

	Mod. 1/05.01 POLITICA DELLA QUALITA' E AMBIENTE	Pag. 1 di 2
Filiera Madeo UE IT 954 L- UE IT 1955L – UE IT L5H0M		Rev. 16 del 14/01/2026

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 calabrese (varietà cornetto e Roggianese tondo) e olio extravergine di oliva, 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 9, BRC Mod. 11 “Supply chain meat assurance integrity”, IFS Food versione 8, ISO 14001:15, EFP V2, DT 35 E 40, SMETA, ISO 22005:2008, regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici** 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.

Nell'anno appena trascorso, sempre per valorizzare il lavoro di supply chain, la Filiera ha confermato l'audit sugli standard volontari **“MARCHIO COLLETTIVO GEOGRAFICO “RE NERO - Suino Nero Italiano 100% puro”** (di cui si è fatta promotrice e capo-filiera, per la difesa delle razze autoctone italiane dal pigmento nero) e **Filiera Agricola Italiana**.

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.

Essa 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); per promuovere e accrescere la Filiera, sono state anche inaugurate due nuove soccide sul territorio calabrese, di suini bianchi DOP e convenzionali, che hanno già ottenuto la certificazione EFP V2 e si aggiungono alla soccida già inaugurata lo scorso anno; un nuovo capannone per la fase di ingrasso è stato invece costruito nell'Az. Agr. S. Anna, sempre con lo stesso obiettivo di promuovere la sostenibilità ambientale ovvero la biodiversità grazie ad i bassi impatti dovuti

	Mod. 1/05.01 POLITICA DELLA QUALITA' E AMBIENTE	Pag. 2 di 2
Filiera Madeo UE IT 954 L- UE IT 1955L – UE IT L5H0M		Rev. 16 del 14/01/2026

proprio alla “Filiera corta” e all'utilizzo di energie rinnovabili (fotovoltaico per gli impianti di trasformazione e biogas per lo smaltimento dei liquami, scarti di produzione, nonché di foraggio) con una produzione *di green energy* che rende quasi autosufficiente la filiera produttiva (29% di energia autoprodotta contro il 21% dell'anno precedente). Nell'anno 2025, sono stati fatti i seguenti investimenti al fine di aumentare la produttività energetica:

- ✓ Rewamping di tutte le celle in tutti gli stabilimenti;
- ✓ Attivazione di un power manager per l'efficientamento e il bilanciamento energetico;
- ✓ Rifacimento di alcune celle di stagionatura e asciugamento con modifica dei cicli alterni in loc.Filla;
- ✓ Impianto di raccolta di prima pioggia presso loc. Fontana degli Italiani;

Quindi, molti degli impegni previsti per il triennio 2023-26, sono stati già raggiunti; rimangono:

1. l'attuazione del programma di raccolta delle acque piovane per il loro riutilizzo nei sistemi di irrigazione negli altri due stabilimenti; 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 sporchì. L'acqua piovana, gratuita quanto preziosa, viene poi usata per tutti gli usi non potabili;
2. Creazione di parcheggi dotati di pannelli fotovoltaici;
3. Realizzazione sistema di alimentazione a recupero e risparmio broda nell'allevamento dei suini bianchi;
4. Valutazione dell'impronta di carbonio (tuttavia già in corso).

A tutto ciò si aggiungono misure già in corso di implementazione, come l'utilizzo di packaging in plastica mono materiale e/o ottenuto da materiale riciclato e riciclabile, di peso ridotto, in ottemperanza agli obiettivi del Regolamento PPWR, e di carta da filiera certificata FSC, nonché di mangimi contenenti soia proveniente da fonti sostenibili (“POLITICA DI ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE ED APPROVVIGIONAMENTO DELLA SOIA”), in ottemperanza al REGOLAMENTO (UE) 2023/1115 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 31 maggio 2023 sulla deforestazione, che tuttavia è stato rimandato al 26/12/2026 (2027 per le PMI).

L'Azienda ha predisposto anche il riciclo di cartoni già usati, per la creazione di interfalderie, riducendo notevolmente i rifiuti in carta, nonché il riciclo degli scarti di etichette non più utilizzati in film/buste da consumare internamente.

In ogni stabilimento è stato creato 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. Allo stesso scopo, l'azienda ha previsto ordini annuali per l'anno in corso di etichette (laddove possibile).

Annualmente, nell'ambito della qualifica dei fornitori, l'azienda vaglia la documentazione inviata dai fornitori di packaging e la loro adesione al Regolamento (UE) 2023/1442, conosciuto come XVI emendamento, che modifica l'allegato I del Regolamento (UE) n. 10/2011 sui materiali plastici a contatto con gli alimenti. In particolare, richiede dichiarazioni circa il crescente problema dei PFAS e l'eventuale presenza di NIAS. Nella nuova qualifica si chiederà anche l'adesione ai regolamenti (UE) 2022/1616, (UE) 2025/2269, (UE) 2025/2240, (UE) 2025/40.

	Mod. 1/05.01 POLITICA DELLA QUALITA' E AMBIENTE	Pag. 3 di 2
Filiera Madeo UE IT 954 L- UE IT 1955L – UE IT L5H0M		Rev. 16 del 14/01/2026

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. Inoltre, è in corso di implementazione, la digitalizzazione dei documenti operativi (check list, DDT, fatture), per ridurre la quantità di carta stampata.

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 9 e IFS Food versione 8, in relazione agli ampliamenti del layout e del fatturato;
- 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.

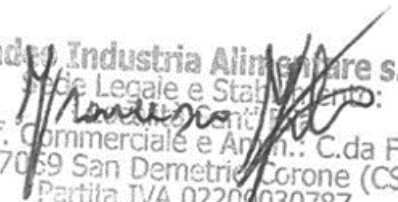
Per favorire la diffusione della Cultura della Qualità e della Sicurezza alimentare, come previsto dal Regolamento UE 2021/382 e gli standard GFSI, l'Azienda ha deciso di mantenere la modalità **non annunciata** degli audit: questa condizione impone la necessità di mantenere con costanza i requisiti di qualità e sicurezza alimentare richiesti e richiama indirettamente un altro concetto in costante sviluppo ovvero il focus sull'impegno costante della direzione.

	Mod. 1/05.01 POLITICA DELLA QUALITA' E AMBIENTE	Pag. 4 di 2
Filiere Madeo UE IT 954 L- UE IT 1955L – UE IT L5H0M		Rev. 16 del 14/01/2026

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), 14/01/2026

L'Amministratore Unico


Madeo Industria Alimentare s.r.l.
Sede Legale e Stabilimento:
Uff. Commerciale e Amm.: C.da Filla
87069 San Demetrio Corone (CS)
Partita IVA 02209030787