linfa vitale dei nostri soci, un patrimonio da salvaguardare e curare per garantire la sopravvivenza del maso. La cooperativa, quale modello, mette a disposizione un’architettura sociale di base e unisce le forze, ponendo la sostenibilità sociale sullo stesso piano di quella ecologica, già citata, e di quella economica.

Sono lieto di presentare il rapporto attuale di sostenibilità di BRIMI, in cui illustriamo, non senza orgoglio, svariate misure che ben esemplificano la nostra concezione della sostenibilità. Essendo ogni giorno impegnati a sviluppare nuovi progetti, il report è oggetto di costante aggiornamento. Buona lettura!





La nostra cooperativa



Il nostro stabilimento lattiero-caseario, organizzato in forma cooperativa, è di proprietà dei circa 1.000 contadini che vi aderiscono. In veste di cooperativa, agiamo su mandato dei nostri soci. 365 giorni all'anno, le piccole aziende a gestione familiare dei comuni circostanti conferiscono latte di montagna di alta qualità al Centro Latte di Bressanone, che lo trasforma in prelibate mozzarelle e altri prodotti lattiero-caseari nell'arco di 24 ore.

100% Latte
Alto Adige



Le radici della cooperativa affondano nella prima metà del XX secolo.

L'intento dell'epoca era quello di aiutare la popolazione rurale, che versava in condizioni di povertà, a garantirsi i mezzi di sussistenza e a generare prosperità.

Nacquero così le cooperative agricole, che diedero un impulso decisivo allo sviluppo economico del territorio, portando con sé innumerevoli benefici.

All'insegna del motto "Ciò che è precluso al singolo può essere realizzato da una comunità" (Friedrich Wilhelm Raiffeisen), è stato possibile:

- concentrare produzione, commercializzazione e vendita
- garantire la fornitura diretta dal produttore al cliente
- consentire la tracciabilità della materia prima e renderne chiaramente riconoscibile l'origine
- supportare i cicli regionali e la creazione di valore aggiunto sul territorio

Mediante la lavorazione del latte presso il nostro centro e il relativo conseguimento di un prezzo congruo per i nostri soci, contribuiamo tutt'oggi in misura decisiva allo sviluppo economico dell'Alto Adige.

Valori e filosofia

La nostra vision aziendale

Brimi. La mozzarella migliore. Dall'Alto Adige.

La nostra mission aziendale

Siamo un'impresa attrattiva, leader nella produzione di generi alimentari, che trasforma in primis il pregiato latte di montagna dell'Alto Adige in prelibatezze lattiero-casearie fresche e di qualità.

I nostri valori aziendali

- GUSTO
- QUALITÀ
- EQUITÀ
- NATURA

Certificazioni

La qualità di Brimi scaturisce da un atteggiamento di fondo, basato sulla dedizione dei collaboratori, su tecnologie all'avanguardia e su solide certificazioni, che attestano l'ethos rigoroso e pionieristico che Brimi garantisce nell'innovazione tecnologica, nella garanzia di qualità, negli standard igienici, così come nella gestione ambientale. Inoltre, riserviamo un'attenzione particolare alle esigenze nutrizionali dei diversi gruppi etnico-religiosi con prodotti certificati Kosher e Halal.

La nostra storia

Oltre 50 anni fa, precisamente nel 1969, dalla fusione della Latteria Sociale di Sciaves e della Centrale del latte di Bressanone, è nato l'odierno Centro Latte Bressanone – e con esso il marchio Brimi – che oggi rappresenta il terzo produttore di mozzarelle in Italia.

PIETRE MILIARI

1927

FONDAZIONE DELLA LATTERIA SOCIALE DI SCIAVES

1929

FONDAZIONE DELLA CENTRALE DEL LATTE DI BRESSANONE

1969

FUSIONE DELLE DUE REALTÀ IN CENTRO LATTE BRESSANONE

1978

PRODUZIONE DI MOZZARELLA

2001

INTRODUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE PRIVA DI OGM

2009

INAUGURAZIONE DEL NUOVO STABILIMENTO PRODUTTIVO A VARNA

2010

LANCIO DELLA LINEA BIO

2013

RIVISITAZIONE DELL'ATTUALE LOGO BRIMI

2017

INTRODUZIONE DELLA LINEA LATTE FIENO

2019

JOINT VENTURE "DOLOMITES MILK" INSIEME A LOACKER PER LA TRASFORMAZIONE DEL SIERO DI LATTE

Cifre e fatti



CONFERIMENTO
di circa **100 milioni**
di kg di latte di
montagna dell'Alto
Adige all'anno, di
cui 4 milioni di latte
fieno bio e 8 milioni
di latte fieno

7.500

kg di latte prodotti
mediamente da una
mucca in un anno

1.100

contadini di montagna
dell'Alto Adige
con una media di 15
mucche per stalla

200

COLLABORATORI

FATTURATO 2022: CA.

120 mio. di €

ASSORTIMENTO

Mozzarella
Ricotta
Mascarpone
Latte fresco
Panna fresca

Marchio Brimi

Burro

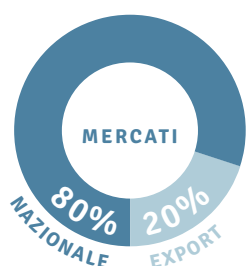
Marchio Sciaves

CANALI DI VENDITA

**Commercio
al dettaglio,
commercio
all'ingrosso
e altro**

PAESI DI ESPORTAZIONE

>30 Paesi



100% privo di OGM

Catena di produzione certificata
100% no OGM, dal latte alla
trasformazione sino al prodotto
finito

Qualità

ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, IFS
(International Featured Standard), Regola-
mento UE relativo alla produzione biologica,
Halal, Kosher, Certificato ISO 45001,
BRC (British Retail Consortium)

Energia

100% da impianto fotovoltaico e di cogenera-
zione interno, nonché da centrali idroelettriche
dell'Alto Adige (59% di produzione propria
mediante cogenerazione e fotovoltaico)

Laboratorio

ANALISI CHIMICHE

ca. 260.000 all'anno

ANALISI MICROBIOLOGICHE

ca. 75.000 all'anno

DEGUSTAZIONI

ca. 50.000 all'anno



Responsabilità sociale



I collaboratori sono le colonne portanti della nostra azienda. La loro dedizione, il loro talento e il loro lavoro sono un fattore di successo decisivo. Motiviamo i nostri dipendenti, mettendoli nelle condizioni di operare al meglio delle proprie possibilità, offrendo programmi di formazione e aggiornamento a tutto tondo, promuovendo la loro salute e garantendo un ambiente di lavoro sicuro. I rapporti sono improntati al rispetto reciproco e adottiamo un approccio inclusivo. Siamo aperti al nuovo e ci aiutiamo l'un l'altro per conseguire o superare gli obiettivi concordati. Condividiamo il nostro know-how e gioiamo dei successi reciproci, guidati dalla solida consapevolezza che insieme siamo più forti.



Pari opportunità e diversità

Pari opportunità e parità di trattamento sono le pietre miliari di un rapporto franco, corretto e scevro di pregiudizi. Brimi promuove la diversità, la tolleranza e un'interazione improntata alla collaborazione e al rispetto. Solo così diventa possibile raggiungere il massimo della produttività, della capacità concorrenziale e innovativa, della creatività e dell'efficienza.

Sostegno personale e professionale

Nelle vesti di datore di lavoro, diamo valore alla formazione permanente, promuovendo la costante crescita professionale dei nostri collaboratori. Li aiutiamo ad adeguarsi alle sfide del presente e ad acquisire nuove e fondamentali conoscenze, che consentano loro di imprimere impulsi inediti e ottimizzare i processi esistenti. Solo così siamo in grado di preservare la nostra competitività in uno scenario economico in continua evoluzione.

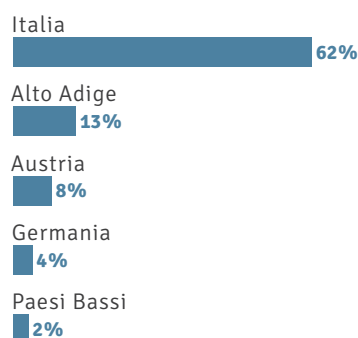
Sicurezza sul lavoro e tutela della salute

La nostra azienda garantisce un ambiente sano, sociale e sicuro e offre ai propri collaboratori moderni spazi ricreativi e luoghi di socialità. Per lo svolgimento delle mansioni, ai dipendenti vengono consegnati idonei capi di abbigliamento da lavoro, nonché i necessari dispositivi di sicurezza. Il benessere fisico e mentale, inoltre, crea i presupposti per una corretta gestione delle situazioni di stress e di un mondo del lavoro dinamico. L'applicazione della norma ISO 45001 schiude le porte a una costante evoluzione nell'ambito della sicurezza sul lavoro.

Cicli regionali

Quale azienda fortemente radicata nel territorio, abbiamo a cuore la nostra regione. Per questo, sin d'ora, facciamo la nostra parte, lavorando con impegno per consegnare alle future generazioni un ambiente vivibile. Sappiamo di dover lasciare questo pianeta ai nostri figli e ogni giorno lavoriamo per tutelare le risorse di cui disponiamo. Laddove possibile, prediligiamo fornitori locali e nazionali che lavorano i loro prodotti in regione. Ci adoperiamo per minimizzare la nostra impronta di carbonio e, mediante il reperimento della materia prima nelle aree circostanti e la sua trasformazione, creiamo un valore aggiunto per l'Alto Adige, contribuendo ad assicurare il sostentamento delle nostre famiglie di contadini.

ORIGINE ACQUISTI SUPPLEMENTARI 2022*



*in rapporto ai volumi d'investimento (da gennaio a luglio 2022) per articolo acquistato in €

Condotta sostenibile

**UNA SOLIDA COOPERATIVA
HA BISOGNO DI OBIETTIVI
ALTRETTANTO FONDATI
E CONCRETI, CHE BEN
SI SPOSINO AI SUOI
VALORI, PONENDOSI IN
ARMONIA CON LA NATURA,
GLI ANIMALI, L'UOMO
E L'AMBIENTE.**

**CIÒ CHE LE NAZIONI
UNITE, CON I 17 OBIETTIVI
DI SVILUPPO SOSTENIBILE,
HANNO ASSUNTO A FONDA-
MENTO, LO TRASLIAMO
NEL NOSTRO OPERATO
QUOTIDIANO CON GRANDE
ACCORTEZZA.**



Sconfiggere la povertà

Un prezzo congruo per i nostri agricoltori, pagamento commisurato alla qualità (garanzia di sussistenza)

La natura ha plasmato l'Alto Adige e le genti che lo popolano. La montagna, dove sono le intemperie e l'avvicinarsi della stagioni a scandire il ritmo dell'esistenza, si rivela un ambiente difficile e spesso avaro. Oltre 10.000 persone, in Alto Adige, vivono nei loro masi, su pendenze estreme, dedicandosi alla zootecnia e all'agricoltura.

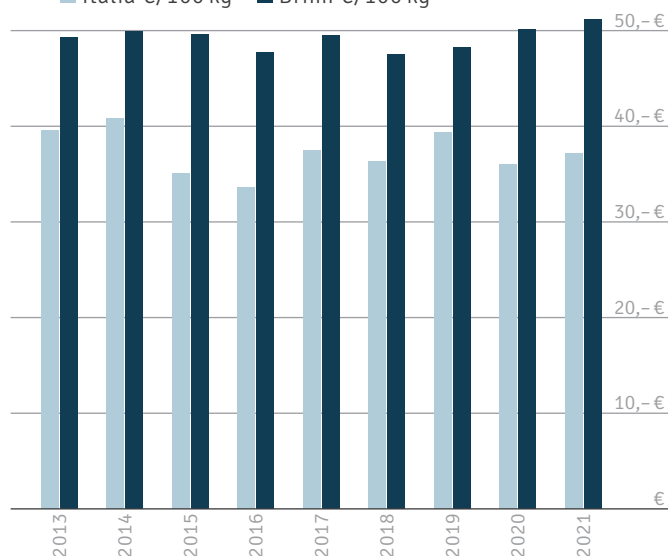
Affinché i nostri contadini e le nuove generazioni possano proseguire la loro attività anche in futuro, riconosciamo ai nostri soci un prezzo congruo, che ne garantisca la sussistenza e l'operatività a lungo termine. In questo modo, preveniamo l'esodo di una parte importante della popolazione dalle aree rurali alle città.

Il latte prodotto dai nostri contadini ottempera a rigide disposizioni in materia di controllo, che accertano la qualità e l'origine della materia prima. L'importo corrisposto ai soci è commisurato alla qualità: a prescindere dalle dimensioni dell'azienda, maggiore è la qualità del latte conferito, più è elevato il prezzo liquidato. I parametri che vengono presi in considerazione includono il tenore di grasso, il contenuto proteico, la carica batterica, la conta cellulare, l'acqua estranea e la temperatura.

I criteri del pagamento commisurato alla qualità pongono al centro le piccole aziende a conduzione familiare dei nostri soci e ci consentono di rinunciare agli allevamenti intensivi, peraltro impensabili nelle regioni alpine.

PREZZO LIQUIDATO PER
100 KG DAL 2013 AL 2021 (IVA esclusa)

■ Italia €/100 kg ■ Brimi €/100 kg



La cooperativa persegue lo scopo di liquidare ai soci i ricavi conseguiti, dedotti i costi sostenuti dalla cooperativa, sulla base della qualità e della quantità dei prodotti conferiti (latte).

(si veda art. 3 dello statuto)

Sconfiggere la fame

Contributo alla sicurezza alimentare

Le piccole aziende contadine a conduzione familiare dell'Alto Adige contribuiscono in modo determinante alla sicurezza alimentare della collettività. Ogni giorno, conferiscono latte fresco di eccellente qualità, che noi trasformiamo in pregiate specialità di mozzarella e prodotti lattiero-caseari.

Negli ultimi anni, svariati soci hanno investito in una produzione alimentare sostenibile, adeguando i propri metodi.

Latte di montagna senza OGM

Grazie alla coltivazione e alla cura dei terreni, i nostri contadini danno un contributo decisivo alla tutela del paesaggio culturale. Le aree che, in virtù delle difficili condizioni di lavoro, rimarrebbero incolte vengono così destinate alla produzione alimentare, incoraggiando l'attività agricola. La lavorazione è priva di OGM, inserendosi all'intero di una filiera dalla qualità controllata.

Latte fieno

Attualmente, sono circa 150 i contadini che conferiscono a Brimi il latte fieno, la forma originaria di produzione lattiera, frutto di un'alimentazione bovina a base di fieno ed erba fresca quale componente principale della razione annuale. Al fine di garantire la particolare qualità del latte fieno, è stato redatto un disciplinare, in seguito riconosciuto per l'assegnazione del marchio "Specialità Tradizionale Garantita" (STG) a livello di diritto comunitario. Le più importanti prescrizioni relative alla produzione di latte fieno riguardano l'alimentazione animale che, oltre a rinunciare ai mangimi fermentati (erba e mais insilati), prevede anche un impiego ridotto di quelli complementari e concentrati nella razione annuale.

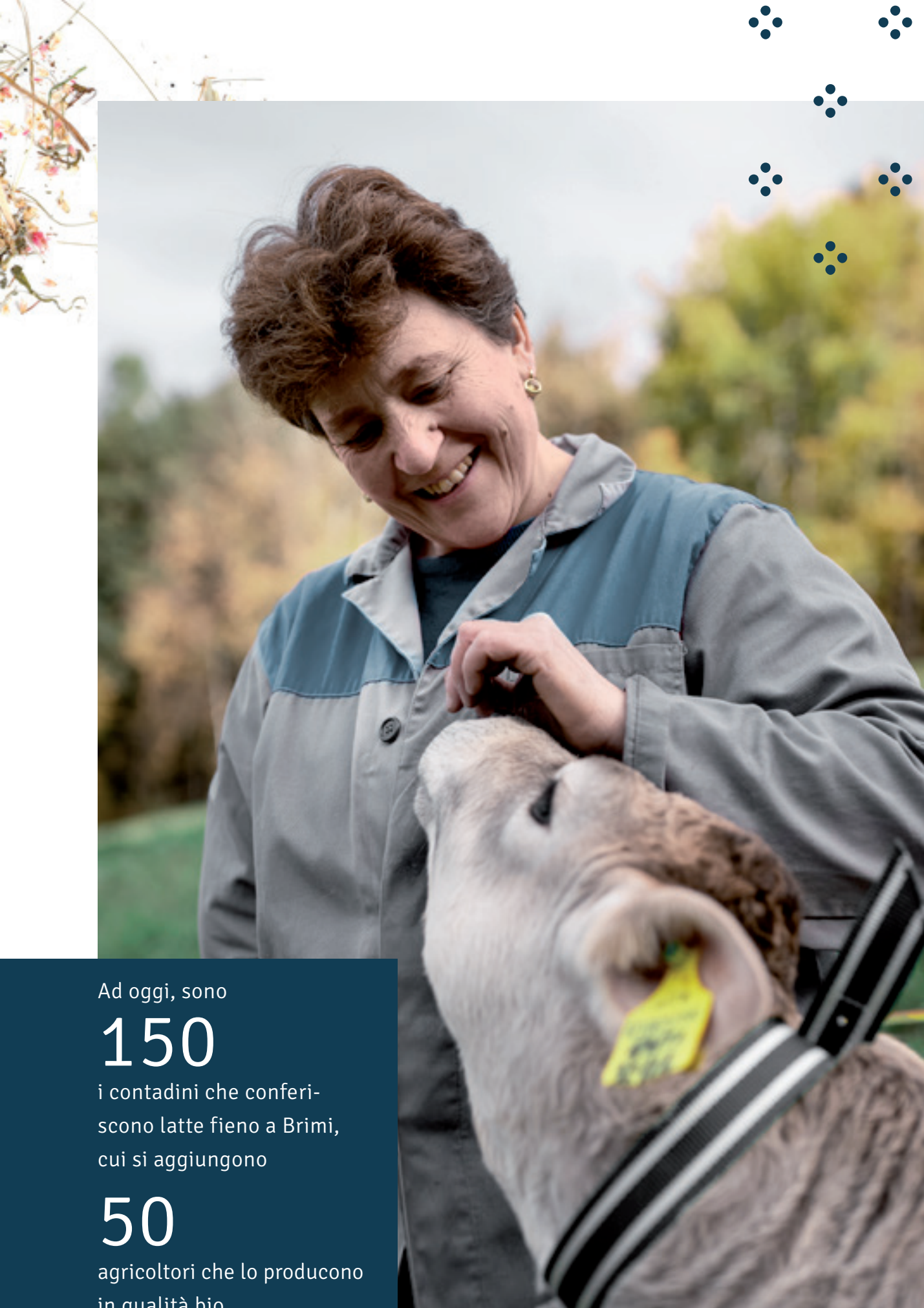
- **75%** foraggio grezzo
- **25%** mangime complementare/concentrato

Latte fieno bio

I contadini che conferiscono latte fieno biologico a Brimi oggi sono una cinquantina. L'agricoltura biologica persegue innanzitutto una produzione sostenibile ed ecologica, che rispetti i sistemi e i cicli naturali. L'utilizzo delle risorse naturali, nel solco della tutela del suolo, delle acque e della biodiversità, intende promuovere la salute dell'uomo e dell'ambiente. L'agricoltura biologica, che prevede cicli quanto più possibile chiusi, e la trasformazione di alimenti biologici vengono disciplinate dal diritto comunitario.

Per l'allevamento biologico, è prevista una zootecnica consona alla rispettiva specie, che persegua la salute e il benessere degli animali, oltre a una massima densità di capi normata giuridicamente. La stabulazione del bestiame è un aspetto importante: gli animali devono avere libero accesso al mangime e all'abbeveratoio e le stalle beneficiare di un adeguato apporto di aria fresca e luce naturale. In generale, il bestiame deve essere allevato in stalle a stabulazione libera.





Ad oggi, sono

150

i contadini che conferiscono latte fieno a Brimi, cui si aggiungono

50

agricoltori che lo producono in qualità bio.



Regionale

La località di Vandoies non è stata scelta a caso: sorgendo direttamente tra i due stabilimenti Loacker dell'Alto Adige e nei pressi di Centro Latte Bressanone, riduce le tratte di trasporto.

Impiantistica Brimi

Grazie all'installazione di un impianto di nanofiltrazione e alla pastorizzazione del siero di latte, viene prodotto un concentrato parzialmente demineralizzato e pastorizzato, adatto all'industria alimentare e a una grande varietà di impieghi. Le preziose sostanze vengono quindi rese disponibili al consumo umano. Grazie al nuovo procedimento di nanofiltrazione, l'acqua viene separata mediante una membrana con un procedimento puramente meccanico, riducendo il fabbisogno di energia primaria di circa 100 - 150 kJ/kg di acqua estratta, che a sua volta si traduce in una diminuzione dei costi di produzione.

Valorizzazione regionale e intelligente dei prodotti secondari

Un tempo, il siero di latte concentrato, un sottoprodotto della lavorazione della mozzarella, veniva per lo più venduto all'industria mangimistica, in quanto solo parzialmente idoneo al settore agroalimentare. Grazie a una serie di investimenti nell'impiantistica e alla fondazione, nel 2019, di Dolomites Milk, una joint venture tra Loacker e Brimi, è nato il primo stabilimento dell'Alto Adige di latte e siero in polvere, che trasforma il latte privo di OGM dell'area alpina, consentendo una valorizzazione regionale e intelligente del siero di latte. Ubicato a Vandoies, in Val Pusteria, nel cuore delle Alpi, produce ogni anno 15.000 t di polvere di siero e latte.

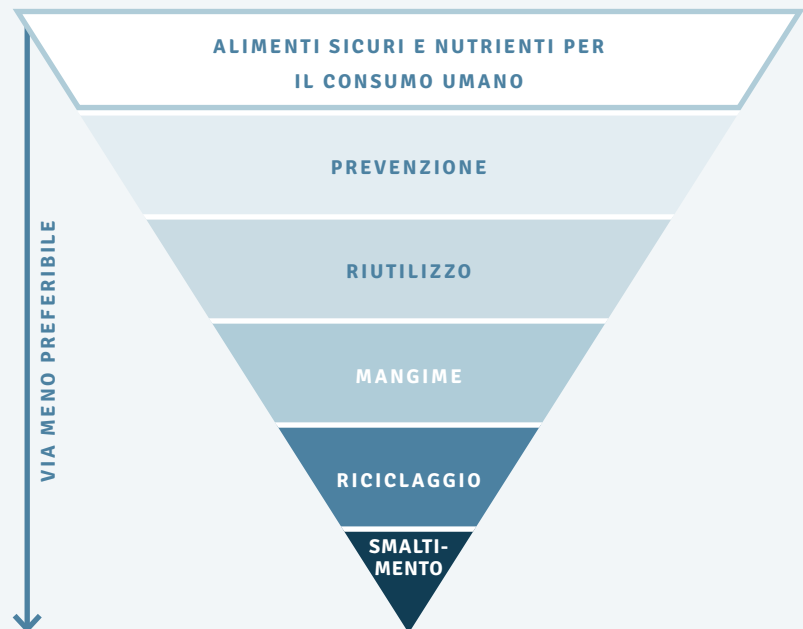


Impiantistica Dolomites Milk

Per soddisfare gli standard più elevati, sono state utilizzate esclusivamente tecnologie all'avanguardia, ponendo al centro la sicurezza dei prodotti alimentari. Così, ad esempio, i serbatoi e i silos non si elevano dall'edificio: non essendo raggiungibili dall'esterno, i prodotti non sono suscettibili di manipolazioni.

In un'ottica di risparmio, sono stati installati sistemi di recupero dell'energia. Così, ad esempio, una parte dell'acqua fluviale viene utilizzata per il raffreddamento. Non da ultimo, il lavaggio CIP degli impianti si svolge con l'acqua di evaporazione, recuperata e raccolta in un serbatoio apposito: in questo modo, si evita il ricorso alla preziosa risorsa dell'acqua potabile. Sono state utilizzate tutte le fonti di energia rinnovabili pertinenti al contesto territoriale.

Misure per la riduzione dello spreco alimentare



PREVENZIONE

- CONTROLLO DELLA QUALITÀ, DAL LATTE AL PRODOTTO FINITO
- NESSUNA PRODUZIONE IN ECCEDENZA (REPARTO DI PIANIFICAZIONE INTERNO)

RIUTILIZZO

- DISTRIBUZIONE AI DIPENDENTI
- BANCO ALIMENTARE
- TOO GOOD TO GO (APP)
- PREGIATA TRASFORMAZIONE DEL SOTTOPRODOTTO SIERO DI LATTE IN SIERO IN POLVERE IDONEO ALL'USO ALIMENTARE

MANGIME

- LA MERCE NON IDONEA AL CONSUMO UMANO VIENE CONSEGNATA A PRODUTTORI DI MANGIMI AUTORIZZATI

RICICLAGGIO

SMALTIMENTO

Salute e benessere

Prodotti di qualità a elevato valore nutrizionale

Il latte, che contiene molti elementi importanti quali proteine, grassi, zuccheri (lattosio), vitamine, sali minerali e oligoelementi, è un'ottima fonte di nutrienti.

Proteine

Le proteine sono formate da lunghe sequenze di amminoacidi. Tuttavia, alcuni di questi, perciò detti essenziali, non possono essere sintetizzati dall'organismo ed è pertanto necessario assumerli ogni giorno con la dieta. Le proteine sono l'elemento costitutivo di muscoli, organi, capelli, unghie, ma anche di enzimi e ormoni. Inoltre, regolano le funzioni metaboliche.

Grassi

I lipidi del latte, veicolando le vitamine liposolubili A, D, E, K, rappresentano un'ottima fonte energetica per il mantenimento della temperatura corporea, oltre a fornire la lecitina, che supporta il funzionamento del sistema nervoso.

Zuccheri

Oltre a rappresentare una preziosa fonte di energia, gli zuccheri del latte hanno un effetto benefico sulla flora intestinale, i cui batteri si nutrono di lattosio, trasformandolo in acido lattico. Ne consegue una riduzione del pH intestinale, che consente di contrastare la proliferazione dei batteri putrefattivi: ciò è essenziale per una buona digestione e il corretto funzionamento del sistema immunitario. Lo zucchero del latte coadiuva l'assorbimento dei minerali.

Vitamine

Sia il latte intero, sia quello parzialmente scremato, contengono le vitamine liposolubili A, D, E e K, così come quelle idrosolubili, soprattutto quelle del gruppo B (B1, B2, B6, acido folico, acido pantotenico, biotina, B12). La vitamina C, invece, è presente solo in piccole quantità.





OGM? No, grazie!

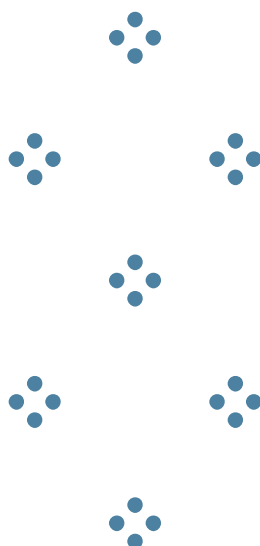
Il nostro latte si distingue da altri prodotti lattieri per la dicitura “no OGM”. Tale riconoscimento è tuttavia legato a una serie di requisiti, regolarmente sottoposti a verifica dall’ente certificatore CSQA. Di seguito, riportiamo le disposizioni più importanti.

Il latte e i prodotti lattiero-caseari possono fregiarsi della dicitura no OGM, laddove gli animali vengono foraggiati per tutta la loro esistenza con mangimi privi di organismi geneticamente modificati. Questo significa che anche l’alimentazione dei vitelli deve essere priva di OGM, per cui l’allevatore deve poter esibire in ogni momento la relativa attestazione.

ACQUISTO DI MANGIMI

L’acquisto supplementare di mangimi è severamente regolamentato e può essere effettuato dai nostri contadini unicamente presso quelle aziende che hanno stipulato i relativi accordi.

Il rispetto di tali norme è sottoposto a severi controlli da parte di enti indipendenti.



Istruzione di qualità

Quando il maso fa scuola

Mediante il progetto “Scuola al maso”, i nostri contadini fanno sì che i bambini possano

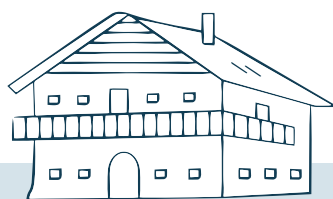
- imparare sin da piccoli da dove proviene la materia prima degli alimenti che consumiamo
- comprendere come viene prodotto il cibo
- imparare a conoscere il rapporto di interdipendenza che unisce l'uomo, gli animali e l'ambiente con un approccio multisensoriale, mediante esperienze e partecipazione diretta
- osservare il bestiame nella stalla, imparando a conoscerne il comportamento, e apprendere le tecniche di allevamento che mettono al centro il benessere animale
- preparare il pane e il burro o raccogliere le patate

Per questo interessante progetto, le aziende munite di certificazione “Scuola al maso”, insieme alla natura circostante, si trasformano in un’aula interattiva.

Con un approccio ludico a misura di bambino, le contadine e i contadini propongono uno spaccato della loro quotidianità, dando ai più piccoli la possibilità di apprendere l'importanza dei prodotti autoctoni, di riconoscere i cicli della natura, di acquisire maggior consapevolezza rispetto alle proprie azioni e di comprendere la loro responsabilità verso l'ambiente. Valori quali perseveranza, pazienza, fiducia e senso di comunità, così come l'attenzione per la cultura e la tradizione vengono trasmessi ai bambini in modo suggestivo. Se i gruppi sono abbastanza numerosi, le visite possono svolgersi anche durante la bella stagione: in alcuni masi, inoltre, vengono organizzati progetti estivi.

Le nostre ambasciatrici del latte, contadine impegnate in prima persona, portano avanti attività educative nelle scuole, spiegando ai più giovani da dove proviene il latte e cosa si può realizzare con il prezioso oro bianco. Inoltre, mostrano ai bambini come produrre in autonomia svariate prelibatezze, tra cui il burro.





Visite aziendali per le scuole

Da alcuni decenni ormai, offriamo visite aziendali guidate riservate a bambini, ragazzi e studenti di ogni ordine e grado.

In occasione di queste visite aziendali, gli studenti, nell'ambito di un percorso circolare nello stabilimento produttivo e di una presentazione ad hoc, apprendono preziose informazioni sull'origine e la trasformazione del latte presso Brimi – Centro Latte di Bressanone. I partecipanti possono beneficiare di un punto di vista privilegiato sui diversi profili professionali che operano nel caseificio, imparando a conoscere i nostri prodotti di qualità grazie alle degustazioni.

Ogni anno, diamo il benvenuto a 30 classi, dalle materne agli istituti professionali, per un totale di 700 visitatori

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE
SDG #6

Acqua pulita

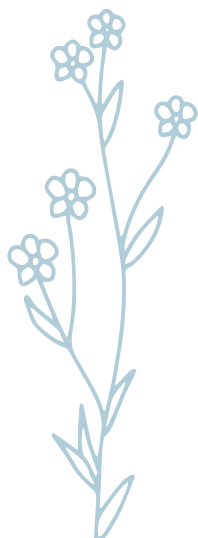


Impianto di depurazione aziendale

La qualità dell'acqua gioca un ruolo fondamentale nella produzione delle nostre specialità, in particolare per il raffreddamento delle mozzarelle fresche, per il quale deve essere microbiologicamente pura. Anche per questo motivo, abbiamo a cuore la tutela delle risorse idriche. Per assicurarsi l'approvvigionamento d'acqua, il caseificio di Bressanone, oltre all'allacciamento alla rete idrica pubblica, dispone di un proprio pozzo nell'areale aziendale. Ci adoperiamo per ridurne al minimo le impurità: nel nostro impianto di depurazione, avviene una sedimentazione primaria, durante la quale le sostanze organiche vengono rimosse dalle acque reflue mediante un impianto di flottazione, prima che queste confluiscono nel sistema fognario per essere ulteriormente trattate.

Riduzione dell'impatto ambientale

Con la certificazione ambientale ISO 14001, il caseificio s'impegna a utilizzare le risorse naturali con ocularità: al centro della norma, si colloca lo sviluppo sistematico di un incessante processo di ottimizzazione che, tra gli altri, include un impiego efficiente dell'energia e delle materie prime, così come la minimizzazione dei rifiuti e una prevenzione mirata dei rischi. Nell'ambito dell'Autorizzazione ambientale integrata, controlliamo le nostre emissioni con riferimento ad aria, acqua, rumore e rifiuti.



OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE
SDG #7

Energia pulita e accessibile

Da svariati anni, noi di Brimi investiamo nell'energia pulita. I nostri impianti di aerazione sono dotati di sistemi di recupero interno dell'energia termica. Il calore residuo degli impianti frigoriferi e dei compressori ad aria compressa viene utilizzato per la produzione di acqua calda. Il latte in caldaia, grazie a un ciclo di recupero del calore, viene portato a temperatura mediante l'energia termica del siero.

Per utilizzare al meglio il sole quale fonte energetica, nel 2023 intendiamo potenziare il nostro sistema fotovoltaico con 200 kWp. Il nuovo impianto viene installato sul tetto verde a integrazione di quello esistente, che può già vantare una potenza pari a 180 kWp e la sua particolarità è data dai moduli, orientati in direzione est-ovest, che creano una sorta di tetto a doppia falda molto piatto: ciò consente, in tutto l'arco della giornata, di conseguire una produzione di energia più elevata e omogenea rispetto a quella che verrebbe generata con un orientamento verso sud.

Imprese, innovazione e infrastrutture

Certificazioni

ISO9001

La ISO 9001 è lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità di qualsiasi organizzazione che intenda rispondere contemporaneamente: all'esigenza dell'aumento dell'efficacia ed efficienza dei processi interni – quale strumento di organizzazione per raggiungere i propri obiettivi – alla crescente competitività nei mercati attraverso il miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti.

Scopo primario dell'ISO 9001 è il perseguimento della soddisfazione del proprio cliente in merito ai prodotti e servizi forniti, nonché il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali, permettendo all'azienda certificata di assicurare ai

propri clienti il mantenimento e il miglioramento nel tempo della qualità dei propri beni e servizi.

Da questo punto di vista il modello ISO 9001 rappresenta uno strumento strategico in quanto mirato a:

- valutazione del contesto e parti interessate
- analisi di rischi ed opportunità come base per definire opportune azioni
- controllo dei costi
- aumento della produttività
- riduzione degli sprechi

Dal punto di vista sostanziale ciò si traduce nella riduzione del rischio di non rispettare quanto promesso ai clienti e nella capacità di tenere sotto controllo i processi tramite la misurazione delle prestazioni e l'individuazione di adeguati indicatori.

La ISO 9001 fornisce infine un modello organizzativo di base che può essere completato con dei requisiti specifici peculiari di alcuni ambiti, descritti in norme di settore, ed è facilmente integrabile con altri sistemi di gestione, quali ISO 45001 (salute e sicurezza sul lavoro), ISO 14001 (gestione ambientale) e ISO 27001 (sicurezza delle informazioni).

BRC

Il BRC Global Standard for Food Safety è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi.

Può essere paragonato ad un capitolato che lega i fornitori qualificati all'azienda di distribuzione.

È 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. Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.

IFS

L'IFS Food Standard (IFS) è uno standard internazionale basato su un metodo di valutazione condiviso per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari.

L'obiettivo è costruire la fiducia nei prodotti e nei processi garantendo sicurezza, qualità, legalità e conformità a specifici requisiti del cliente.

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.

Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.

ISO45001

La UNI ISO 45001 specifica i requisiti per un sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro (SSL) e fornisce una guida per il suo utilizzo, al fine di consentire alle organizzazioni di predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo lesioni e malattie correlate al lavoro, nonché migliorando proattivamente le proprie prestazioni relative alla SSL.

La norma è applicabile a qualsiasi organizzazione, indipendentemente dalle dimensioni, tipo e attività, che desideri creare, attuare e mantenere un sistema di gestione per migliorare la salute e la sicurezza sul lavoro, eliminare i pericoli e minimizzare i rischi per la SSL.

La norma è stata sviluppata adottando il testo della struttura ad alto livello (High-Level Structure – HLS), comune ad altre norme ISO sui sistemi di gestione, come la UNI ISO 9001:2015 e la UNI ISO 14001:2015, con lo scopo di favorire l'integrazione tra le stesse.

La UNI ISO 45001 include un'appendice informativa nazionale contenente alcune note riguardanti la corretta collocazione della norma rispetto al quadro legislativo vigente (D.Lgs. 81/2008).

ISO14001

La ISO 14001 è una norma internazionale ad adesione volontaria che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale.

Un sistema di gestione ambientale certificato consente:

- Controllo e mantenimento della conformità legislativa e monitoraggio delle prestazioni ambientali.
- Riduzione degli sprechi (consumi idrici, risorse energetiche, ecc.).
- Agevolazioni nelle procedure di finanziamento e semplificazioni burocratiche/amministrative.
- Strumento di supporto nelle decisioni di investimento o di cambiamento tecnologico.
- Strumento di creazione e mantenimento del valore aziendale.
- Strumento di salvaguardia del patrimonio aziendale e di trasparenza in operazioni di acquisizioni/fusioni (gestione dei rischi).
- Garanzia di un approccio sistematico e preordinato alle emergenze ambientali.
- Migliore rapporto e comunicazione con le autorità.
- Miglioramento dell'immagine e della reputazione aziendale
- Attuazioni di modalità definite per la prevenzione dei reati ambientali.

BIO

La certificazione biologica è un attestato rilasciato da un organismo preposto, che riconosce alle aziende che agiscono in vari ambiti (ad esempio: produzione, preparazione, commercializzazione e importazione di prodotti agricoli biologici e alimenti, di allevamento, zootecnica e non solo) il raggiungimento di determinati standard, imposti dall'Unione Europea.

Consideriamo
le certificazioni
uno stimolo per
mettere alla prova
noi e i nostri
prodotti, con il
chiaro obiettivo
di migliorarci
costantemente.



HALAL

Halal è un termine arabo che significa lecito, nella sua accezione più generale può essere inteso come tutto ciò che è permesso secondo l'Islam.



Infatti, la certificazione halal ha lo scopo di garantire, presso i consumatori finali, la liceità nella composizione e produzione alla dottrina dell'Islam, ovvero:



- Conformi alle norme etiche ed igienico sanitarie
- Conformi della legge e della dottrina dell'Islam
- Vendibili in tutti i Paesi di religione islamica.



Nel concreto, le principali violazioni a tale dottrina sono in genere riferibili agli ingredienti contenuti nei prodotti o alla loro possibile contaminazione con gli stessi durante il ciclo produttivo. Ad essere considerati Haram (proibito), termine contrapposto ad Halal nel mondo arabo, sono tutti i prodotti contenenti carne di maiale o derivati, alimenti di origine animale che non siano stati macellati secondo il rito islamico, alcool o sostanze assimilabili ad esso.



Kosher

Kosher é l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli Ebrei osservanti. La parola ebraica "Kasher o Kosher" significa conforme alla legge, consentito. Le regole principali derivano dalla Bibbia – la Torà.



ISO22005

La ISO 22005 recepisce le norme italiane UNI 10939:01 relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02 relativa "sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari" e si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche.

Tale norma è il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile per: rispondere agli obblighi cogenti, valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale).

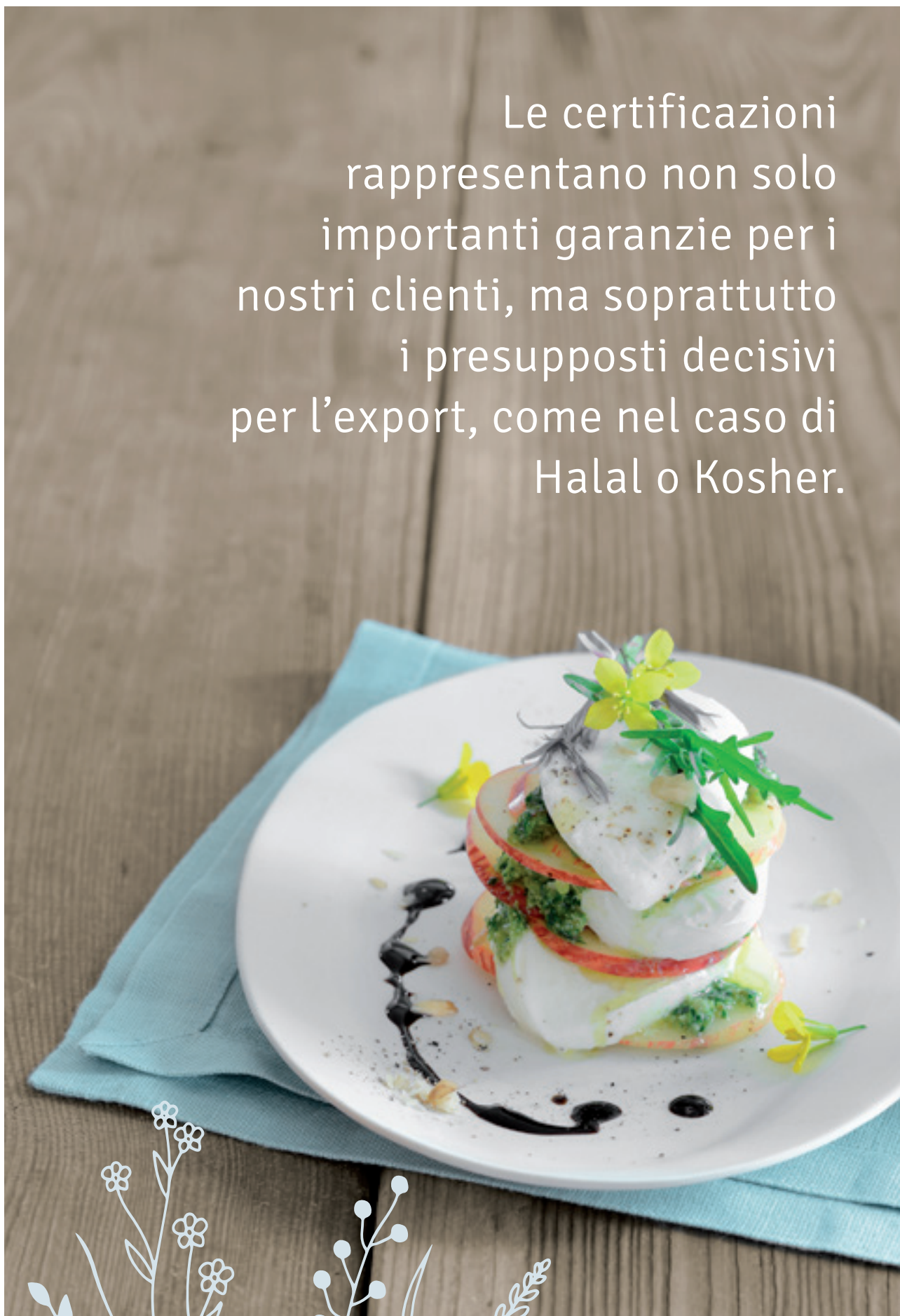
Il solo sistema di rintracciabilità non è in grado di garantire la sicurezza del prodotto alimentare, ma può sicuramente dare un importante contributo al raggiungimento di tale obiettivo.

Infatti qualora si manifesti una non conformità di tipo igienico-sanitario, consente da un lato di risalire fino al punto della filiera in cui si è originato il problema, dall'altro di procedere, se necessario, con il ritiro "mirato" del prodotto.

Latte Fieno STG

Il Latte Fieno STG è una forma di produzione lattiera che proviene da bovine allevate in aziende lattiere tradizionali, sostenibili, e alimentate esclusivamente da erba, legumi, cereali e fieno, senza l'utilizzo di alimenti fermentati e la somministrazione di mangimi OGM.

Le certificazioni
rappresentano non solo
importanti garanzie per i
nostri clienti, ma soprattutto
i presupposti decisivi
per l'export, come nel caso di
Halal o Kosher.



Consumo e produzione responsabile

Packaging sostenibile

Da sempre, viviamo e lavoriamo a tu per tu con la natura, attingendo da essa. L'amore per l'ambiente va di pari passo con una grande responsabilità. Per questo, ci diamo da fare ogni giorno per sviluppare prodotti e soluzioni sostenibili, al fine di consegnare uno spazio vitale intatto alle nuove generazioni. Un aspetto importante è dato dal packaging. La plastica, in virtù delle sue caratteristiche chimicofisiche, costituisce tutt'oggi la miglior tecnologia disponibile per il confezionamento dei nostri prodotti: essendo questo materiale durevole, flessibile, resistente e leggero, è in grado di garantirne la qualità.

Al contempo, però, siamo consapevoli dell'impatto che il suo smaltimento ha sul pianeta

PER QUESTO, NOI DI BRIMI ABBIAMO DEFINITO QUATTRO OBIETTIVI VOLTI A MINIMIZZARE L'IMPATTO AMBIENTALE DEL NOSTRO PACKAGING

- 1.** Riduzione del peso degli imballaggi primari e secondari
- 2.** Ricorso a imballaggi secondari riutilizzabili e riciclati
- 3.** Test e utilizzo di materiali alternativi in stretta collaborazione con i nostri fornitori
- 4.** Sviluppo di una catena di fornitura ecologica

NEL 2021 E 2022, SONO GIÀ STATI COMPIUTI I PRIMI PASSI VERSO SOLUZIONI SOSTENIBILI



48%

dell'intero packaging esterno si compone di polipropilene riciclabile



100%

materiale riciclabile (vaschetta e pellicola di copertura)



Riduzione della plastica mediante l'utilizzo di un packaging a sacchetto (rispetto alla vaschetta)

Lotta contro il cambiamento climatico

Produzione lattiero-casearia commisurata alla superficie foraggera

Le norme per la produzione lattiero-casearia correlata alla disponibilità di superficie foraggera, in vigore dal 1° gennaio 2019, sono sancite nello statuto del Centro Latte. L'obiettivo dichiarato è quello di armonizzare il numero dei capi di bestiame all'estensione dei pascoli, poiché un habitat sano è importante per tutti. Gli sviluppi non sostenibili, tra cui le elevate eccedenze di nutrienti e la diminuzione della biodiversità nei paesaggi a sfruttamento intensivo, vengono analizzati criticamente. Per la nostra clientela, in costante crescita e orientata alla tutela ambientale, è importante conoscere la provenienza dei prodotti e i metodi di lavorazione. Per collocare i beni agricoli su un mercato orientato alla produzione globale e industriale, l'agricoltura locale, articolata in piccole aziende, è chiamata a una praticoltura sostenibile e a una modalità produttiva qualitativamente pregiata. Da un lato, mediante una tale differenziazione del mercato, laddove opportunamente sostenuta da una domanda adeguata, può essere incrementata la creazione di valore del prodotto, dall'altro, una siffatta modalità produttiva è doverosa: la dobbiamo al nostro territorio. Proprio i contadini di montagna altoatesini si adoperano da generazioni per gestire in modo sostenibile il suolo, bene limitato e prezioso. Per essere all'altezza di questi nuovi standard di mercato e ambientali, la cooperativa e i suoi soci si impegnano ad adottare una modalità produttiva sostenibile, definendo regole chiare per una produzione lattiera armonizzata alla superficie foraggera.



Nuovi camion cisterna per la raccolta del latte

Sia i camion cisterna, sottoposti a forti sollecitazioni lungo le strade dell'Alto Adige, sia i serbatoi di raccolta comprensivi di pompe resteranno in uso il più a lungo possibile e verranno sostituiti solo quando assolutamente necessario. Recentemente, è entrato in servizio un nuovo tipo di autocarro per la raccolta, dotato di un moderno sistema a doppia pompa, che tiene conto della complessità risultante delle diverse varietà di latte: grazie alle due pompe, infatti, il nuovo mezzo può raccogliere altrettante tipologie di materia prima lungo il medesimo tragitto, facendole confluire in serbatoi separati, senza che entrino in contatto tra loro. Ciò si traduce innanzitutto in una maggior efficienza: ora possono essere raccolte due varietà mediante un unico passaggio.

Trasmissione dei dati per segnale radio

L'elettronica del nuovo sistema di pompaggio è dotata di un pannello touch, che consente un agevole rilevamento dei dati e un utilizzo più intuitivo del sistema. In fase di ritiro, un lettore di chip acquisisce, come già avveniva in precedenza, l'identità del contadino, associandovi i quantitativi e i parametri del latte conferito, così come il relativo campionamento. Tutti i dati raccolti vengono automaticamente trasmessi via radio al centro di raccolta. In combinazione con il segnale GPS, le informazioni sull'origine del latte vengono così rese disponibili, evitando così l'inserimento manuale di tali dati.

Il sistema GPS registra dove e quale latte viene ritirato, identificando il punto di raccolta mediante le coordinate.

Grazie al codice del socio conferente presente sul microchip, la varietà di latte attribuita tramite lo stabilimento lattiero-caseario viene trasmessa al veicolo. Il camion cisterna, sulla base di tali informazioni, effettua la corretta assegnazione della tipologia di materia prima. I dati raccolti, tra cui quantità, temperatura, numero di compartimento, ecc., vengono inviati allo stabilimento.





Il microchip sul bidone del latte con il numero del socio conferente.

4 compartimenti con sistema a doppia pompa

Giorno 1: latte di montagna no OGM + latte fieno STG

Giorno 2: latte di montagna no OGM + latte fieno bio

Capacità complessiva = 16.000 litri

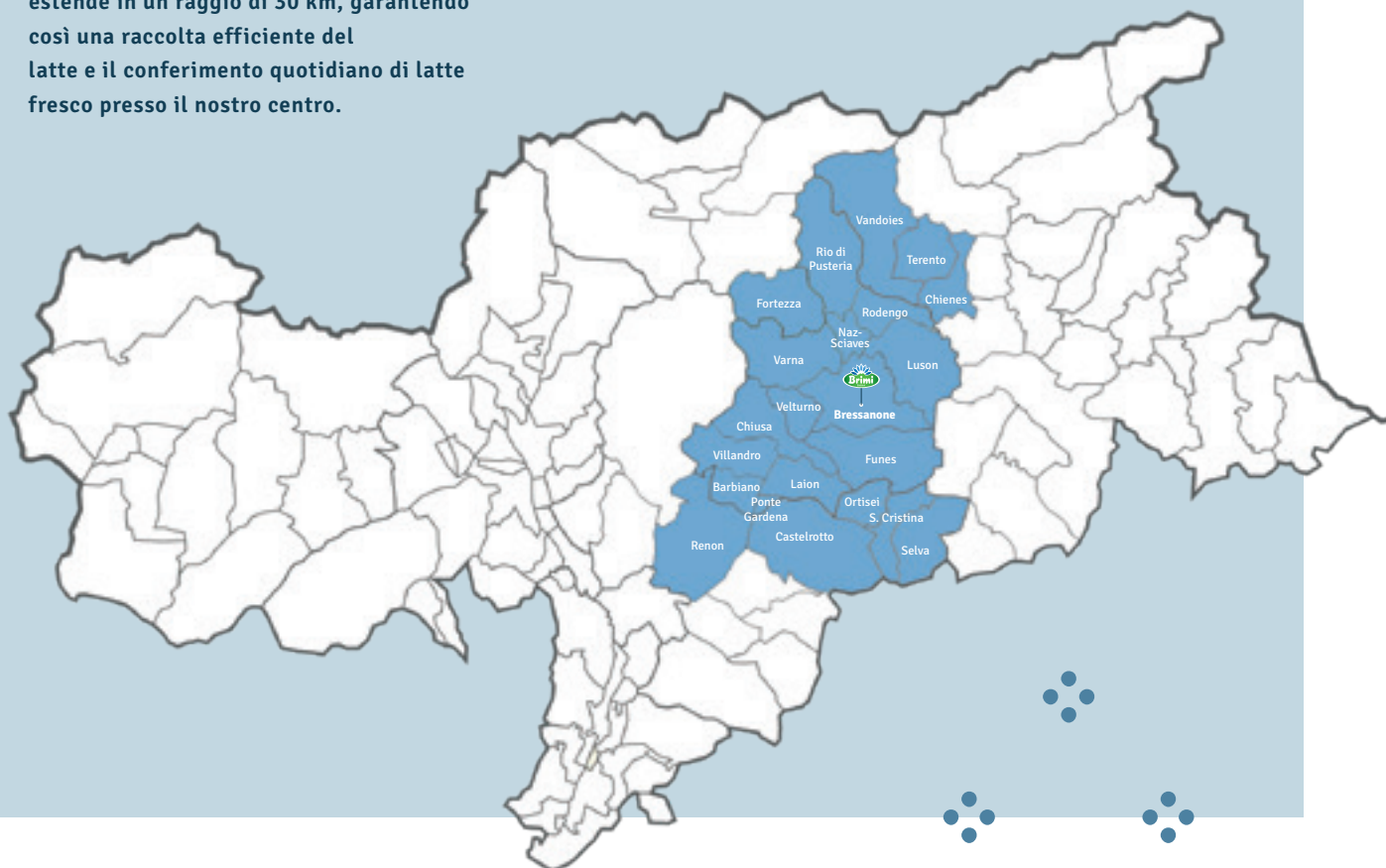
4.500 l 2.500 l 5.500 l 3.500 l



Il deareatore assicura la corretta separazione delle varietà di latte.

IL CAMION CISTERNA
PERCORRE LE STRADE
DEL TERRITORIO
365 GIORNI ALL'ANNO.

Il bacino di riferimento di Brimi si estende in un raggio di 30 km, garantendo così una raccolta efficiente del latte e il conferimento quotidiano di latte fresco presso il nostro centro.



Partnership per gli obiettivi

Logistica: sinergie per il risparmio

Gli attuali sviluppi internazionali ci pongono di fronte a nuove sfide, incoraggiandoci a percorrere strade nuove e innovative. Per raggiungere i nostri obiettivi, si rendono necessarie solide collaborazioni a tutti i livelli. In questo scenario, nel 2021, abbiamo stretto una partnership con Latteria Sociale Merano, elaborando un concetto logistico congiunto, implementato nel 2022. Mediante l'accorpamento del sistema di trasporto nel commercio al dettaglio di generi alimentari e eventualmente in un secondo momento l'unificazione di stoccaggio e commissionamento, è possibile conseguire non solo una considerevole riduzione dei costi, ma anche porre al centro la sostenibilità: il carico degli autocarri viene aumentato, le emissioni di anidride carbonica minimizzate e il volume del traffico sulle strade ridotto grazie al contenimento numerico dei tragitti.



Joint venture con Loacker e fondazione di Dolomites Milk per la valorizzazione regionale dei sottoprodotti

Un tempo, il siero di latte concentrato, un sottoprodotto della lavorazione della mozzarella, veniva per lo più venduto all'industria mangimistica, in quanto solo parzialmente idoneo al settore agroalimentare. Grazie a una serie di investimenti nell'impiantistica e alla fondazione, nel 2019, di Dolomites Milk, una joint venture tra Loacker e Brimi, è nato il primo stabilimento dell'Alto Adige di latte e siero in polvere, che trasforma il latte privo di OGM dell'area alpina, consentendo una valorizzazione regionale e intelligente del siero di latte.

Ubicato a Vandoies, in Val Pusteria, nel cuore delle Alpi, produce ogni anno 15.000 t di polvere di siero e latte.



Le nostre solide collaborazioni
contano sempre almeno 3 partner.
E uno di questi è la natura.

È stato così sino ad oggi e continuerà
ad essere così anche in futuro:
un rapporto improntato alla stima
e al rispetto reciproco.





Brimi – Centro Latte Bressanone Soc. Agr. Coop.

Via Brennero 2, 39040 Varna | Alto Adige, Italia

T +39 0472 271 300 | info@brimi.it

www.brimi.it

Concept & design: bielov.com

Foto: Bell'Italia, Harald Wisthaler,
Markus Ranalter, Philipp Santifaller,
Oskar Zingerle, Marco Parisi

