

Politica Qualità ambiente **FILIERA MADEO**

La **Madeo Industria Alimentare S.r.l.**, azienda fortemente radicata nel proprio territorio e legata alle proprie origini fa parte, come produttore e distributore di salumi tipici tradizionali, della **Filiera Agroalimentare Madeo**, un gruppo di aziende che si occupa di gestire tutte le fasi della filiera produttiva, dall'allevamento dei suini, alla coltivazione e trasformazione degli ingredienti quali il Peperoncino di Calabria, fino alla produzione e commercializzazione di carni e salumi di alta qualità a marchio proprio quali i Salumi di Suino Nero di Calabria, i Salumi di Calabria D.O.P., i Salumi tradizionali Madeo e prodotti a marchio terzi.

La **Madeo Industria Alimentare S.r.l.**, che da anni ha implementato sistemi di sicurezza e tracciabilità dei propri prodotti nel rispetto delle normative vigenti e nel rispetto dei requisiti degli alti standard di certificazione **BRC versione 8, IFS Food versione 7, ISO 22005:08, ISO 14001:15**, intende focalizzare ulteriormente le proprie produzioni sui salumi D.O.P. e Suino Nero di Calabria, considerate le proprietà nutrizionali di questi ultimi, per rispondere alle esigenze dei propri Clienti, sempre più orientati verso l'acquisto di prodotti genuini e tradizionali e **sostenibili**, il cui metodo di produzione segue ancora antiche ricette e procedure.

L'Azienda prende in considerazione l'agenda del 2030 per lo sviluppo sostenibile e considera il programma d'azione **per le persone, il pianeta e la prosperità** in tutte le sue forme e dimensioni, conseguendo una trasformazione sostenibile della società, dell'economia e dell'ambiente.

L'Azienda desidera condividere gli importanti traguardi ad oggi raggiunti ed intende continuare a valorizzare e promuovere i propri prodotti e il proprio territorio attraverso l'utilizzo di materie prime di Filiera, ovvero: carni di suini allevati allo stato brado, semibrado e all'aperto, nel rispetto dei requisiti richiesti dalla normativa sul benessere animale; crema di peperoncino calabrese ed olio extravergine di oliva ottenuti dalla coltivazione di vegetali locali trasformati presso le aziende della **Filiera**, combinando nel processo produttivo sapienza artigianale di lavorazione (qualità, tipicità e tradizione) e innovazione tecnologica (standard costante); il tutto promuovendo, al contempo, la sostenibilità ambientale grazie alla promozione della biodiversità ed ai bassi impatti dovuti proprio alla "Filiera corta" e all'utilizzo di energie rinnovabili (fotovoltaico per gli impianti di trasformazione e biogas per lo smaltimento dei liquami, nonché di foraggio) per circa 2.618.464,00 KW di green energy che rende autosufficiente la filiera produttiva. E' stata completata l'installazione ed è attivo un cogeneratore basato sulle nuove tecniche di risparmio energetico nel settore agroalimentare e la riduzione delle emissioni climalteranti. Il cogeneratore, consentirà la produzione simultanea di energia elettrica e termica. Prospettiva dell'azienda è anche un risparmio energetico determinato dal minor consumo di combustibili.

Il nostro percorso di sostenibilità per il biennio 2021 - 2022 prevede l'attuazione del programma di raccolta delle acque piovane per il loro riutilizzo nei sistemi di irrigazione esattamente come avviene con la luce del sole catturata dai pannelli del fotovoltaico, anche l'acqua piovana è una risorsa preziosa che dopo aver colpito il tetto, le pareti e altre superfici piane, verrà raccolta con sistemi di recupero, prima che si sporchi. L'acqua piovana, gratuita quanto preziosa, viene poi usata per tutti gli usi non potabili. A tutto ciò si aggiungono misure già in corso di implementazione, come l'utilizzo di packaging in plastica mono

materiale, di grammatura ridotta, di carta sostenibile FSC, e di materiali innovativi e riutilizzabili (panno in cotone cerato), nonché di mangimi contenenti soia proveniente da fonti sostenibili.

E' stato realizzato nel corso del 2021 ed è operativo dal mese di Novembre un magazzino di stoccaggio di materiale di imballaggio primario, secondario e materiale accessorio al ciclo di produzione, che permette di gestire volume di stoccaggio di materiale maggiore tale da ridurre il numero delle consegne e del trasporto su ruota da parte dei fornitori. L'azienda ha provveduto all'adeguamento delle informazioni di smaltimento dei materiali di imballaggio previsto dal D.Lgs116/20 e s.m.i, nonostante la proroga al 30.06.2022, sia per gli imballaggi destinati al B2C (Business to Consumer) consumatore finale sia al B2B (Business to Business).

Parallelamente l'Azienda continua a puntare sul miglioramento dell'organizzazione interna del lavoro, attraverso l'implementazione del sistema gestionale e la meccanizzazione dei processi produttivi, che consentono una migliore gestione degli spazi e un aumento delle produzioni rivolte in particolare all'export verso Paesi Terzi. L'introduzione di nuove unità operative specializzate nei diversi reparti e la valorizzazione delle capacità e competenze del personale, consente di offrire uno standard qualitativo costante e contemporaneamente la soddisfazione del personale stesso e la riduzione dei costi interni di gestione.

Inoltre, l'azienda Madeo Industria Alimentare si impegna a:

- Tutelare il consumatore finale garantendo una chiara e trasparente etichettatura dei prodotti realizzati comprensiva anche del corretto smaltimento dei packaging, ottemperando a quanto previsto oggi ed in prospettiva dei regolamenti comunitari ed extracomunitari e dei paesi di destinazione dei prodotti realizzati;
- Valorizzare i prodotti di filiera coniugandola alla continua ricerca ed innovazione tecnologica;
- Garantire un sistema di recall withdrawal (ritiro) and recall (richiamo) mediante costituzione di un gruppo di crisis management;
- Coinvolgere i dipendenti nel miglioramento continuo del processo e del prodotto e della Food Safety Culture garantendo il rispetto dell'etica, della sicurezza, della qualità e della sostenibilità della propria Filiera attraverso la creazione dell'Accademia del Gusto" che è sede di momenti di informazione e formazione continua tale da rendere il personale attento, consapevole e responsabile degli impatti del loro operato all'interno della Filiera;
- Assicurare che il processo produttivo avvenga in condizioni pienamente controllate e in ambienti tali da garantire il rispetto dei requisiti del prodotto ed il rispetto delle leggi in vigore in materia di ambiente e sicurezza nonché il rispetto dei requisiti volontari richiesti dalla norma UNI EN ISO 14001 e degli standard BRC versione 8 e IFS Food versione 7;
- Adottare tutte le necessarie misure per la prevenzione di infortuni del personale ed inquinamento per l'ambiente;
- Garantire la produzione di prodotti a marchio aziendale e a marchio privato (Private Label) mediante una gestione controllata del rischio di vulnerabilità e di frode;

- Sensibilizzare il personale sui problemi in materia di igiene alimentare e rispetto dell'ambiente durante le attività produttive (minimizzando gli sprechi, differenziando i rifiuti e smaltendo correttamente);
- Migliorare le performance ambientali, con la mitigazione e l'adattamento al cambiamento climatico, attraverso la promozione della biodiversità;
- Promuovere la cultura della qualità (Food Safety Culture) tra gli operatori di produzione e amministrazione.

La Direzione aziendale almeno una volta l'anno, in sede di Riesame del Sistema Qualità Ambiente quantifica gli obiettivi che intende raggiungere nel corso dell'anno nel documento Piano di Miglioramento, attribuendo specifici obiettivi ai pertinenti livelli dell'organizzazione.

San Demetrio Corone (CS), 31.01.2022

L'Amministratore Unico