



CORPORATE PROFILE

Aceto da 9 generazioni

NEL MONDO



1620 – La Mayflower sbarca a Plymouth



1789 – Scoppia la Rivoluzione Francese



1861 – Proclamazione del Regno d'Italia



1911 – Roald Amundsen è il primo uomo a raggiungere il Polo Sud



1969 – L'uomo sbarca sulla Luna



IN PIEMONTE

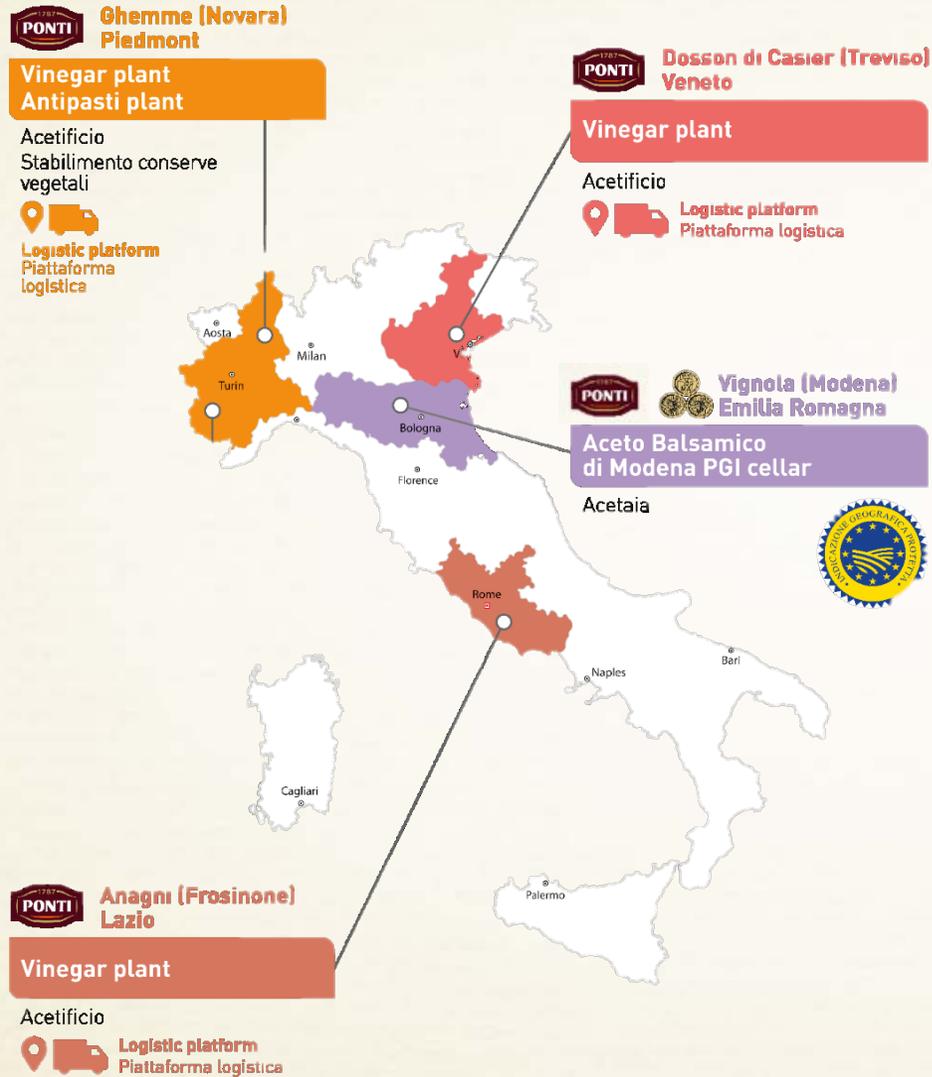
1595 – La famiglia Ponti vive e lavora sulle colline novaresi come produttrice di vino e commerciante di granaglie e tessuti.

1787 – L'Azienda Ponti nasce in quest'anno, con Giovan Battista Del Ponte che inizia a produrre e vendere aceto.

1911 – Antonio Ponti vince il «Diplome d'honneur» per “aceti e vini” alla Fiera Internazionale di Parigi.

1948 – Viene inaugurato lo stabilimento di Ghemme, Novara.

1965 – Entrano in Azienda Cesare and Franco, la 8° generazione della famiglia Ponti.



- 5 Stabilimenti:
 - 3 Acetifici
 - 1 Stabilimento di Aceto Balsamico di Modena IGP
 - 1 Stabilimento di Conserve Vegetali
- 3 Piattaforme Logistiche



Ponti è il N.1 nel Mercato dell'Aceto in Italia

- Nell'Aceto Classico ha una quota del 45,5%; 2° marca: 2,9%
- Nell'Aceto Speciale ha una quota del 41,8%; 2° marca: 9,2%
- Nell'Aceto Balsamico ha una quota del 31,3%; 2° marca: 9,4%
- Nell'Aceto di Mele ha una quota del 37,0%; 2° marca: 5,8%
- Nelle Glasse ha una quota del 56,2%; 2° marca: 4,4%



Quota di Mercato di Ponti nelle Conserve Vegetali in Italia:

- Nei Condimenti per Riso e Pasta ha una quota del 28,5% (leader)
- Nelle Conserve Agrodolci ha una quota del 17,9% (leader)
- Nei Sottaceti ha una quota del 3,4% (3° posizione)
- Nelle Conserve Sottolio ha una quota del 3,2%
- Nelle Olive ha una quota del 1,6%





IL SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE PONTI

Con l'esperienza di chi fa aceto da nove generazioni, Ponti ha creato uno strumento chiaro e trasparente per indicare su ciascuna etichetta le caratteristiche di ogni Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Il sistema, garantito da SGS, leader mondiale delle certificazioni, consente di scegliere in modo facile e immediato l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Ponti che meglio si abbina ad ogni ricetta.



MATURAZIONE

Ponti ha fissato un periodo superiore del 20% rispetto al minimo richiesto dal disciplinare, anche per la classe con periodo più breve di maturazione.



MOSTO

Rappresenta la quantità di mosto utilizzata in fase di miscelazione. Ponti ha stabilito un minimo di quantità pari al 24% per la classe con minore contenuto di mosto contro il 20% del disciplinare IGP.



DENSITÀ

La Densità è un requisito per ottenere la IGP. Ponti ha stabilito per i propri prodotti un valore minimo ampiamente superiore a quello richiesto da disciplinare e la gamma degli Aceti Balsamici di Modena IGP Ponti comprende diversi livelli di densità.

OGNI ANNO ESEGUIAMO OLTRE 70.000 CONTROLLI

- Il Sistema Qualità Ponti si basa su: sicurezza alimentare; tracciabilità e rintracciabilità del lotto di produzione.
- L'azienda è l'unica a detenere la proprietà del sistema di certificazione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP definito da Ponti e SGS.
- Il Gruppo Ponti si affida al sistema unico, certificato da SGS secondo gli standard ISO 22000.
- La sicurezza alimentare e i sistemi di regolamentazione sono certificati da SGS secondo gli standard FSSC 22000.
- La tracciabilità e la rintracciabilità del lotto di produzione di tutti gli acetifici è certificata da SGS secondo gli standard ISO 22005.
- In ogni stabilimento di produzione è presente un Laboratorio di Controllo Qualità.
- Le materie prime in entrata sono rigorosamente controllate in ogni impianto, seguendo le specifiche interne. I nostri test includono anche l'analisi isotopica per i vini.
- Tutte gli impianti produttivi sono biologicamente certificati.
- Le Certificazioni HALAL e Kosher sono disponibili per alcuni prodotti.



Il nostro **Bilancio di sostenibilità, che redigiamo dal 2015**, si basa su 4 pilastri, integrati con gli obiettivi dell' **Agenda ONU 2030**, il programma di azione globale delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile. Nel 2021 siamo diventati Società Benefit




ASCOLTO E CURA DELLE PERSONE

- 3 SALUTE E BENESSERE
- 5 PARITÀ DI GENERE
- 8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA




PROTEZIONE DEL TERRITORIO E DELLE SUE RISORSE

- 9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE
- 11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI
- 12 CONSUMI E PRODUZIONI RESPONSABILI
- 13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO




SOSTENIBILITÀ NEL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

- 11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI
- 12 CONSUMI E PRODUZIONI RESPONSABILI
- 13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO




QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO

- 15 LA VITA SULLA TERRA

Siamo una B Corp certificata

Certificazione



Corporation

Le B Corp sono imprese che si impegnano a misurare e considerare le proprie performance ambientali e sociali con la stessa attenzione tradizionalmente riservata ai risultati economici e che credono nel business come forza positiva che si impegna per produrre valore per la biosfera e la società.

Diverse sono le aree di indagine per cui è richiesta la condivisione di dati e documenti a supporto per ottenere la certificazione.

(Alcuni esempi: benessere dei lavoratori, impatto ambientale in termini di riduzione di emissioni, consumo di acqua, piani di miglioramento dei processi, ecc.)





Nuova bottiglia rPET

-15% di plastica utilizzata nel formato 1 litro
30% plastica riciclata



QR code per una trasparenza totale

Filiera produttiva corta e tracciata



Filiera circolare condivisa e innovativa

Creazione di valore da economia circolare



Aceto di vino classico – bottiglia 100% riciclabile 30% rPET

La nostra bottiglia di Aceto di Vino Ponti, da sempre **100% riciclabile**, con **meno plastica** e con il **30% di rPET** con costante **garanzia della sicurezza alimentare** dei nostri prodotti





Produzione integrata: dalla mela fresca intera 100% Italiana all'aceto di mele.

Filiera interamente certificata da SGS.

Tracciatura in Blockchain.

QR code in etichetta per risalire a tutte le informazioni: periodo e luogo di raccolta, tipologia di mela, data e luogo e imbottigliamento

L'utilizzo circolare di pregiate rotture di riso, proveniente dal nostro territorio, dà origine ad un prodotto contemporaneo



Zero sprechi
Ingrediente principale rottura di pregiato riso italiano



Trasformato in **sciropo di Riso**



Processo finale per ottenere il perfetto **Aceto di Riso Ponti**



Attraverso una sapiente fermentazione si ricava l'**Aceto di Riso**

