



bilancio di sostenibilità

2023

sommario

4 LETTERA AGLI STAKEHOLDER

5 NOTA METODOLOGICA

6 IDENTITÀ E GOVERNANCE

- 7 Presentazione dell'Azienda
- 8 La storia di SAL.PI UNO SRL
- 9 Dati dell'Azienda
- 10 I nostri Stakeholders
- 11 Governance
- 14 Valori e Mission
- 15 Politiche
- 20 Appartenenza ad associazioni
- 21 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder
- 22 Approccio alla sostenibilità
- 23 Dialogo con gli stakeholder e analisi di materialità
- 25 Linee di comunicazione per chiarimenti e segnalazioni
- 25 Conformità a leggi e regolamenti

26 PRODOTTI E PERFORMANCE ECONOMICHE

- 27 Mercato di SAL.PI UNO SRL
- 30 Fornitori
- 31 Reclami e non conformità
- 34 Creazione e distribuzione del valore
- 35 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo

36 PERFORMANCE AMBIENTALE

- 37 Materiali
- 39 Packaging
- 41 Rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico
- 43 Energia
- 46 Emissioni
- 48 Rifiuti

52 RESPONSABILITÀ SOCIALE

- 53 Rapporto con i lavoratori
- 56 Remunerazioni, retribuzioni, benefit
- 57 Gestione del Lavoro e delle relazioni sindacali
- 58 Salute e sicurezza sul lavoro
- 64 Sviluppo risorse umane
- 65 Non discriminazione
- 65 Salute e sicurezza dei clienti
- 72 Etichettatura
- 72 Comunicazioni di Marketing

73 TABELLA DI CORRELAZIONE GRI



lettera agli stakeholder

Cari soci e collaboratori,

Negli ultimi anni, l'industria della lavorazione delle carni ha visto una crescente attenzione verso l'innovazione e la sostenibilità, con particolare riferimento all'uso di energie rinnovabili e alla riduzione degli sprechi, oltre che all'utilizzo di tecnologie avanzate per migliorare i processi di produzione e la tracciabilità dei prodotti lungo tutta la catena di fornitura.

L'Azienda negli ultimi anni ha mantenuto i propri obiettivi, dimostrando la validità e la capacità del suo modello di business e della sua Governance.

Il nostro modello si basa su investimenti nell'innovazione tecnologica, nella sicurezza e nella sostenibilità.

Con l'installazione del fotovoltaico abbiamo raggiunto un obiettivo prefissato da tempo, ovvero coprire in parte la nostra richiesta energetica con energia pulita.

Lo stabilimento di Preci, costruito con tutti gli standard per l'edilizia green, è una chiara testimonianza del nostro impegno sui temi della sostenibilità.

Il nostro settore, essendo di categoria alimentare, non si può fermare nonostante le criticità che ci sono e che potrebbero nascere. La nostra mission è quella di continuare a soddisfare i nostri clienti con prodotti di elevata qualità, avendo cura di tutti i nostri collaboratori e dell'ambiente. A dimostrazione di ciò, presentiamo questa prima edizione del Bilancio di Sostenibilità.

Concludiamo ringraziando sinceramente tutti i nostri collaboratori, clienti e fornitori che ci hanno permesso di diventare quello che siamo.

Il CDA



nota metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 di Sal.Pi Uno srl è nella sua prima edizione, si riferisce al periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023 ed è stato redatto in conformità ai “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” (versione del 201) definiti dal GRI – Global Reporting Initiative, secondo l’opzione “Referenced”.

Il perimetro aziendale comprende tre stabilimenti, due siti ad Ancarani (TE), e uno a Preci (PG). I dati si riferiscono all’anno 2023 e, ove disponibili, all’anno 2022. La redazione del presente Report ha previsto il coinvolgimento e la collaborazione sia di soggetti interni che esterni all’azienda, con la finalità di effettuare una prima analisi di materialità e rendicontare i temi di sostenibilità ritenuti fondamentali dagli Stakeholder. I temi materiali identificati sono stati riconciliati agli standard GRI e sono stati selezionati gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) e i target specifici mediante la dichiarazione “Linking the SDGs and the GRI Standards” (2021).

Il Report di Sostenibilità si rivolge a tutti gli stakeholder, è stato esaminato e approvato dal Consiglio di Amministrazione dell’azienda, con la prospettiva di aggiornarlo con cadenza annuale.

Il Bilancio è composto da 4 capitoli, che riflettono gli ambiti attraverso cui esaminare le attività dell’Organizzazione. Partendo dall’identità aziendale, seguono gli ambiti relativi a prodotti e performance economiche, l’attenzione per l’ambiente e la responsabilità sociale. All’inizio di ogni capitolo sono stati riportati i riferimenti ai principali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (i cosiddetti SDGs, dall’inglese “Sustainable Development Goals”) dell’Agenda 2030 dell’Onu a cui l’Organizzazione può contribuire attraverso il corretto presidio degli aspetti ESG connessi al proprio operato.

Il referente del suddetto bilancio è **Raniero Pallottini**, mail info@salpi.it.

Al momento l’azienda non ritiene necessario ricorrere a un’ASSURANCE ESTERNA, mantenendo comunque la responsabilità della veridicità delle informazioni dichiarate.

identità e governance



OBIETTIVI
PER LO
SVILUPPO
SOSTENIBILE
(SDGs)



RISULTATI
2023

Mantenimento certificazione Sistema di Gestione Integrato QSA certificato rispetto agli Standard ISO 9001, ISO 22000 e Standard BRC e IFS.

PRINCIPALI
OBIETTIVI
ANNI
2024-2026

Attivazione di Team per la sostenibilità.
Conseguimento Rating di Legalità.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

L'Avventura imprenditoriale di **Sal.Pi Uno** nasce negli anni '50 nell'entroterra ascolano con un laboratorio specializzato nella norcineria. Ciò che si esercita nello stabilimento è la produzione, stagionatura, confezionamento e stoccaggio di lonze, lonzini e salami, oltre alla stagionatura e al confezionamento dei prosciutti. Sono gli anni intensi della ricostruzione dell'Italia, in cui l'entusiasmo e la dedizione assoluta al lavoro sono i veri ingredienti del successo, costruito giorno dopo giorno, delle piccole grandi imprese. Col consolidarsi dell'attività, la lavorazione della carne passa dalla dimensione artigianale a quella industriale, con la fondazione negli anni '70 del primo stabilimento di Ripatransone (AP) e negli anni '90 dello stabilimento di Ancarano (TE). Ma è nel 2014 che Sal.Pi Uno segna il terzo grande passo in avanti della sua storia: il prosciuttificio di Preci, realizzato all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, che ridefinisce l'architettura e il grado di eccellenza dell'opificio contemporaneo. Nel 2020 infine è stato realizzato e avviato il polo logistico di Piane Tronto (Ancarano, TE), ove si eseguono tutte le attività di packaging e shipping.

In questa storia, che intreccia la cultura del cibo con quella del territorio, la tradizione più genuina con l'amore per la tecnologia, le famiglie Pallottini e Radaelli, soci fondatori ormai alla terza generazione, guidano ancora in modo diretto i settori strategici dell'azienda. A sessant'anni dalla prima macelleria, SAL.PI UNO è oggi un riferimento nazionale nel mercato della coppa (o lonza) stagionata, il prodotto con cui tutto ebbe inizio, e su quello dei prosciutti stagionati di qualità, il cui fiore all'occhiello è il Prosciutto di Norcia IGP.



LA STORIA DI SAL.PI UNO SRL

FONDAZIONE

L'Azienda nasce negli anni '50 con una dimensione artigianale.

EVOLUZIONE

L'evoluzione Aziendale porta alla Fondazione dello stabilimento di Ripatransone (AP).
L'Azienda si consolida in una dimensione industriale.

ESPANSIONE

Negli anni '90 viene costruito il nuovo stabilimento Salpi. Questa volta nel Teramano, località di Ancarano.

INNOVAZIONE

Nel 2014 nasce lo stabilimento di Preci. Struttura innovativa, a basso costo ambientale.
Il terzo grande passo.

LOGISTICA

Nel 2020 viene realizzato e avviato il polo logistico di Piane Tronto (Ancarano, TE), ove si eseguono tutte le attività di packaging e shipping.

anni '50

anni '70

anni '90

2014

2020



DATI DELL'AZIENDA

La rendicontazione di Sostenibilità si applica a
SAL.PI UNO S.R.L.

Il patrimonio netto dell'Azienda è
superiore a 10.000.000 €.

Il Rappresentante dell'Impresa e Presidente del CdA è
Edda Crepaldi

I due Amministratori Delegati sono
Raniero Pallottini e Paolo Radaelli

Sede Legale e Operativa in:

Ancarano (TE)

Strada comunale Massone - zona industriale.

Sedi Operative in:

Ancarano (TE)

Via Piane Tronto snc

Preci (PG)

Zona P.I.P. snc

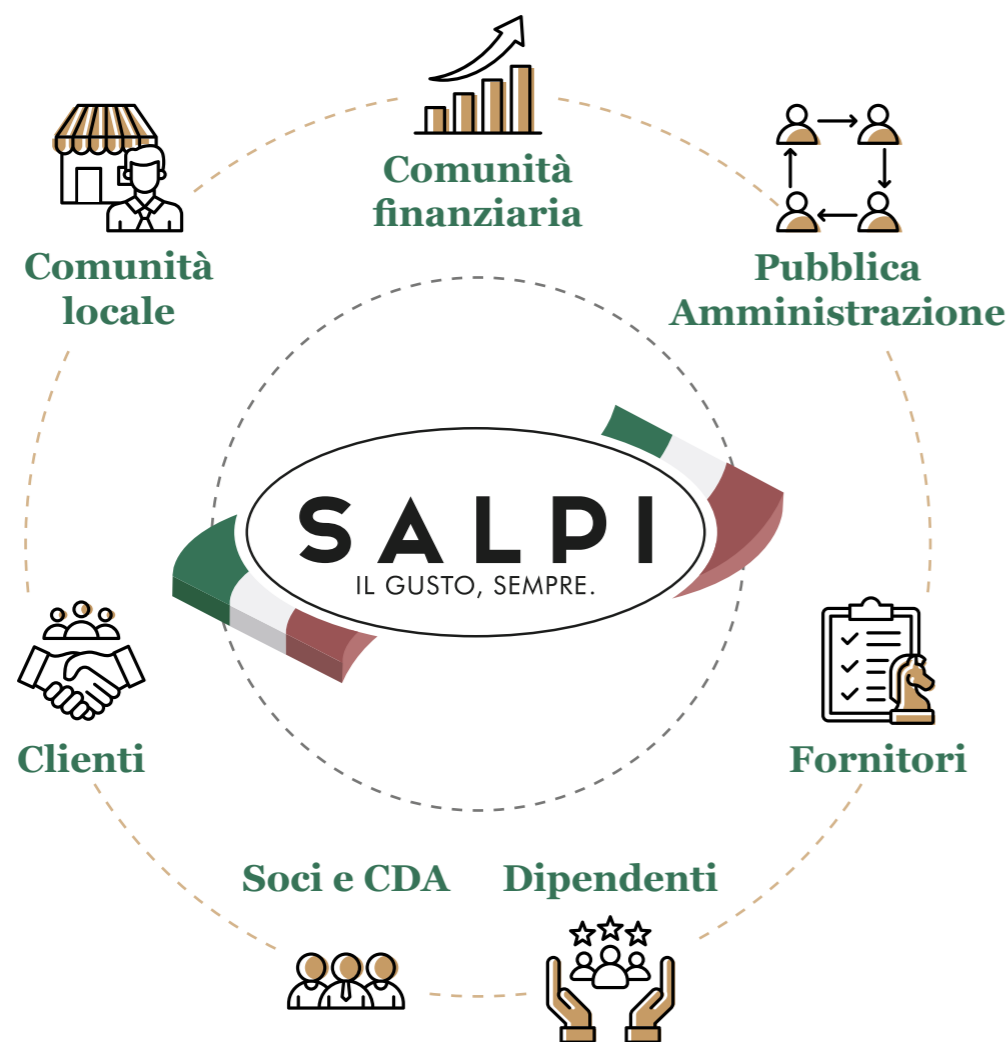


I NOSTRI STAKEHOLDERS

Gli stakeholder sono i soggetti ai quali l'azienda si rivolge per implementare una strategia di sviluppo sostenibile, "Uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri" (rapporto Brundtland del 1987).

L'ascolto di tutti gli stakeholder risulta essere il primo passo per raggiungere di obiettivi comuni.

Sal.Pi Uno ha condotto uno stakeholder engagement, che ha coinvolto i diversi soggetti seppur con canali differenti, per acquisire gli strumenti necessari a improntare un'economia sempre più sostenibile e proattiva nei confronti di tutti.



GOVERNANCE

Sal. Pi Uno srl con sede legale ad Ancarani (TE), è costituita da 4 soci versanti pari quota societaria. Il Modello di Corporate Governance adottato dalla Sal. Pi Uno prevede la presenza di un'Assemblea dei Soci, un Consiglio di Amministrazione e un Collegio Sindacale.

L'assemblea dei soci ha definito i componenti di Consiglio di Amministrazione e Collegio Sindacale con delibere del 29/06/2022 e del 29/06/2023.

Il Consiglio di Amministrazione è composto da 4 soci + il Presidente

Presidente del CDA e Consigliere: **EDDA CREPALDI**

Consigliere: **ALESSANDRO RADAELLI**

Consigliere e Amministratore Delegato: **PAOLO RADAELLI**

Consigliere: **ANTONIO PALLOTTINI**

Consigliere e Amministratore Delegato: **RANIERO PALLOTTINI**

ORGANI AZIENDALI PER GENERE	2022			2023		
	Donne	Uomini	TOT	Donne	Uomini	TOT
Presidente del Cda	1	0	1	1	0	1
Consiglio di Amministrazione	1	4	5	1	4	5

ORGANI AZIENDALI PER FASCIA D'ETÀ	2022				2023			
	<30	30-50	>50	TOT	<30	30-50	>50	TOT
Presidente del Cda	0	0	1	1	0	0	1	1
Consiglio di Amministrazione	0	1	3	4	0	1	3	4

Le conoscenze collettive, le capacità e l'esperienza del massimo organo di governo riguardo allo sviluppo sostenibile aumentano ogni anno a fronte del supporto di consulenti specializzati nel settore, che hanno anche il compito di valutare le relative performance.



Il Collegio Sindacale è l'organo a cui spetta il compito di vigilare sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza del sistema di controllo interno, sull'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla società, oltreché sul corretto funzionamento.

Il Collegio Sindacale è composto dal Presidente e da 4 Sindaci

Presidente del Collegio Sindacale: **GIUSEPPE BONANNI**

Sindaco: **GIOACCHINO TRAINI**

Sindaco: **ANDREA TODISCO**

Sindaco Supplente: **EMILIANO MENGHI**

Sindaco Supplente: **DAVID SABBATINELLI**

Il Collegio Sindacale resterà in carica fino all'assemblea di approvazione del bilancio di esercizio.

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della società, salvo i limiti imposti dalla legge o dallo statuto. Nelle fasi in cui è richiesta una gestione straordinaria, il Consiglio è supportato dall'Assemblea dei soci.

L'Assemblea dei soci svolge anche altri ruoli come:

- *nomina degli organi amministrativi*
- *approvazione del bilancio di esercizio*
- *elezione dei membri del Collegio Sindacale*

L'elezione di tali membri avviene previa verifica del possesso delle seguenti competenze:

- *autonomia, intesa come capacità di decidere in maniera autonoma e con pieno esercizio della discrezionalità tecnica nell'espletamento delle proprie funzioni*
- *indipendenza, intesa come condizione di assenza di legami, interessi o forme di interferenza con altre funzioni aziendali o terze parti, i quali possano pregiudicare l'obiettività di decisioni e azioni*
- *professionalità, intesa come patrimonio di strumenti e conoscenze tecniche specialistiche (giuridiche, contabili, statistiche, aziendali ed organizzative), tali da consentire di svolgere efficacemente l'attività assegnata*
- *continuità d'azione, intesa come capacità di operare con un adeguato livello.*



Controllo della gestione degli impatti

La redazione del Bilancio di Sostenibilità è coordinata dal Consiglio di Amministrazione, che ha il compito di rivedere e approvare le informazioni riferite, comprese quelle relative ai temi materiali; esso opera inoltre in piena libertà rispetto a qualsiasi conflitto di interesse, con particolare riferimento a:

- *appartenenza a diversi Consigli di Amministrazione*
- *parti correlate e relativi rapporti, transazioni e saldi scoperti.*

Il Consiglio di Amministrazione (CdA) ha un ruolo cruciale nel controllo della gestione degli impatti. Questo ruolo si articola in diversi aspetti chiave:

- *Definizione delle Politiche e degli Obiettivi, includendo quelli relativi alla sostenibilità e alla responsabilità sociale.*
- *Supervisione e Monitoraggio delle pratiche gestionali per assicurare che siano in linea con le politiche stabilite, tramite reporting e audit.*
- *Gestione dei Rischi per identificare, valutare e gestire i rischi associati agli impatti ambientali, sociali e di governance*
- *Valutazioni che l'organizzazione sia conforme alle leggi, ai regolamenti e agli standard internazionali relativi alla gestione degli impatti:.*
- *Coinvolgimento degli Stakeholder chiave per comprendere le loro preoccupazioni e aspettative.*
- *Promozione di una cultura aziendale orientata alla sostenibilità e alla responsabilità.*

Il massimo organo di governo svolge un ruolo fondamentale nel controllo della gestione degli impatti attraverso una governance efficace, la definizione di politiche e obiettivi chiari, la supervisione e il monitoraggio delle attività aziendali, la gestione dei rischi e il coinvolgimento degli stakeholder. Il successo in questo ambito dipende dalla capacità del CdA di integrare la sostenibilità e la responsabilità sociale nella cultura e nella strategia aziendale.



VALORI E MISSION

Tradizione

L'azienda è fondata da sempre sul rispetto e sul mantenimento dei valori e delle usanze del proprio territorio. Prodotti ottenuti con processi ripetuti da secoli.

Trasparenza

I Clienti hanno la piena conoscenza delle informazioni e dei requisiti relativi al prodotto.

Qualità

L'azienda vuole operare nel rispetto delle richieste della clientela, regole aziendali, delle leggi attinenti alla sicurezza e salubrità dei prodotti.

Affidabilità

I prodotti commercializzati rispondono a tutti i requisiti di qualità e sicurezza. A garanzia di ciò, le certificazioni ottenute dall'azienda.

L'Azienda ha deciso di gestire e ridurre gli impatti ambientali generati dalla propria attività mediante il rispetto della normativa cogente in materia di ambiente e attraverso la limitazione di ogni forma di inquinamento. L'azienda adotta inoltre una politica di rifiuto di OGM e richiede ai propri fornitori di dichiarazioni che attestino l'assenza di OGM nei prodotti forniti. L'obiettivo della Direzione è quello di utilizzare un sistema di indicatori aziendali per misurare e migliorare l'efficacia e l'efficienza dei principali processi. In questo modo si potrà puntare al continuo miglioramento della qualità dei prodotti e di conseguenza della soddisfazione del cliente.



POLITICHE

Sal.Pi Uno Srl ha riportato le aspettative, i valori, i principi e le norme di comportamento definite mediante apposita politica interna:

- *Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare*

La Direzione, in sede di Riesame del Sistema di Gestione, definisce obiettivi sia in termini di Qualità che di Sicurezza Alimentare, i quali sono:

- *formulati in modo appropriato in relazione ai pertinenti livelli aziendali*
- *coerenti con la Politica*
- *misurabili*
- *monitorati e comunicati*
- *finalizzati ad ottemperare ai requisiti del prodotto*
- *pertinenti all'aumento della soddisfazione del cliente*
- *aggiornati per quanto appropriato*
- *comprensivi degli impegni per la Sicurezza Alimentare*

Essi, inoltre, tengono in considerazione la conformità ai requisiti legali ed agli altri requisiti.

Detti Obiettivi tengono conto fra l'altro di:

- *requisiti che discendono dalla legislazione o da altri impegni sottoscritti dall'organizzazione*
- *opzioni tecnologiche*
- *budget disponibile*
- *punto di vista delle parti interessate come risultato delle attività di comunicazione e consultazione*

Naturalmente il complesso degli obiettivi deve dare concretezza agli impegni, di carattere essenzialmente strategico, assunti con la Politica.

Un apposito Piano di Miglioramento contiene le tempistiche, le risorse e i soggetti responsabili e viene reso noto a tutti i Responsabili di Funzione, mentre i singoli obiettivi sono comunicati al personale direttamente interessato al loro conseguimento.

Per il raggiungimento degli obiettivi si ritiene indispensabile operare nel rispetto delle seguenti strategie:

- *applicare le metodologie di un Sistema di Gestione nel rispetto delle norme di riferimento per poter gestire in forma continua e controllata le attività ed i processi*
- *fornire al Sistema risorse umane, strutturali e finanziarie adeguate*



- *coinvolgere in maniera attiva e partecipe tutto il personale che svolge attività aventi rilevanza sulla Qualità*
- *garantire adeguata informazione, formazione ed addestramento di tutto il personale*
- *formare il personale al fine di mantenere la già elevata competenza, in linea con le novità tecnologiche*
- *misurare e monitorare periodicamente le performance aziendali*

Al Responsabile del Sistema Integrato di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare è affidato il compito di garantire che lo stesso sia mantenuto attivo e in armonia con le norme di riferimento.



POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Perseguire la qualità del prodotto e del servizio finalizzata all'ottenimento della soddisfazione del Cliente è sempre stata una caratteristica che ha consentito a **SAL. PI. UNO** di distinguersi ed affermarsi nel settore della produzione e della commercializzazione di salumi stagionati.

Il mantenimento delle importanti quote di mercato raggiunte e l'acquisizione di nuovi Clienti devono spingere l'Azienda a migliorare continuamente, sia nel rapporto con il Cliente sia nel modo di lavorare all'interno dell'Azienda.

La Direzione di **SAL. PI. UNO** persegue da sempre l'obiettivo di realizzare e di vendere ai propri Clienti prodotti salubri, autentici e conformi alla normativa vigente, impegnandosi e dedicando la massima attenzione a tutti gli aspetti delle attività aziendali, stabilendo obiettivi chiari finalizzati a mantenere e migliorare la sicurezza, la conformità, l'autenticità e la qualità dei prodotti.

Pertanto, **SAL. PI. UNO** ha deciso di basare la propria Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare sul principio della responsabilità individuale per cui **ciascuno è responsabile del proprio lavoro e dei relativi risultati** che devono essere finalizzati ai seguenti obiettivi:

- *la piena soddisfazione dei "Clienti", cioè, in primo luogo, degli acquirenti dei nostri prodotti in termini di qualità, salubrità, servizio e prezzo;*
- *ottimizzare il rapporto con i Forni tori/Produttori al fine di conseguire una qualità e salubrità sicura del prodotto;*
- *coinvolgere attivamente il personale nei flussi logistici del prodotto e negli aspetti legati alla sicurezza igienico sanitaria;*
- *garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore finale grazie alla collaborazione dei produttori, trasportatori e clienti stessi;*
- *il miglioramento continuo dell'efficienza aziendale, cioè l'eliminazione dei costi e degli sprechi causati da una cattiva organizzazione del lavoro;*
- *mantenere, migliorare e sviluppare il Sistema Qualità/Autocontrollo-riferito alle Norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2018, agli standard BRC e IFS ed al pacchetto igiene (REG. CE 852,853,854/2004), integrandolo quando necessario con nuove attività prescritte da legislazione cogente e/o riferite a Norme tecniche che l'azienda reputa opportuno applicare ed essendo tempestivi nel capire le variazioni del contesto in cui opera l'azienda allo scopo di coglierne e le opportunità, in modo da poter adottare strategie adeguate ed efficaci;*
- *adottare specifiche azioni ed effettuare investimenti finalizzati a dimostrare sempre più al consumatore finale la salubrità e l'igiene dei propri prodotti;*
- *Esaltare la qualità oggettiva dei prodotti aziendali dedicando crescenti risorse alla innovazione di prodotto.*

A tal fine il rapporto con i Clienti deve essere sempre improntato ai seguenti principi:

- la conoscenza dei requisiti relativi al prodotto;
- la trasparenza delle informazioni e dei requisiti del prodotto, nonché la garanzia dell'applicazione della legislazione vigente e della normativa tecnica specifica finalizzate alla sicurezza alimentare dei prodotti forniti
- il rispetto rigoroso degli impegni contrattuali;
- la disponibilità a prendere in considerazione nuove richieste o a risolvere problemi emersi durante l'evasione dell'ordine;
- la competenza professionale;
- la cortesia e la cordialità nei rapporti umani.

Inoltre, per quanto concerne il modo di lavorare all'interno dell'Azienda, ogni dipendente ha il compito principale di:

- capire e soddisfare le attese in materia di qualità dei propri Clienti, intesi sia come Clienti finali che come Utilizzatori a valle di ogni processo aziendale;
- operare nel rispetto delle regole aziendali e delle norme di legge attinenti sia alla sicurezza e salubrità dei prodotti, sia alla sicurezza personale propria e dei colleghi, unitamente alla buona conservazione degli impianti e delle attrezzature aziendali;
- segnalare le non conformità di prodotto/servizio, perché possano divenire "risorse" per il miglioramento;
- identificare, segnalare e contribuire ad eliminare le anomalie, cause di errori e inefficienze, presenti nei processi e nelle procedure.

Ciascun Responsabile di Funzione ha la responsabilità di

- trasmettere e spiegare a ciascun collaboratore la Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare e i relativi Obiettivi e il suo compito specifico in materia;
- curare la formazione alla qualità di tutti i collaboratori per perseguire l'obiettivo di far bene ogni cosa la prima volta.

La Salpi ha inoltre deciso di gestire e ridurre gli impatti ambientali generati dalla propria attività mediante:

- il completo rispetto di tutta la normativa cogente in materia di ambiente;
- il coinvolgimento del personale dipendente, o che lavora per conto della SALPI, nella responsabilità verso l'ambiente, attraverso l'adozione di idonee azioni di formazione;
- l'adozione di tutti gli accorgimenti necessari per prevenire e limitare l'in-

quinamento ;

- l'adozione di tutte le possibili misure contro gli sprechi di energia e di altre risorse naturali.

La Salpi adotta inoltre una politica di rifiuto di OGM e richiede ai propri fornitori dichiarazioni che attestino l'assenza di OGM nei prodotti forniti.

La Direzione utilizzerà un sistema di indicatori aziendali, per misurare e migliorare l'efficacia e l'efficienza dei principali processi aziendali e, di conseguenza, per puntare al miglioramento della soddisfazione del cliente.

Sulla base di tali indicatori, verranno definiti annualmente gli **Obiettivi per la Qualità** quantizzabili e misurabili che saranno oggetto di verifica nel corso dell'anno.

La Direzione è consapevole che tali obiettivi potranno essere raggiunti e consolidati solo con la collaborazione di tutto il personale che opera in Azienda, ed è coinvolto in attività che influiscono sulla qualità del prodotto/servizio, pertanto rivolge ad esso l'invito ad attuare e sostenere la Politica per la Qualità qui illustrata.

L'AMMINISTRATORE DELEGATO
di SAL.PI. UNO S.r.l

Crepaldi Edda





APPARTENENZA AD ASSOCIAZIONI

Sal.Pi Uno è membro attivo con alcune delle principali organizzazioni locali di produttori di prosciutto IGP del gruppo di produttori che costituiscono il “Consorzio nazionale prosciutto di Norcia IGP”.

La complessa regolazione economica e sanitaria dei mercati della carne e la continua evoluzione delle normative di settore fanno sì che le Associazioni di categoria rappresentino un elemento fondamentale per l’acquisizione delle conoscenze tecniche e normative riguardanti i mercati nazionali e internazionali (EU) in cui opera l’azienda, oltre che per garantire la tracciabilità di prodotti originari di uno specifico luogo e alla cui origine geografica è attribuita una data qualità.

Sal.Pi Uno è iscritta all’Associazione “Confindustria Medio Adriatico”.



APPROCCIO AL COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Per lo sviluppo del Bilancio di Sostenibilità si è articolato un processo che ha visto il coinvolgimento di tutti gli uffici aziendali responsabili per la raccolta del “punto di vista” degli stakeholder. Ai diversi Responsabili di Funzione coinvolti è stato richiesto un contributo attivo in termini di individuazione e valutazione dei temi ESG.

Sal.Pi Uno riconosce a tutti gli stakeholder il diritto a essere ascoltati.

Principali stakeholders:

- *Direzione*
- *Responsabili di Funzione*
- *Dipendenti*
- *Clienti*
- *Fornitori*
- *Enti di Controllo*
- *Compagnie di Assicurazione*
- *Istituzioni Locali ed Enti del Territorio*
- *Banche e altri finanziatori*
- *Aziende Concorrenti*
- *Organi di vigilanza*
- *Organismi di Certificazione*

L’importanza che l’azienda Sal.Pi Uno riconosce nel pensiero dei suoi stakeholder è confermata nell’analisi di materialità che viene effettuata ascoltando la priorità che ognuno di essi associa ad un aspetto economico, ambientale o sociale riferito all’Azienda (TEMI MATERIALI).



APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità ricoprirà un ruolo sempre più centrale nelle linee strategiche aziendali. Molti fattori ESG fanno già parte del modello di business, l'Azienda da anni dispone di soluzioni tecnologiche, gestionali e operative tali da:

- *efficientare i processi e la propria competitività*
- *rendere sostenibile il proprio business da un punto di vista ambientale, economico e sociale*

Da anni l'Azienda ha adottato dei Sistemi di Gestione certificati rispetto ai seguenti standard:

- *ISO 9001 (Qualità)*
- *ISO 22000 (Gestione della Sicurezza Alimentare)*



L'ottenimento di queste certificazioni testimonia la volontà di migliorare costantemente le proprie performance.

I vantaggi ottenuti dall'implementazione di tali sistemi di gestione riguardano principalmente la sicurezza alimentare, particolarmente importante dal punto di vista sociale.

Buona parte dei dati riportati nel seguito del presente documento sono raccolti come input e output dei processi gestiti tramite i Sistemi di Gestione. Un gran rilievo per l'azienda è rappresentato dalla certificazione BRC (Brand Reputation Compliance) Food la quale attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione. Nel 2017 l'Azienda ha ottenuto le certificazioni BRC e IFS per il sito di Preci, successivamente, nel 2021, è stato completato per le operazioni di confezionamento il sito di Piane di Tronto, anche esso certificato poi BRC e IFS.



DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER E ANALISI DI MATERIALITÀ

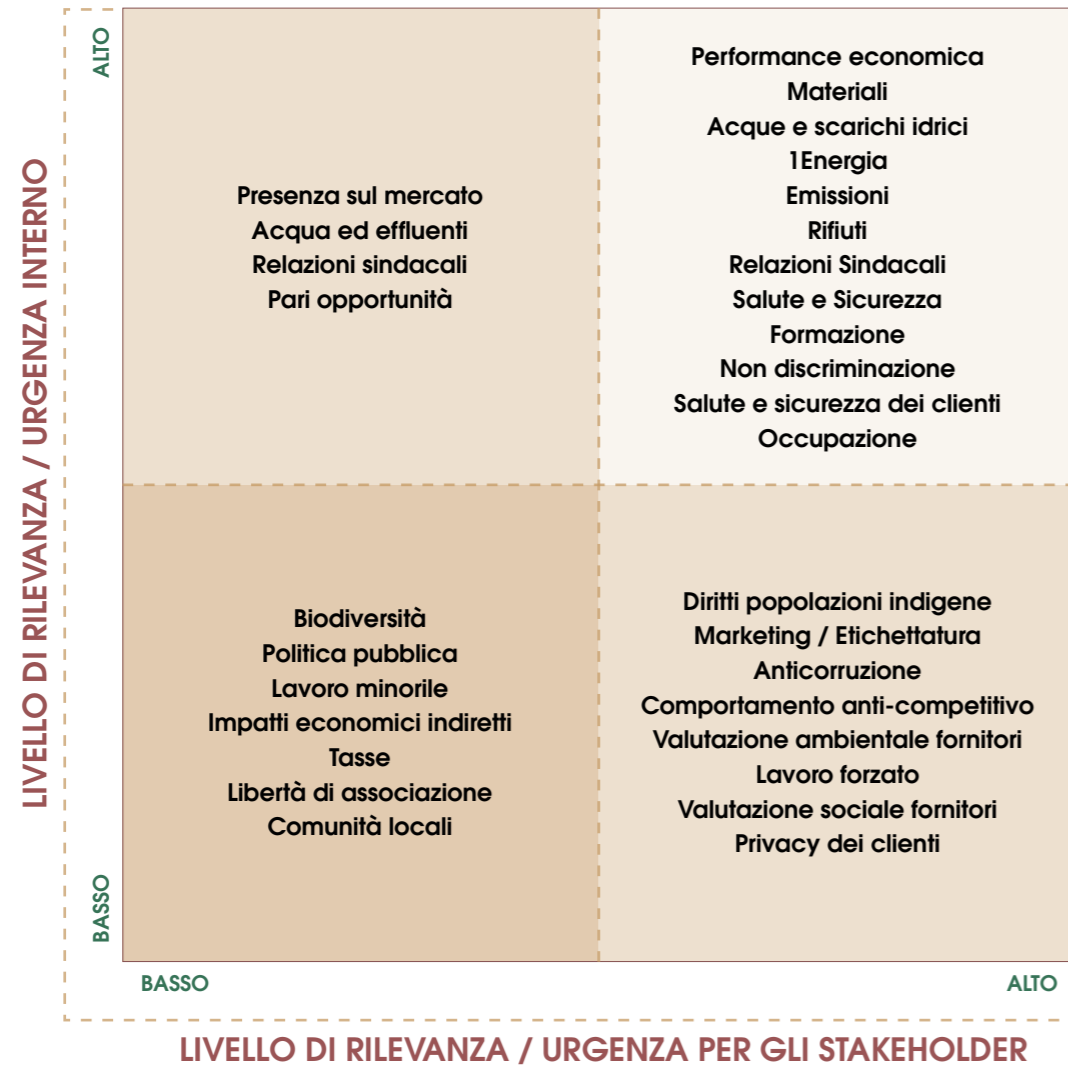
Secondo la metodologia del GRI Standard, una tematica di sostenibilità è rilevante se è correlata a impatti significativi dell'organizzazione, negativi o positivi, attuali o potenziali, sull'economia, sull'ambiente e/o sulle persone, compresi i loro diritti umani, causati dalle attività e dagli investimenti dell'organizzazione, dai suoi prodotti e/o servizi o dalla sua catena del valore, nel breve medio e lungo termine. La rilevanza degli impatti viene misurata considerando la loro gravità, nonché la probabilità di accadimento.

L'analisi di materialità dell'Azienda è stata svolta nel corso del 2023, in coerenza con quanto previsto dal GRI 3 Material topics 2021.

Il processo si è sviluppato nelle seguenti fasi:

- *Comprensione e valutazione del contesto (business, ambiente, socio/politico) in cui opera l'azienda, nonché degli stakeholder rilevanti.*
- *Sulla base di tale contesto, identificazione degli impatti positivi e negativi, attuali e potenziali, che l'Azienda con la sua attività genera o potrebbe generare sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi quelli sui diritti umani di queste ultime, nell'ambito delle attività e dei rapporti di business dell'azienda.*
- *Valutazione degli impatti attraverso il coinvolgimento della direzione e di un campione di stakeholder, sia interni che esterni (Dipendenti, clienti, Fornitori, organizzazioni di settore, Comunità locali e società civile, Media).*
- *Prioritizzazione degli impatti e aggregazione in tematiche materiali.*

Al fine di effettuare la valutazione e la prioritizzazione degli impatti identificati, è stato realizzato un workshop di coinvolgimento della direzione, nell'ambito del quale gli impatti sono stati sottoposti a votazione. A seguire, è stato coinvolto un campione di stakeholder o loro rappresentanti a cui è stato richiesto di valutare la rilevanza dei temi legati alle attività dell'Azienda. A valle delle valutazioni raccolte, gli impatti sono stati prioritizzati e, quelli risultati rilevanti, ovvero superiori ad una soglia di significatività sono stati aggregati in tematiche materiali. I risultati finali sono stati poi discussi e valutati attentamente da parte del top management e di tutto il Gruppo di lavoro coinvolto nel processo. Di seguito vengono riportate le tematiche materiali rendicontate nel presente Bilancio di Sostenibilità.



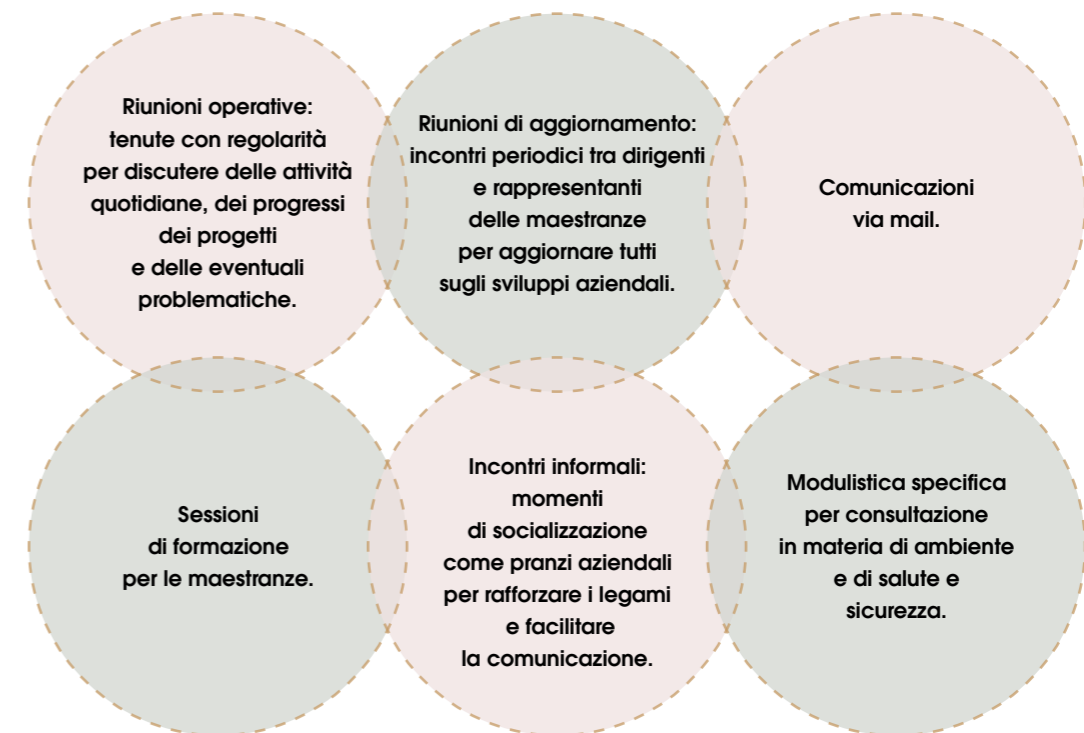
I temi del quadrante in alto a destra sono sufficientemente importanti e vengono utilizzati per la redazione del Bilancio di Sostenibilità e degli obiettivi da includere nel Piano Strategico e nel Piano di Sostenibilità.



LINEE DI COMUNICAZIONE PER CHIARIMENTI E SEGNALAZIONI

L'Azienda ha definito diverse linee di comunicazione tra maestranze e Funzioni Direttive.

Implementando e mantenendo efficaci questi canali di comunicazione, si può favorire un ambiente di lavoro più coeso e produttivo, migliorando la trasparenza e la collaborazione all'interno dell'azienda.



CONFORMITÀ A LEGGI E REGOLAMENTI

Nel Corso del 2023 la Sal.Pi Uno non ha avuto casi di mancata ottemperanza a leggi o regolamenti che si applicano nello specifico all'organizzazione. Di conseguenza non è incorsa né in sanzioni pecuniarie né in sanzioni non pecuniarie.



prodotti e performance economiche



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGs)



RISULTATI 2023

Incremento del fatturato.
Incremento vendite di prodotti attraverso espansione all'estero.
Incremento della capacità produttiva con apertura su nuovi mercati ed incremento delle attività di marketing.
Miglioramento dell'immagine aziendale all'estero.
Mantenimento certificazioni BRC-IFS per la sede di Preci e Piane Tronto.

PRINCIPALI OBIETTIVI ANNI 2024-2026

Mantenimento certificazione BRC-IFS (per Preci e Piane Tronto).
Incremento vendite di prodotti attraverso espansione all'estero (es. attraverso l'ottenimento del bollo USA).
Aggiornamenti formativi per il personale.
Coinvolgimento del personale nella gestione delle registrazioni delle non conformità che provocano resi.
Incremento della capacità produttiva con apertura su nuovi mercati.

MERCATO DI SAL.PI UNO SRL

Il Mercato di SAL.PI UNO è costituito da clienti distribuiti prevalentemente sul territorio nazionale, in particolare nelle regioni Marche, Lazio, Campania, Puglia, Umbria e Veneto. I prodotti sono venduti ad aziende dei settori GDO, Ho.Re. Ca., Industria.

FATTURATO PER AREA DI BUSINESS

Fatturato per Area di Business	Anno 2022 (€)	Anno 2023 (€)
GDO	30.897.978	35.392.810
Ho.Re.Ca.	7.694.634	8.005.972
Industria	5.125.937	5.926.477
TOTALE	43.718.549	49.325.259

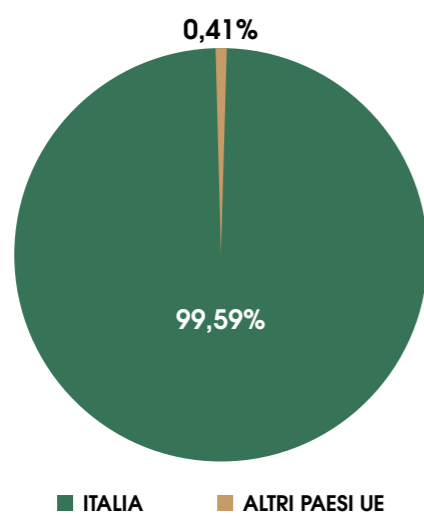


Fatturato per categoria	Anno 2022 (€)	Anno 2023 (€)	N. 538 CLIENTI ATTIVI A FINE 2023
Lonze e lonzini	12.789.291	13.312.209	
Salami e salsicce	1.833.192	1.910.515	
Prosciutti	29.003.570	33.160.776	
Vendita sottoprodotti	92.496	941.759	
TOTALE	43.718.549,21	49.325.259,56	

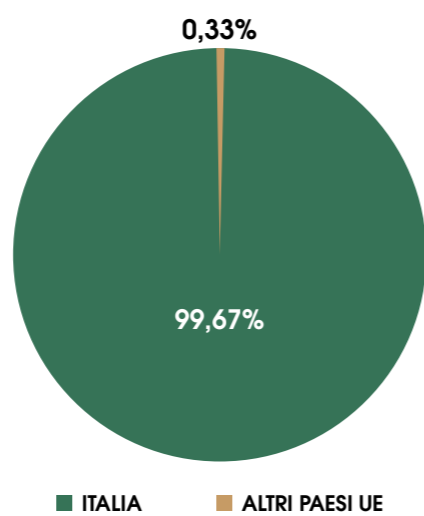
FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA

Fatturato per Macroarea	Anno 2022 (€)	Anno 2023 (€)
Italia	43.538.843,25	49.163.168,46
Altri Paesi UE	179.705,96	162.091,10
Altro Extra UE	-	-
TOTALE	43.718.549,21	49.325.259,56

FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA 2022

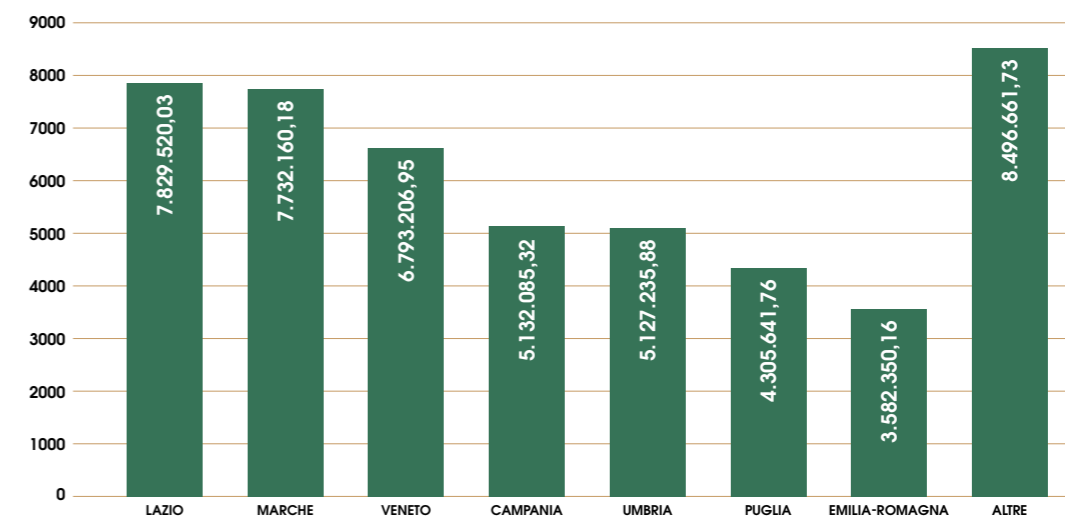


FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA 2023



Fatturato per Regione	Anno 2022 (€)	Anno 2023 (€)
Marche	7.014.217,66	7.732.160,18
Abruzzo	605.042,89	661.940,27
Campania	5.437.020,07	5.132.085,32
Puglia	4.461.630,80	4.305.641,76
Lazio	5.963.259,40	7.829.520,03
Basilicata	6.892,93	51.777,62
Emilia Romagna	2.382.120,82	3.582.350,16
Sicilia	909.262,93	1.391.174,04
Umbria	4.706.315,98	5.127.235,88
Molise	94.221,39	89.760,79
Toscana	757.912,02	1.226.131,86
Veneto	6.015.111,97	6.793.206,95
Calabria	2.073.351,61	2.037.867,60
Lombardia	2.166.151,02	2.244.973,92
Liguria	9.155,54	3.022,89
Sardegna	791.994,35	783.988,97
Trentino Alto Adige	15.452,86	6.023,77

FATTURATO PER REGIONE 2023





FORNITORI

Il rapporto con i principali fornitori è dettato dalla procedura aziendale che definisce i criteri e le metodologie utilizzate per la selezione, la qualificazione e il controllo degli stessi; tale procedura è in grado di assicurare un adeguato livello qualitativo e di sicurezza alimentare delle forniture.

Gli acquisti principali sono rappresentati dalle materie utilizzate, che sono rilevanti ai fini della Qualità e della Sicurezza Igienico-Sanitaria (cosce suine, spezie, sale, aromi, sugna, materiali ausiliari) e dai servizi (trasporto dei prodotti, manutenzione degli impianti produttivi, taratura degli strumenti di misurazione, prodotti per l'igiene e la sanificazione).

L'azienda ha stabilito sulla base dei requisiti dettati dallo Standard BRC Food, di effettuare una valutazione del rischio associata alle materie prime o a una certa categoria di materie prime, inclusi gli imballaggi primari, per identificare i rischi potenziali per la sicurezza, la conformità legislativa e la qualità dei prodotti.

L'analisi del rischio associata alle materie prime si basa sui seguenti aspetti:

- *contaminazione allergeni*
- *contaminazione corpi estranei*
- *contaminazione microbiologica*
- *contaminazione chimica*
- *contaminazione crociata tra varietà e specie*
- *contraffazione o frode*
- *controlli di legge o requisiti del cliente*

I criteri che l'Azienda ha deciso di prendere in considerazione per rendere oggettiva la valutazione del rischio ed esprimere un risultato sulla qualifica dei fornitori sono:

- **deperibilità del prodotto** (*prodotti la cui alterazione potrebbe impattare sulla qualità sanitaria o organolettica del prodotto finito*)
- **origini delle materie prime**
- **quantità percentuale di materia prima sul prodotto finito**
- **pericolo frode/contraffazione**
- **possesso certificazioni** (*BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000; ISO 9001 o nessuna certificazione*)



RECLAMI E NON CONFORMITÀ

Nell'ambito dei Sistemi di Gestione sono state individuate diverse tipologie di segnalazione di impatti negativi (in azienda gestiti come "non conformità") a seconda dell'elemento del Sistema a cui si riferiscono, che possono riguardare:

- *prodotti*
- *processi*
- *sistema di Gestione (accertate durante le verifiche ispettive)*
- *fornitori e materiali in ingresso*
- *carenze organizzative*
- *reclami da stakeholder*
- *situazioni di potenziali violazioni della legge nelle operazioni o nei rapporti di business*

A fronte di tali situazioni, l'azienda dispone di apposite procedure per la gestione delle non conformità. Essendo un'Azienda Alimentare, sono presenti procedure e un comitato pronto a intervenire nel caso in cui la non conformità di prodotto può riguardare un pericolo per la salute dei consumatori.

A seconda del tipo di problema, possono essere coinvolte diverse Funzioni: Direzione, Gestione Qualità, Commerciale, Autocontrollo, Produzione e Acquisti.

Nel corso dei regolari controlli e monitoraggi, analitici e non, che l'Azienda ha predisposto nel piano di autocontrollo aziendale, possono evidenziarsi Non Conformità tali da essere considerate un rischio per la salute dei consumatori.

In egual maniera, le autorità preposte, e/o anche i clienti stessi, possono riscontrare durante le attività di monitoraggio e verifica, Non Conformità che possono essere considerate un rischio per la salute del consumatore.

In considerazione di quanto previsto dal Reg. CE n° 178/2002 e della Direttiva del Ministero della Salute n. 47556 del 16.12.2016, l'Organizzazione ha redatto appropriata procedura al fine di ottemperare alle disposizioni previste dalle normative sopra citate e di informare attraverso il sistema rapido di allerta ogni misura che sia stata adottata per limitare i rischi per il consumatore.

L'Azienda per attuare una procedura di Ritiro o Ritiro e Richiamo del prodotto efficace e tempestiva ha costituito un "Comitato per la gestione della Crisi (CGC)" composto dall'Amministratore e dal team HACCP. Il CGC si può avvalere di consulenze esterne e/o di altre figure. I nominativi e i riferimenti dei componenti del comitato di crisi sono riportati nell'elenco "Composizione del comitato di crisi".

Non appena viene rilevato un probabile effetto nocivo alla salute del consumatore, il Comitato per la gestione della Crisi ne viene informato in maniera tale che possa analizzare l'evento e, basandosi sulle linee guida ministeriali, definire se si debba procedere al solo Ritiro o Ritiro e Richiamo del prodotto. In base alle scelte prese dal Comitato, si assecondano una serie di prassi con l'obiettivo di ri-



solvere il problema senza mettere a rischio la salute del consumatore (procedura di riferimento “Controllo del prodotto non conforme e ritiro/ricambio del prodotto dal mercato”).

DATI 2022

Anno	Kg totali spediti	Kg resi	Incidenza % peso	Vendite (€)	Resi (€)	Incidenza % valore
2022	5.417.023	18.897	0,35%	43.718.549	143.265	0,33%
2023	5.139.004	13.455	0,26%	49.325.260	139.145	0,28%

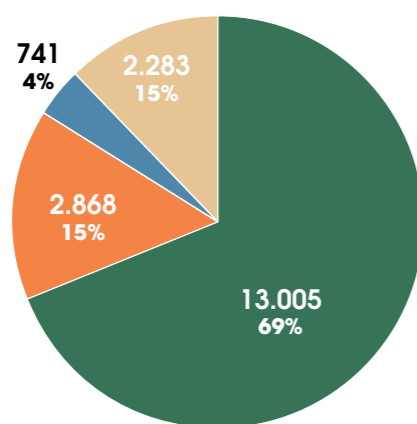
Tutti i reclami sono stati gestiti e risolti.

Non ci sono stati eventi che hanno comportato la convocazione del comitato di crisi e la gestione del ritiro del prodotto.

Non si sono registrati reclami o resi molto significativi in termini di qualità e sicurezza alimentare.

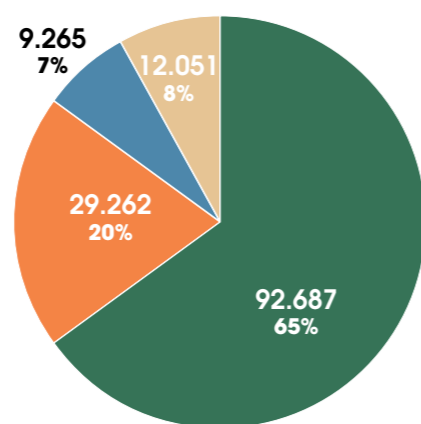
Si riportano di seguito le principali causali di reso, ripartite per peso e per valore.

RESI 2022 (PESO)

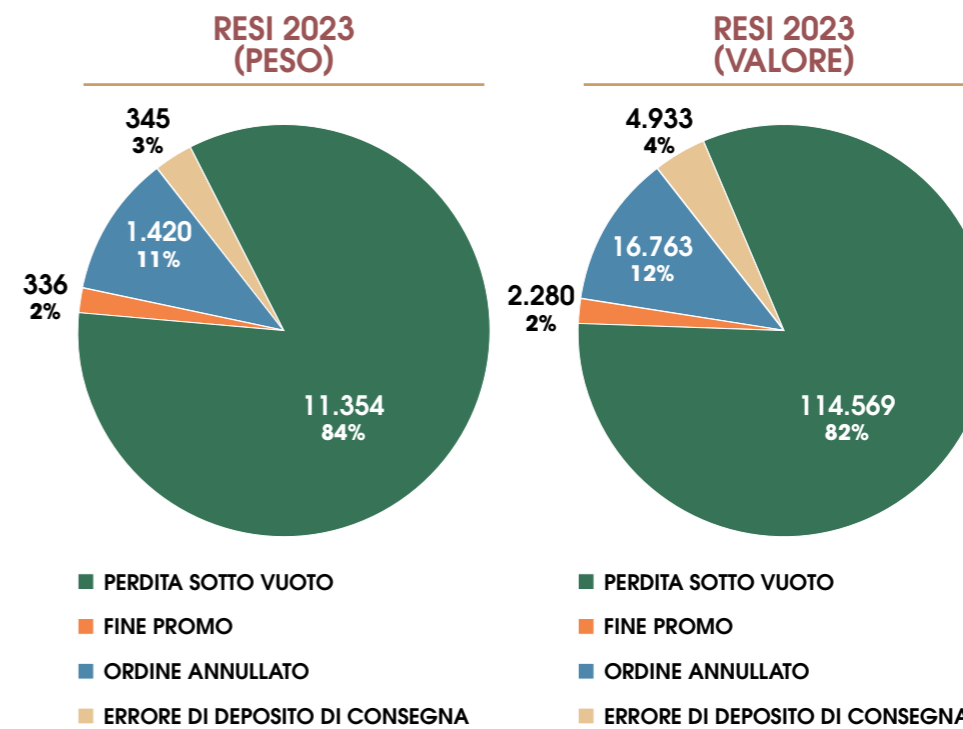


- PERDITA SOTTO VUOTO
- FINE PROMO
- ORDINE ANNULLATO
- ERRORE DI DEPOSITO DI CONSEGNA

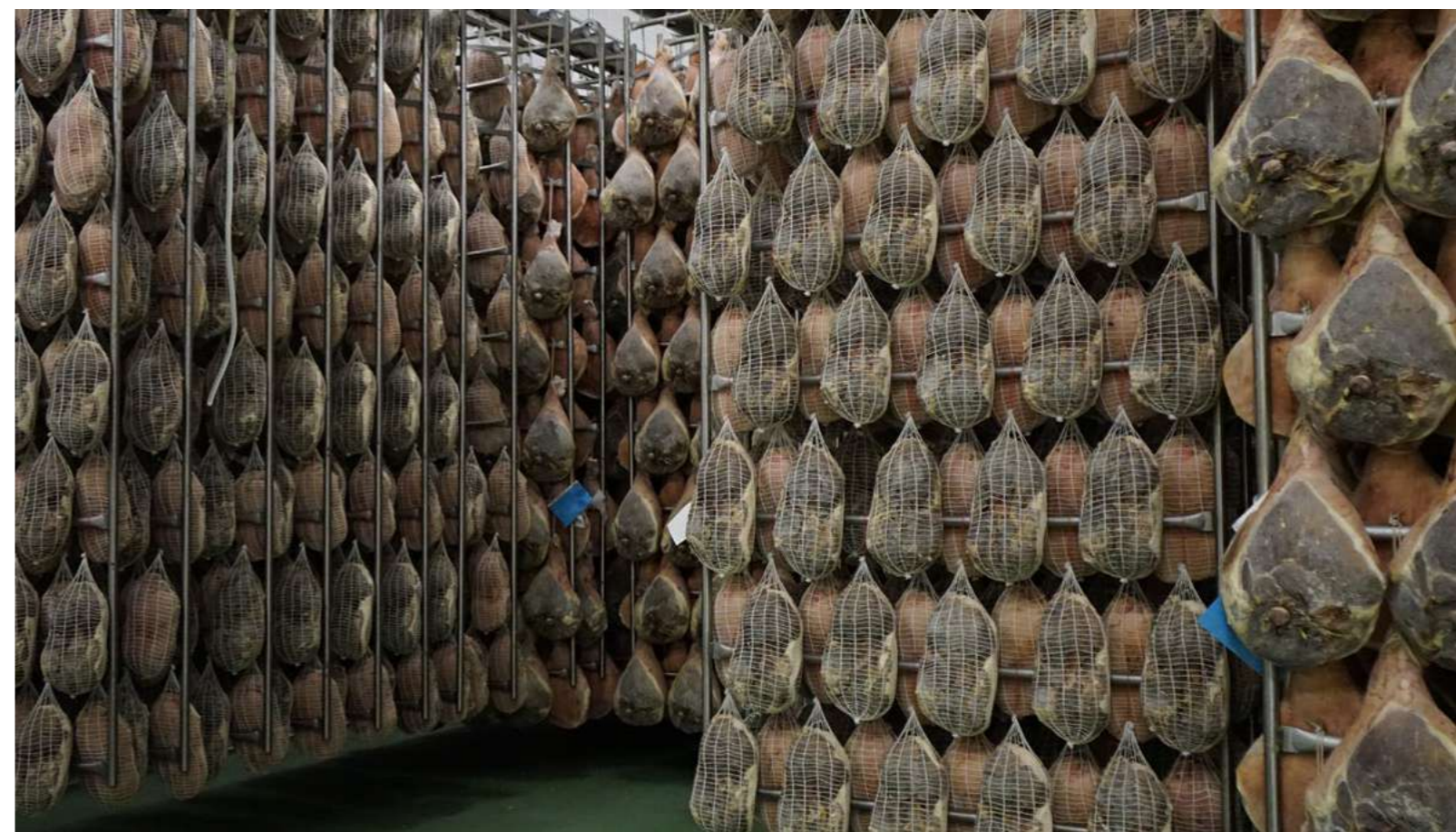
RESI 2022 (VALORE)



- PERDITA SOTTO VUOTO
- FINE PROMO
- ORDINE ANNULLATO
- ERRORE DI DEPOSITO DI CONSEGNA



Sarà apportato un miglioramento mediante la registrazione più puntuale delle cause che hanno determinato il reso da parte del cliente.





CREAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL VALORE

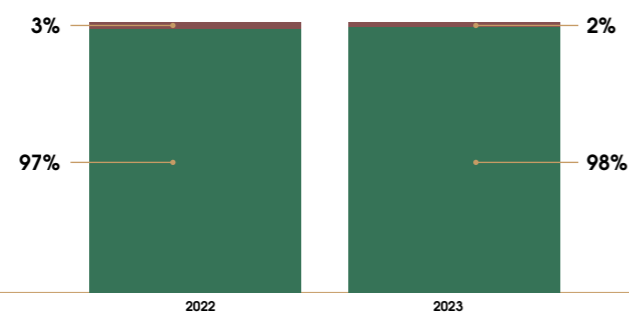
I dati su creazione e distribuzione del valore economico forniscono un'indicazione di base del modo in cui l'Azienda crea ricchezza per gli stakeholder, evidenziando gli effetti economici prodotti dalla gestione d'impresa sulle principali categorie.

Il Valore Economico Generato da Sal.Pi Uno viene in massima parte distribuito ai diversi stakeholder con cui l'azienda entra in contatto.

Si riportano di seguito i principali dati economici.

Valore economico diretto generato	Anno 2022	Anno 2023
	43.718.549,21	49.325.259,56
Valore economico distribuito	Anno 2022	Anno 2023
Fornitori e costi operativi	41.910.303	47.366.491
Dipendenti	2.704.453	2.410.837
Sistema finanziario	278.701	704.811
Imposte	566.451	400.508
Investimenti nella comunità (Erogazioni liberali)	0	0
	45.459.908	50.882.647
Valore economico trattenuto	Anno 2022	Anno 2023
	1.281.589	1.181.476

DISTRIBUZIONE DEL VALORE



ASSISTENZA FINANZIARIA RICEVUTA DAL GOVERNO

L'assistenza finanziaria ricevuta ha riguardato investimenti impiantistici.

Crediti di imposta a fronte di investimenti

Descrizione	2022	2023
Contributi conto impianti L. 160/2019 super ammortamento	36.462,00	25.965,00
Crediti imposta investimenti	7.097,71	0,00
Bonus sud	0,00	66.838,00



performance ambientale

PERFORMANCE AMBIENTALE



OBIETTIVI
PER LO
SVILUPPO
SOSTENIBILE
(SDGs)



RISULTATI
2023

Miglioramento intensità energetica per interventi finalizzati al recupero di calore.
Riduzione emissioni dirette CO₂.

PRINCIPALI
OBIETTIVI
ANNI
2024-2026

Attivazione di nuovo impianto fotovoltaico.
Incremento della percentuale di imballaggi riciclati.
Acquisto imballaggi di origine forestali sostenibili (es. FSC/PEFC).

MATERIALI

CARNI E ALTRE MATERIE PRIME

Sal.Pi Uno acquista differenti tagli di carne suina fresca sulla base dei prodotti da realizzare. Ogni salume viene realizzato con parti diverse del maiale, che l'azienda acquista già in forma preselezionata.

Vengono principalmente acquistate cosce fresche per la produzione di prosciutti crudi stagionati e altri salumi con osso e senza, capocolli per la produzione di lonze e lonzini e carne da macinare per produrre insaccati come salami.

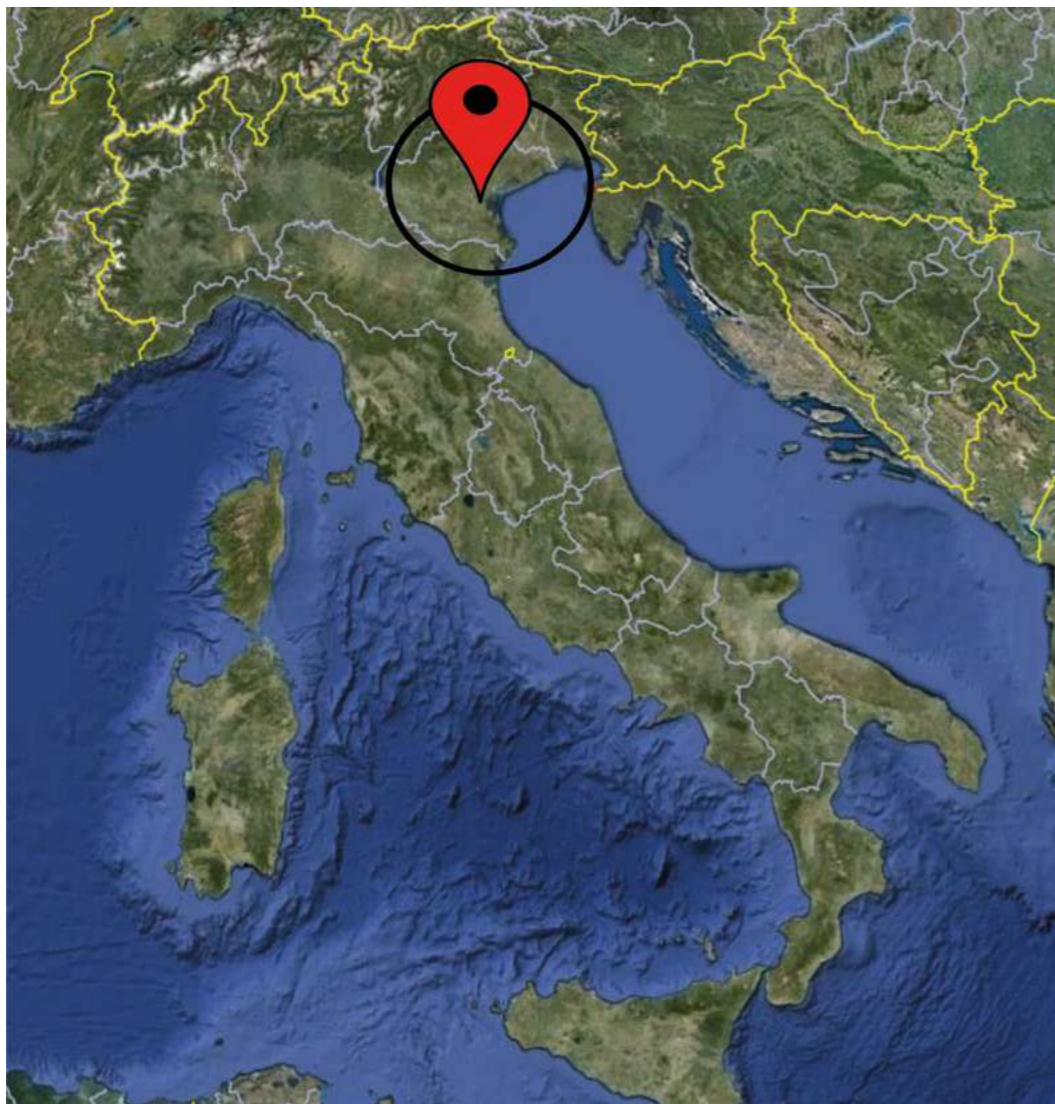
Sal.Pi Uno acquista anche altre materie prime; l'altra materia prima indispensabile è rappresentata dalle spezie (sale, pepe, ecc.), e dal film (budelli).

Carni fresche acquistate	2022	2023
Norcia	1.568.367	1.619.471
Mattonelle/sgambati/mec	4.322.148	3.755.371
Nazionali	48.699	0
Quartini	928.568	3.337.057
Coppe / Lonzini	2.529.506	2.188.409
Triti	403.364	311.061
TOTALE	9.800.652	11.211.369



Altre materie prime	2022	2023
Spezie/Aromi	138.880	108.760
Budelli	425.151	326.542

Le Carni lavorate provengono in parte da allevamenti italiani, maggiormente della zona del Triveneto, in parte da diversi paesi dell'Unione Europea. L'azienda non macella suini né acquista animali interi; compra esclusivamente le parti utilizzate per produrre determinati salumi. I tagli più richiesti da avviare poi alle fasi di lavorazione e stagionatura sono le cosce e i capocolli, rispettivamente per la produzione dei prosciutti e delle Lonze. Con le carni di ritaglio, o comunque con parti del maiale meno pregiate, vengono prodotti salumi come salami e salsicce.



PACKAGING

Sal.Pi Uno consegna il proprio prodotto finito in tre tipologie di confezionamento:

- *Intero (in questo caso il prosciutto presenta solo etichetta e spago)*
- *A tranci (la macchina confezionatrice utilizza un film termoretraibile)*
- *Prodotto in vaschetta*

L'Azienda al momento non riesce a utilizzare materiali riciclati per confezionare i propri prodotti, considerando l'obiettivo primario di evitare la migrazione di sostanze pericolose dall'imballaggio al prodotto.

Sal.Pi Uno assicura però che tutti i materiali impiegati sono differenziabili dall'utilizzatore finale e prosegue l'impegno nel trovare materiali più sostenibili alternativi alla plastica (per alcuni prodotti vengono utilizzate vaschette in cellulosa vegetale)

Sal.Pi Uno utilizza varie tipologie di imballaggio secondario, in particolare:

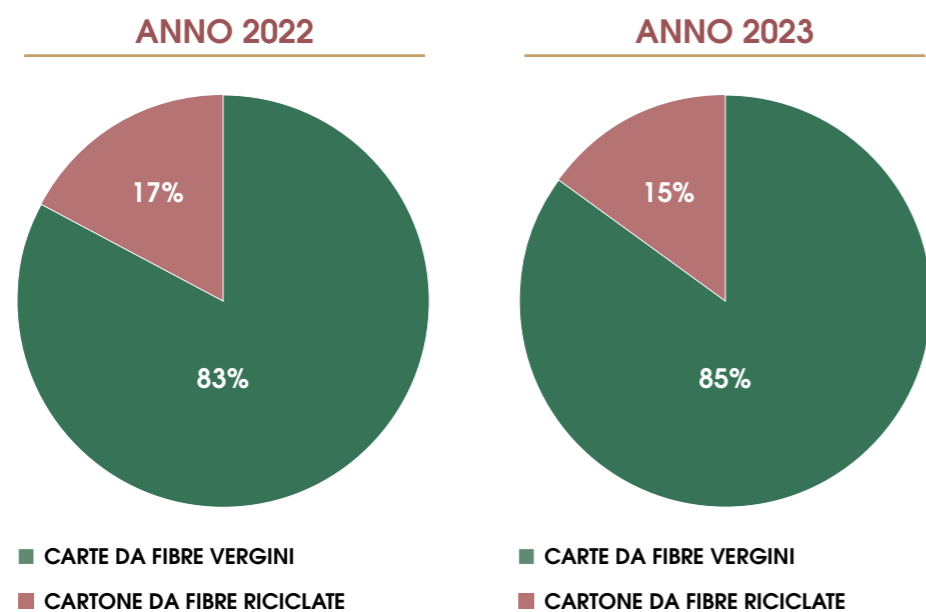
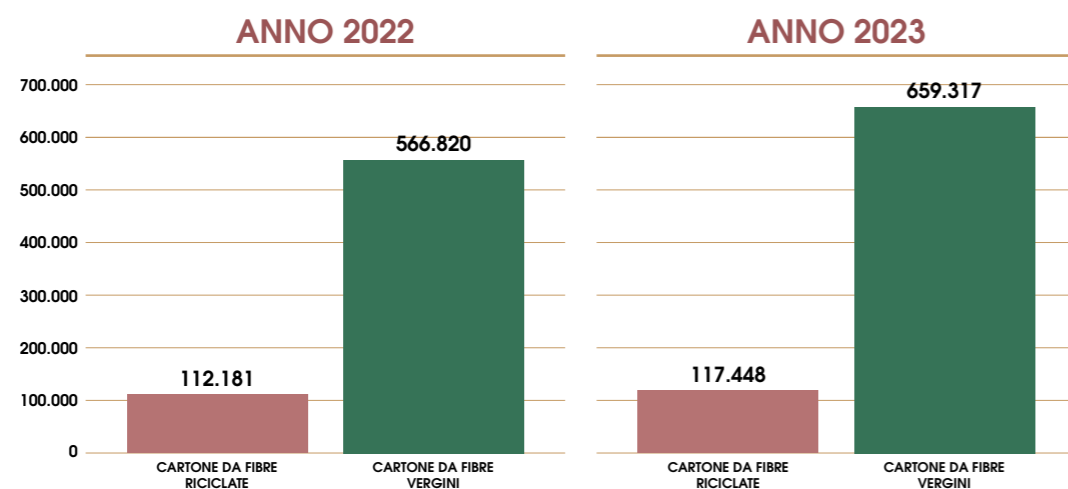
- *plastica*
- *carta*
- *cartone*
- *componenti che fanno parte del peso netto del salume, ovvero il budello in cellulosa, la rete in spago (utilizzata per le lonze) e lo spago utilizzato per poter appendere i prosciutti*

I materiali per il confezionamento vengono acquistati interamente da aziende presenti nel territorio marchigiano e abruzzese.

L'impegno è di monitorare costantemente la tipologia di imballaggi utilizzati, dando priorità a quelli che favoriscono la circolarità, privilegiando quindi quelli riciclati.

L'uso di imballaggi riciclati si applica al momento agli imballaggi secondari, con particolare riferimento al cartone.

Imballaggi acquistati (Kg)	2022	2023
Cartone	679.001	776.765



Il processo produttivo non prevede l'uso di materiali di recupero.
 I sottoprodotti di origine animale sono raccolti nei locali lavorazione in appositi contenitori identificati e smaltiti o venduti ad aziende utilizzatrici secondo quanto previsto dalla normativa in materia.



RISCHI E OPPORTUNITÀ RISULTANTI DAL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il cambiamento climatico potrà fornire molteplici rischi e opportunità per l'Azienda.

Si riepilogano di seguito i principali casi.

Progressiva riduzione delle fonti fossili (aspetto normativo)

Rischio	Impatto	Classificazione
La produzione di insaccati richiede una quantità significativa di energia e acqua. Le ondate di calore e la scarsità d'acqua possono aumentare i costi di produzione e rendere più difficili le operazioni quotidiane.	Incremento dei costi energetici.	Medio
Le temperature più elevate possono mettere a rischio la catena del freddo necessaria per conservare e trasportare gli insaccati in condizioni ottimali. Un aumento delle temperature può comportare.....	Maggiori costi energetici per il raffreddamento. Aumento del rischio di deterioramento dei prodotti.	Basso
Opportunità	Impatto	Classificazione
Sviluppo tecnologie innovative	Investire in tecnologie per migliorare l'efficienza energetica e ridurre l'uso di risorse idriche.	Medio
Riduzione delle emissioni	Adozione di pratiche agricole e di produzione che riducano le emissioni di gas serra, come l'uso di energie rinnovabili e la gestione sostenibile dei rifiuti.	Basso



Effetti sulle materie prime

Rischio	Impatto	Classificazione
Le temperature più elevate e le condizioni meteorologiche estreme possono influenzare la salute e la produttività degli animali da allevamento, come suini e bovini. Lo stress termico può ridurre la crescita e la riproduzione degli animali, nonché aumentare la suscettibilità a malattie.	Minore disponibilità di materie prime. Incremento dei costi.	Medio
Riduzione disponibilità e qualità di foraggi e colture utilizzate per l'alimentazione animale. Eventi climatici estremi possono distruggere raccolti e ridurre la produzione agricola, portandola a costi più elevati per l'alimentazione degli animali.	Minore disponibilità di materie prime. Incremento dei costi.	Basso
Opportunità	Impatto	Classificazione
Sostenibilità alimentazione animale	Sviluppare pratiche di allevamento più sostenibili	Basso

Effetti economici e sociali

Rischio	Impatto	Classificazione
Gli effetti combinati sulle materie prime e sulla produzione possono aumentare i costi complessivi. Questo potrebbe tradursi in prezzi più elevati per i consumatori finali.	Incremento costi di produzione. Incremento costi prodotti finiti.	Medio
Con l'aumento della consapevolezza sul cambiamento climatico, potrebbero essere introdotte nuove regolamentazioni e politiche volte a ridurre l'impatto ambientale dell'industria alimentare. Questo potrebbe comportare ulteriori adeguamenti e costi per i produttori di insaccati.	Incremento dei costi	Medio
Opportunità	Impatto	Classificazione
Gestione del rischio	Implementare sistemi di gestione del rischio per affrontare gli impatti climatici, come l'assicurazione contro eventi climatici estremi e piani di emergenza	Medio

Al momento l'Azienda non dispone di un sistema per il calcolo dei costi o delle implicazioni finanziarie o previsioni dei ricavi. I sistemi necessari potranno essere sviluppati nei prossimi anni.



ENERGIA

CONSUMO DI ENERGIA INTERNO

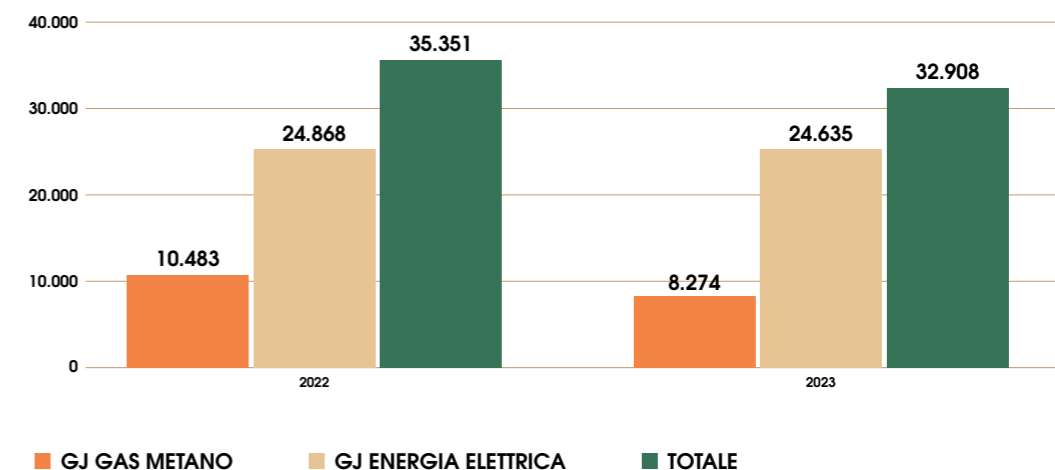
Le fonti energetiche utilizzate sono costituite da metano ed energia elettrica. L'energia elettrica è utilizzata per:

- forza elettromotrice a supporto dei processi produttivi (lavorazioni di salatura, toelettatura, asciugatura, insacco e legatura, movimentazioni, tranciatura, confezionamento e immagazzinamento)
- aria compressa per i reparti produttivi
- chiller per le celle frigo
- pompaggio dei fluidi
- ventilazione
- illuminazione
- prese degli uffici (servizi generali)

Il metano (con l'esclusione dello stabilimento di Preci) è utilizzato per:

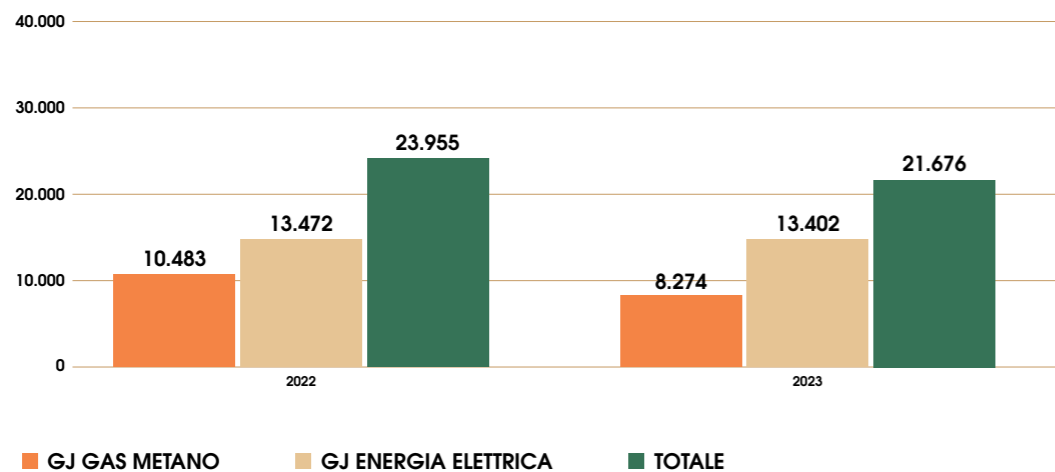
- Riscaldamento degli ambienti
- Acqua calda sanitaria
- Processo produttivo, ovvero la produzione di calore per le batterie delle celle di stagionatura

ENERGIA CONSUMATA (GJ)

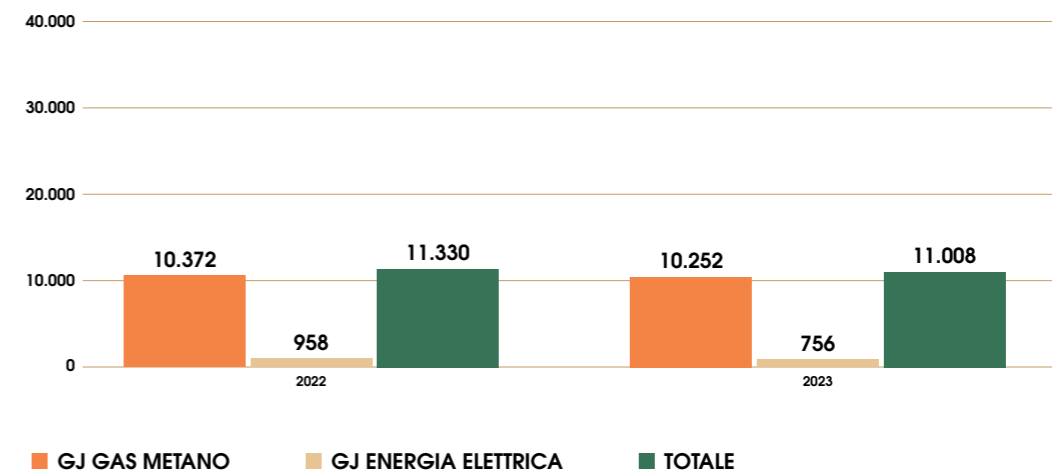




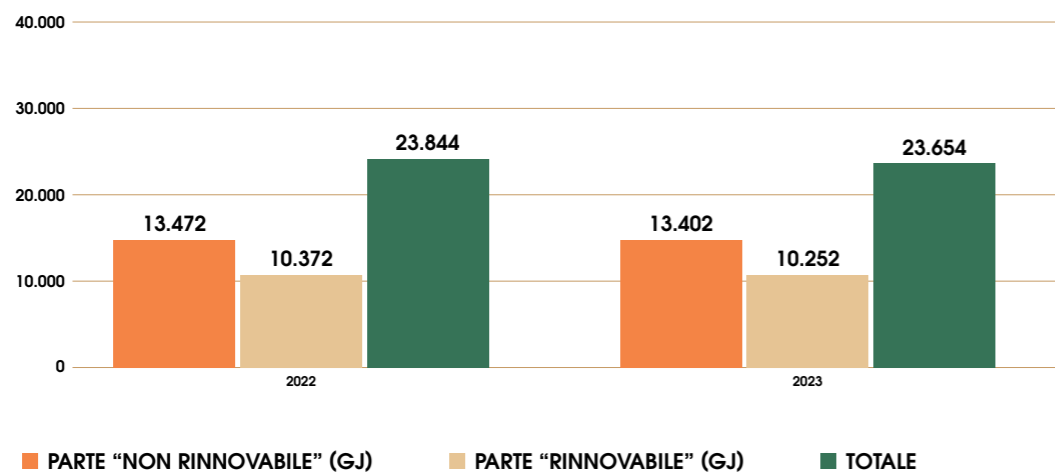
ENERGIA CONSUMATA DA FONTI NON RINNOVABILI (GJ)



ENERGIA ELETTRICA RINNOVABILE (GJ)

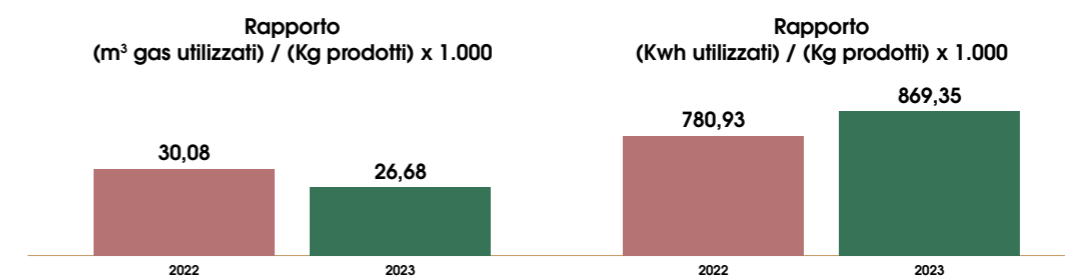


ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA (GJ)



Per la rendicontazione di quanto sopra sono state prese in considerazione le informazioni ricevute dai fornitori, le misure della produzione interna da fotovoltaico, il "mix energetico" dichiarato dal fornitore di energia, i fattori di conversione GJ (0,0036, da sito SNAM) e GJ/ Smc (0,0394, da sito SNAM).

INTENSITÀ ENERGETICA



RIDUZIONE CONSUMI DI ENERGIA

Il consumo di metano è diminuito sia in termini di valore assoluto che rispetto ai Kg lavorati.

Il risparmio è dovuto a interventi di efficientamento nella sede storica, in particolare finalizzati a "recupero di calore".



EMISSIONI

Emissioni dirette (Scope 1)

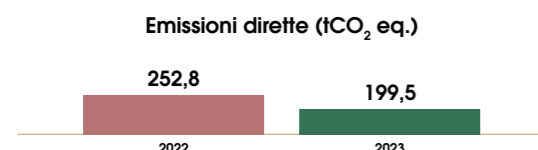
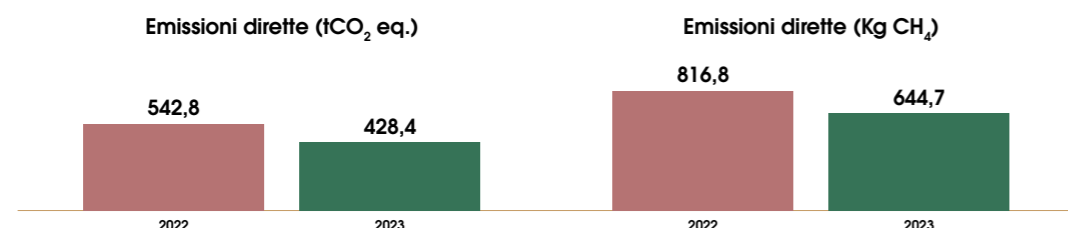
Le emissioni dirette sono generate da:

- combustione di gas metano su caldaie (combustione stazionaria)

L'Azienda dispone di Autorizzazione Unica Ambientale ai sensi dell'art. 4 del DPR 59/2013.

Riguardo alla combustione del metano, sono stati utilizzati i fattori di emissione Defra-Fuels "Greenhouse gas reporting: conversion factors 2023" per il calcolo della CO₂ equivalente, e dei gas CO₂, CH₄, N₂O.

Approccio di consolidamento: controllo operativo, in quanto l'azienda ha il controllo operativo sulle proprie attività e dispone della piena autorità di implementazione delle relative politiche operative.



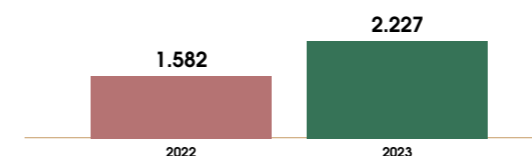
Emissioni indirette da consumi energetici (Scope 2)

L'approccio "location-based" considera l'intensità media delle emissioni di gas serra delle reti sulle quali si verifica il consumo di energia utilizzando principalmente i dati relativi al fattore di emissione medio della rete (rif. AIB – Residual Mix 2023). La metodologia "market-based" considera le emissioni da elettricità



che l'Organizzazione ha intenzionalmente scelto con forma contrattuale; con l'attuale gestore al momento non si dispongono di Garanzie di Origine.

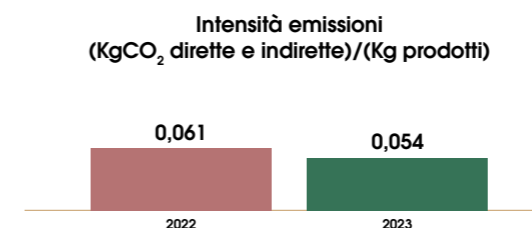
Emissioni indirette (approccio "Location-based")



Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)

Al momento le informazioni sulle altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette sono state omesse in quanto richiederanno un lavoro più lungo per acquisire i dati da fornitori e banche dati certificate.

L'intensità delle emissioni è stata calcolata come rapporto tra la CO₂ emessa (diretta + indiretta) e i Kg prodotti.



Il dato è diminuito di oltre il 10% grazie agli interventi di efficientamento di cui si è parlato in precedenza.

Il processo produttivo non genera emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono.



RIFIUTI

Principali materie prime e accessori in ingresso ai processi produttivi

Descrizione	Consumo (Kg) Anno 2022	Consumo (Kg) Anno 2023
Carne	9.800.652	11.211.369
Altre materie prime	564.031	435.302

Produzione

Descrizione	Produzione (Kg) Anno 2022	Produzione (Kg) Anno 2023
Lonze, Lonzini, Salami, Salsicce, Prosciutti, Sottoprodotti	8.845.438	7.871.222

Rifiuti sulla produzione

Valore economico distribuito	Anno 2022	Anno 2023
Fango da operazioni di lavaggio e pulizia	0,58	0,58
Cartucce toner per stampa esauriti contenenti sostanze non pericolose	1,70 x 10 ⁻⁶	1,02 x 10 ⁻⁶
Rifiuti degli imballaggi in carta e cartone	0,18 x 10 ⁻³	0
Imballaggi in materiali misti	4,50 x 10 ⁻³	4,89 x 10 ⁻³
Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso non contenenti sostanze pericolose	3,39 x 10 ⁻⁶	0
Legno	0	0,21 x 10 ⁻³
Plastica	0	1,4 x 10 ⁻³
Alluminio	0	0,19 x 10 ⁻³

In conformità al **D. Lgs 152/2006** e successive modifiche e revisioni, i rifiuti prodotti in azienda si distinguono in rifiuti urbani e rifiuti speciali.



I primi sono prodotti nei locali uffici, ristoro etc., e confluiscono al servizio di raccolta dei Comuni di ubicazione degli stabilimenti.

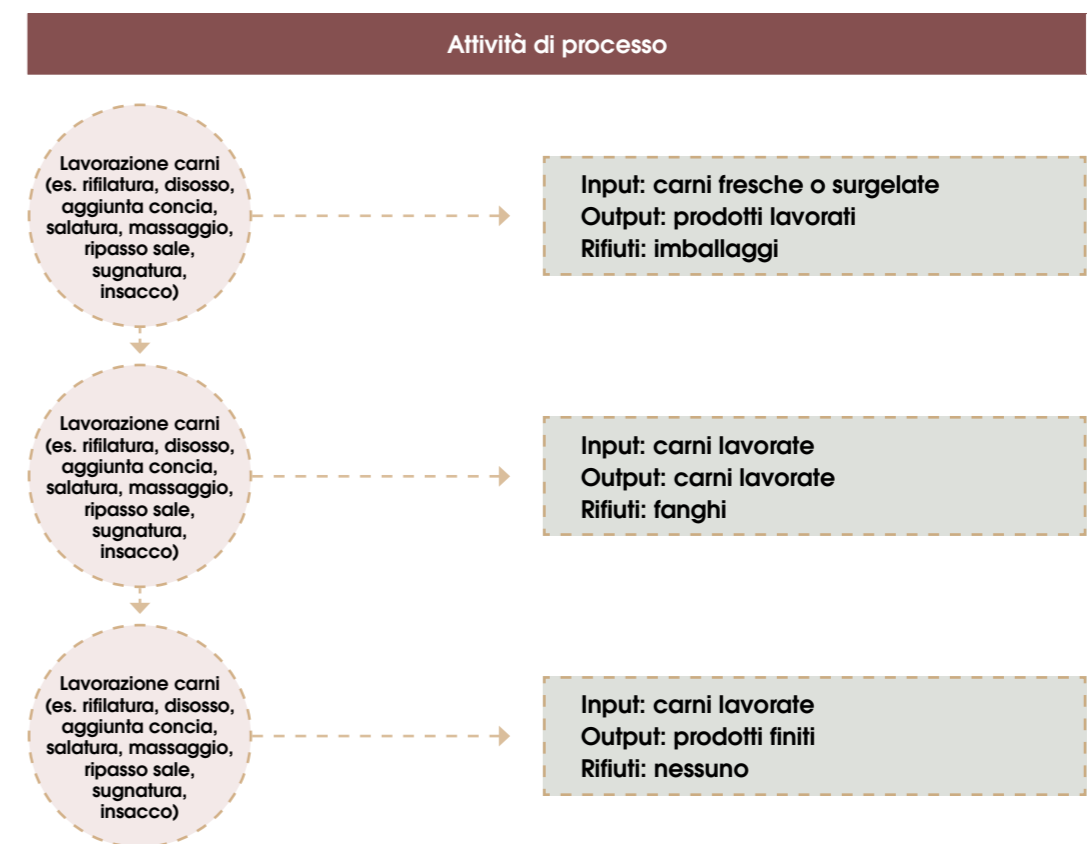
I rifiuti speciali (pericolosi e non pericolosi), differenziati per tipologia (sono depositati in contenitori esterni e periodicamente smaltiti per mezzo di imprese autorizzate al trasporto e allo smaltimento o attraverso il sistema di raccolta differenziata comunale.

I rifiuti solidi urbani vengono eliminati giornalmente utilizzando appositi cassonetti.

All'interno dei locali di lavorazione i rifiuti sono raccolti in appositi contenitori dotati di coperchio o di pedale o sistemati nel locale carico nel caso degli imballaggi più ingombranti; da qui sono trasferiti all'esterno alla fine della giornata lavorativa.

Oltre ai rifiuti vengono generati sottoprodotti di origine animale, che vengono raccolti nei locali di lavorazione in appositi contenitori identificati e smaltiti secondo quanto previsto dalla normativa in materia.

La gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di origine animale avviene secondo quanto indicato in apposita Istruzione Operativa.





Sal.Pi Uno ha l'obiettivo di ridurre il quantitativo di rifiuti prodotti e di favorire il successivo recupero, limitandone il più possibile lo smaltimento.

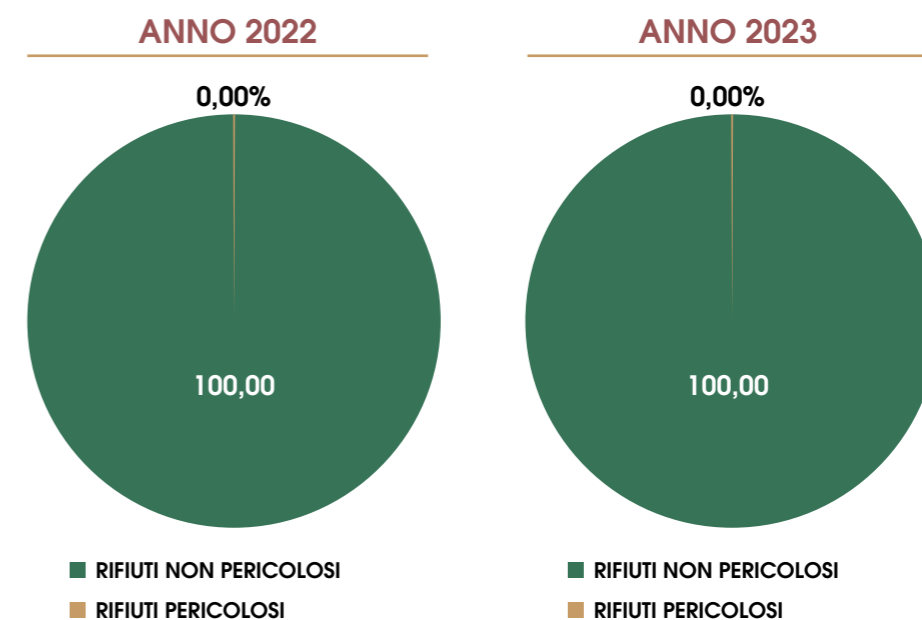
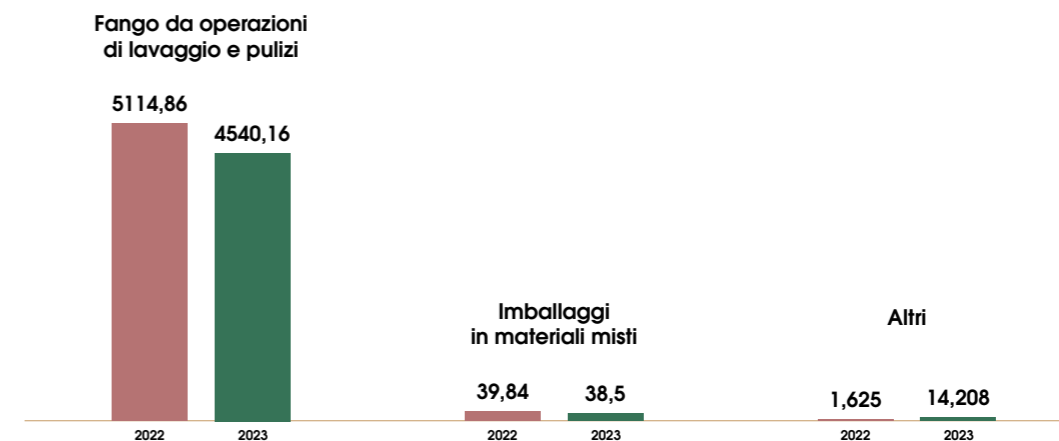
Normalmente la produzione di rifiuti è principalmente legata a scarti di imballaggi e a fanghi dell'impianto di lavaggio.

Soltanto il materiale che non può essere rivalorizzato diventa un rifiuto, quindi uno scarto di processo, che viene analizzato da un laboratorio qualificato definendone la relativa destinazione finale (recupero o smaltimento) e l'eventuale classe di pericolosità.

I rifiuti indicati nella tabella sottostante sono conferiti presso siti di recupero e/o smaltimento autorizzati.

I dati sottoindicati sono ricavati dai Registri di Carico/Scarico e dalla Dichiarazione dei Rifiuti (MUD).

Codice CER	Valore economico distribuito	Anno 2022 Produzione (t)	Anno 2023 Produzione (t)
02.02.01	Fango da operazioni di lavaggio e pulizia	5.114,86	4.540,16
08.03.18	Cartucce toner per stampa esauriti contenenti sostanze non pericolose	0,015	0,008
15.01.01	Imballaggi in carta e cartone	1,58	0
15.01.06	Imballaggi in materiali misti	39,84	38,5
16.02.14	Rifiuti da apparecchiature elettriche e elettroniche fuori uso non contenenti sostanze pericolose	0,03	0
17.02.01	Legno	0	1,66
17.02.03	Plastica	0	11,02
17.04.02	Alluminio	0	1,52
TOTALE		5.156,325	4.592,868





responsabilità sociale



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGs)



RISULTATI 2023

Nessun infortunio.
Nessuna malattia professionale.
Nessun contenzioso con il personale.

PRINCIPALI OBIETTIVI ANNI 2024-2026

Sviluppo Sistema di Gestione della Sicurezza e conseguente miglioramento della raccolta dati.
Attivazione una Procedura di gestione per la segnalazione di illeciti.
Definizione di un codice di condotta per i fornitori che includa standard sociali ed etici.

RAPPORTO CON I LAVORATORI

CONTRATTI COLLETTIVI

La retribuzione dei lavoratori di Sal.Pi Uno è calcolata facendo riferimento al CCNL per l'industria alimentare; a tale scopo l'Azienda è supportata da servizi di consulenza specializzata nel settore.

Obiettivo della Direzione, che si mantiene disponibile alle richieste dei propri dipendenti, è creare un clima partecipativo e di condivisione degli obiettivi aziendali.

Eventuali situazioni conflittuali sono gestite nel rispetto della legislazione vigente, cercando sempre di trasformare i problemi in opportunità di miglioramento.

Per quanto riguarda la "catena di fornitura" Il controllo dei requisiti sociali è un processo fondamentale per garantire che le aziende rispettino standard etici e normativi. Questo include il rispetto dei diritti dei lavoratori, condizioni di lavoro sicure e salubri, e l'assenza di pratiche di sfruttamento. L'Azienda pratica tale controllo con riferimento ai propri terzi e alle aziende che operano presso i propri stabilimenti (es. servizi di manutenzione, di pulizia, etc.). Quanto sopra è svolto anche a tutela della conformità legale e alla riduzione del rischio di violazioni legali e sanzioni.



Lavoratori dipendenti

Lavoratori dipendenti (tra parentesi ETP/ULA) - media annuale							
Anno	TEMPO INDETERMINATO		TEMPO DETERMINATO		TOT UOMINI	TOT DONNE	TOT
	UOMINI	DONNE	UOMINI	DONNE			
2022	29 (28,67)	6 (6)	0	0	29 (28,67)	6 (6)	35 (34,67)
2023	28 (27,33)	6 (6)	0	0	28 (27,33)	6 (6)	34 (33,33)

Nel 2022 e nel 2023 non ci sono stati casi di congedo parentale.

Provenienza	Marche	Abruzzo	Umbria
2022	19	9	7
2023	19	9	6

Ingressi / Uscite						
Anno	INGRESSI		Regione	USCITE		Regione
	UOMINI	DONNE		UOMINI	DONNE	
2022	0	0	/	0	0	/
2023	0	0	/	1	0	Marche

Lavoratori non dipendenti

Di seguito il prospetto dei lavoratori non dipendenti, tutti di sesso maschile.

TIPO	ADDETTI AL 31/12/2022		DESCRIZIONE	ADDETTI AL 31/12/2023		DESCRIZIONE
	UOMINI	DONNE		UOMINI	DONNE	
Tirocinanti	0	0	/	0	0	/
Somministrati	19	15	Operai	16	15	Operai
Lavoratori esterni	0	0	/	0	0	/

I dati sono stati calcolati mediante il supporto di un consulente aziendale qualificato, supportato da specifico software di gestione del personale.



Al 31/12/2022

Qualifiche	Uomini	Donne	Nazionalità italiana	Nazionalità straniera
Operai	22	3	22	3
Impiegati	5	3	8	0
Quadri	2	0	2	0
Dirigenti	0	0	0	0
Totale	29	6	32	3

Al 31/12/2023

Qualifiche	Uomini	Donne	Nazionalità italiana	Nazionalità straniera
Operai	21	3	21	3
Impiegati	5	3	8	0
Quadri	2	0	2	0
Dirigenti	0	0	0	0
Totale	28	6	31	3

Età dei Lavoratori	Numero Lavoratori
Minori 16 anni	0
16-18 anni	0
18-25 anni	0
25-29 anni	2
29-50 anni	11
Sopra i 50 anni	21



REMUNERAZIONI, RETRIBUZIONI, BENEFIT

A fronte della nomina del Consiglio di Amministrazione, sono state avallate retribuzioni fisse spettanti al Presidente e ai Soci; ai membri del massimo organo di governo non vengono riconosciute remunerazioni extra correlate a obiettivi e/o risultati conseguiti in relazione alla gestione dell'organizzazione in tutti i suoi aspetti (economia, ambiente, sicurezza).

Sal.Pi Uno ha deciso di corrispondere agli Amministratori un compenso di fine mandato (TFM), aggiuntivo a quello ordinario.

Tutti i Soci del Consiglio di Amministrazione sono anche lavoratori dipendenti all'interno dell'Azienda.

Le figure dei soci hanno quindi una retribuzione costituita dal compenso fisso da socio più la retribuzione da dipendente.

La corrispondenza tra il compenso da socio e la retribuzione da lavoratore dipendente è calcolabile con un rapporto di 1/10.

Norme riguardanti gli altri dipendenti:

- *i compensi si basano sul CCNL applicato;*
- *un consulente esterno controlla la procedura di determinazione della retribuzione;*
- *i Responsabili di Funzione sono consultati periodicamente, le loro opinioni sono prese in considerazione per ciò che riguarda incrementi delle retribuzioni.*

Al momento non sono previsti piani di benefit o altri piani pensionistici.

Il rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale media di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona) è il seguente:

2022	2023
4,86	4,83

Nell'anno 2023 l'aumento percentuale della retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione, rispetto al 2022, è stato pari al 3,3%, mentre la media annuale degli altri dipendenti è aumentata del 3,9%.

I dati sono stati calcolati mediante il supporto di un consulente aziendale qualificato, supportato da specifico software di gestione del personale.



GESTIONE DEL LAVORO E DELLE RELAZIONI SINDACALI

Al momento in azienda non ci sono rappresentanze sindacali.

La Direzione mantiene un'attenta gestione affinché i diritti dei lavoratori siano rispettati e che vi sia un ambiente di lavoro equo e sicuro.

Nonostante l'assenza di sindacati, l'Azienda garantisce:

- *canali di comunicazione efficaci e aperti tra la direzione e i dipendenti*
- *riunioni per ascoltare le preoccupazioni dei dipendenti e rispondere alle loro domande*
- *regolari valutazioni delle condizioni di lavoro per garantire che siano sicure e conformi alle normative vigenti*
- *ambiente di lavoro sereno e collaborativo*
- *gestione proattiva delle relazioni con i dipendenti per prevenire e risolvere i conflitti prima che diventino problematici*

In generale l'Azienda mantiene un approccio proattivo e responsabile nella gestione delle relazioni con i dipendenti e nella promozione di un ambiente di lavoro equo e rispettoso.





SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

La produzione del prosciutto è suddivisa principalmente in quattro fasi:

- *lavorazione carni (es. rifilatura, disosso, aggiunta concia, salatura, massaggio, ripasso sale, sugnatura, insacco)*
- *dissalazione, lavaggio*
- *stagionatura, asciugatura*
- *confezionamento, spedizione*

Nel Documento di Valutazione dei Rischi per ogni fase è presente l'individuazione e la valutazione dei rischi possibili; i più significativi individuati per ogni fase lavorativa sono:

Fase	Rischi
Lavorazione della coscia fresca	Danni ergonomici, caduta, rischio biologico, dolori dorsolombari, tagli, rumore, incendio
Lavaggio dei prosciutti	Movimentazione manuale dei carichi, caduta, contusioni, dolori dorso-lombari
Stagionatura, Asciugatura	Movimentazione manuale dei carichi, caduta, caduta materiale dall'alto, rischio biologico, microclima
Sugnatura	Movimentazione manuale dei carichi, caduta, caduta materiale dall'alto, rischio biologico, microclima, movimenti ripetitivi degli arti superiori, postura incongrua
Confezionamento e spedizione	Movimentazione manuale dei carichi, caduta, movimenti ripetitivi degli arti superiori, traumi e contusioni durante l'utilizzo del transpallet

Per ogni tipologia di rischio sono stati individuati conseguenti adeguamenti e previsti opportuni dispositivi di protezione individuale.

Sal.Pi Uno al momento non ha implementato un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro certificato, anche in considerazione dei livelli di rischio presenti, contenuti e ridotti con opportune misure di prevenzione e protezione.

ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RISCHI

L'Azienda ha sviluppato un sistema di analisi, valutazione e mitigazione dei principali rischi connessi alle attività svolte in azienda. Tali rischi vengono periodicamente riverificati all'interno dell'impresa e aggiornati in apposito Documento di Valutazione dei Rischi.

Tale documento viene aggiornato da personale competente incaricato a segui-



to di variazioni/modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro che risultino significative:

- *ai fini della salute e sicurezza dei lavoratori*
- *in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione o della protezione*
- *a seguito di infortuni significativi*
- *quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità*

L'individuazione e valutazione dei pericoli e dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori viene svolta dal Datore di Lavoro, dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, dal Medico Competente, dai Preposti, previa consultazione dei Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza, secondo quanto prescritto dall'articolo 17 del D. Lgs. 81/08.

L'Azienda attribuisce massima priorità alla tutela di salute e sicurezza dei propri lavoratori in tutti i luoghi di lavoro e ritiene di primaria importanza lo sviluppo di un'adeguata cultura della sicurezza.

Le attività di controllo si traducono in sopralluoghi periodici dei luoghi di lavoro da parte delle figure competenti e analisi delle segnalazioni ricevute dai lavoratori.

La tematica della sicurezza sul luogo di lavoro è oggetto di formazione obbligatoria, come previsto dal D. Lgs. 81/2008, per tutte le categorie di lavoratori.

È prevista:

- *una formazione generale, di 4 ore per tutte le mansioni, che tratta i concetti di rischio e danno, la prevenzione e protezione, l'organizzazione della prevenzione aziendale, i diritti, i doveri e le sanzioni per le varie figure, e delinea quali sono gli organi di vigilanza, controllo e assistenza*
- *una formazione specifica, differenziata per le varie qualifiche, su quelli che sono rischi e pericoli connessi alle mansioni di ognuno*

Conformemente agli obblighi di legge, Sal.Pi Uno ha anche individuato e formato le figure preposte in materia di antincendio e primo soccorso.

Sal.Pi Uno gestisce la salute e la sicurezza sul lavoro attraverso procedure e risorse interne, supportate da professionisti qualificati per attività di formazione del personale e di valutazione di rischi specifici.

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione è esterno all'azienda ed è in possesso delle competenze previste dalla legislazione di riferimento.



**PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI
E VALUTAZIONE DEI RISCHI**

INPUT	ATTIVITÀ	OUTPUT	ESEGUE	COLLABORA
Informazioni sull'Azienda, sui processi e sull'organizzazione Sopralluoghi	Analisi dei luoghi di lavoro	Descrizione delle attività aziendali DVR D. Lgs. 81/2008	RSPP	RSPP Resp. Funz.
Manuali uso e manutenzione Interviste al personale Sopralluoghi	Identificazione macchine, attrezzature e impianti utilizzati	Elenco Macchine, Attrezzature, Impianti	RSPP	Resp. Funz. RLS
Schede di Sicurezza Sopralluoghi, interviste e consultazione del personale	Identificazione sostanze e prodotti utilizzati	Elenco sostanze e prodotti utilizzati	RSPP	Resp. Funz. RLS
Tabella Elenco Fattori di Rischio Sopralluoghi, interviste e consultazione del personale	Identificazione dei rischi	DVR D. Lgs. 81/2008	Direzione	RSPP RLS MC
Dati infortuni e malattie professionali Riferimenti normativi Sopralluoghi, interviste e consultazione del personale	Valutazione dei rischi	DVR D. Lgs. 81/2008	Direzione	RSPP RLS MC
Riferimenti normativi Linee Guida Sopralluoghi, interviste e consultazione del personale	Definizione misure di prevenzione e protezione	DVR D. Lgs. 81/2008	Direzione	RSPP RLS MC
	Consegna copia a Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e Medico Competente	Verbale di consegna	Direzione	RSPP RLS MC
Riferimenti normativi Linee Guida	Aggiornamento	A seguito di ogni variazione su processi, macchinari, sostanze, etc.	Direzione	RSPP RLS MC Resp. Funz.



PERICOLI, RISCHI, INCIDENTI

L'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, formalizzata nel Documento di Valutazione dei Rischi, viene effettuata tenendo conto:

- dell'organizzazione del lavoro, compresi fattori sociali, di leadership e di cultura;
- di infrastrutture, attrezzature, materiali e sostanze impiegate, processi di produzione, manutenzione, smaltimento nelle attività di routine e di non routine;
- di incidenti rilevanti accaduti, interni ed esterni all'organizzazione, comprese le emergenze;
- dei lavoratori interni all'organizzazione, appaltatori e visitatori;
- dei cambiamenti che si verificano nell'organizzazione (sostanze, processi, attività);
- dei cambiamenti nella conoscenza e nell'informazione dei pericoli.

Le analisi dei rischi sono:

- eseguite in conformità ai requisiti di legge e a standard/linee guida accreditati (es. Niosh, Snook e Ciriello, MoVaRisCh, etc.);
- aggiornate secondo le periodicità stabilite dalla legislazione vigente, in caso di cambiamenti nei processi produttivi o nei macchinari, a seguito di indagini su incidenti, reclami o segnalazioni dei lavoratori, cambiamenti nei lavoratori addetti, risultati del monitoraggio dell'ambiente di lavoro e della salute dei lavoratori.

Nel caso di assunzioni di personale straniero non in grado di comprendere la lingua italiana o di persone con difficoltà visive o di udito, l'azienda pianifica corsi di formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro in una lingua compresa dal lavoratore e ricorre a comprensibile segnaletica.

L'Azienda dispone di apposite Procedure per la gestione in sicurezza delle attività lavorative, con particolare riferimento all'utilizzo delle macchine e alla movimentazione dei prodotti.

Servizi per la salute professionale - Sorveglianza Sanitaria

I servizi per la salute professionale sono fondamentali per garantire il benessere fisico e mentale dei lavoratori in vari ambienti di lavoro.

Ad oggi è utilizzata la sorveglianza sanitaria, che comprende l'insieme delle attività mediche e sanitarie volte a monitorare lo stato di salute dei lavoratori esposti a specifici rischi professionali. La prevenzione consiste nell'esecuzione di visite mediche preventive, periodiche, straordinarie, oltre a visite nei vari



ambienti di lavoro con cadenza annuale.

Il Medico Competente effettua la Sorveglianza Sanitaria su lavoratori esposti a rischi lavorativi, allo scopo di:

- *individuare in modo precoce malattie professionali o condizioni di salute che potrebbero essere aggravate dal lavoro;*
- *ridurre il rischio di incidenti sul lavoro grazie a una migliore valutazione dell'idoneità fisica e mentale dei lavoratori;*
- *migliorare il benessere generale dei lavoratori attraverso interventi di promozione della salute e consulenze personalizzate.*

PARTECIPAZIONE E CONSULTAZIONE

L'Azienda garantisce la partecipazione dei lavoratori e la loro consultazione riguardo la gestione della sicurezza.

Tale attività si esercita tramite:

- *designazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza;*
- *riunione periodica della sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008;*
- *incontri e discussioni informali tra responsabili aziendali.*

FORMAZIONE SU SALUTE E SICUREZZA

Nel Documento di Valutazione dei rischi l'Azienda individua i propri fabbisogni formativi in materia di sicurezza.

Le esigenze formative sono esaminate dalla Direzione con la collaborazione del RSPP. L'attività di formazione e/o addestramento può essere espletata secondo diverse modalità, che vanno dall'affiancamento/tirocinio, alla partecipazione a corsi specifici, a riunioni periodiche, e può essere assolta da personale interno o esterno. Detta attività viene registrata su apposita modulistica. La formazione è offerta gratuitamente e durante le ore di lavoro remunerate.

PROMOZIONE DELLA SALUTE

Le informazioni sanitarie dei lavoratori sono conservate nel rispetto della legislazione sulla "Privacy". Le stesse non possono essere utilizzate per trattamento a favore o a svantaggio dei lavoratori stessi. L'accesso a servizi sanitari e medici essenziali è garantito dal Servizio Sanitario Nazionale.

CORRELAZIONE TRA SICUREZZA E RAPPORTI DI BUSINESS

L'azienda in materia di salute e sicurezza ha il controllo sulle attività lavorative. Eventuali varianti riguardano i casi di presenza di lavori esterni; tali casi sono gestiti attraverso specifici piani di gestione del rischio ("DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti" o "PSC - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti").



SISTEMA DI GESTIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Ad oggi il Sistema di Gestione della Sicurezza copre le principali attività, coinvolge tutti i lavoratori, pur non essendo ancora allineato ai più importanti Standard di riferimento (es. ISO 45001).

INFORTUNI SUL LAVORO, MALATTIE PROFESSIONALI; INDICATORI DELLA SICUREZZA

Tipologia di eventi	Numero eventi 2022	Numero eventi 2023
Decessi	0	0
Infortuni	0	0
Non Conformità	0	0
Near Miss	0	0

Negli ultimi 2 anni i seguenti indici:

• *IF (Indice di frequenza) = (n° infortuni) / (n° ore lavorate*1.000.000 Infortuni personale dipendente*

• *I.G (Indice di gravità) = (n° tot. gg assenza) / (n° ore lavorate) *1000*

Risultano pari a zero, sia per il personale dipendente che per quello non dipendente.

MALATTIE PROFESSIONALI

Nel biennio 2022-2023 non si sono registrati casi di malattia professionale.



SVILUPPO RISORSE UMANE

Condizione fondamentale per una buona gestione aziendale è la formazione igienico-sanitaria del personale alimentarista. È questo un ulteriore obbligo del datore di lavoro, che deve garantire che il personale riceva addestramento o formazione in materia di igiene alimentare inerente alla propria attività.

L'Azienda gestisce poi processi di crescita che vengono attuati nel tempo e che permettono di sviluppare elevate competenze trasversali e tecniche.

La formazione consente a Sal.Pi Uno di rispondere con efficacia ai cambiamenti del contesto interno ed esterno e alla richiesta di conoscenze multidisciplinari e in continuo sviluppo, oltre alla capacità di gestire soluzioni tecnologicamente avanzate.

In dettaglio la ripartizione del totale ore di formazione in base all'origine della necessità/esigenza formativa.

Ore per argomento				
Anno	Sicurezza e salute sul lavoro	Nuovi macchinari		
2023	48	0	/	/
2022	44	96	/	/

Ore per "genere"				
Anno	Ore formazione a lavoratori	Ore formazione / (ULA lavoratori)	Ore formazione a lavoratrici	Ore formazione / (ULA lavoratrici)
2023	32	1,17	16	2,67
2022	132	4,60	8	1,33

Valutazione dipendenti

Ad oggi l'Azienda non adotta un sistema di valutazione di performance e sviluppo professionale del proprio personale.



NON DISCRIMINAZIONE

L'Azienda non attua alcuna forma di discriminazione basata su età, opinioni politiche e sindacali, provenienza geografica, appartenenza etnica, orientamento sessuale, identità di genere, invalidità.

Sarà attivata una procedura di "Whistleblowing" per favorire la segnalazione di episodi per i quali sia necessario effettuare approfondimenti.

Nel corso del 2022 e del 2023 non si sono verificati episodi di discriminazione.

SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI

La produzione e il consumo di cibo sicuro hanno benefici immediati e a lungo termine per le persone, il pianeta e l'economia. Ogni anno, 600 milioni di persone si ammalano a causa di circa 200 tipi di malattie di origine alimentare. L'Azienda adotta da sempre azioni che possano aiutare a prevenire, individuare e gestire i rischi di origine alimentare, contribuendo alla sicurezza in campo alimentare e alla salute umana, nonché ad altri aspetti come lo sviluppo sostenibile. La sicurezza alimentare è garantita da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei potenziali rischi. Se queste misure non vengono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possono causare una serie di patologie, che in qualche caso potrebbero rivelarsi anche letali. I maggiori rischi alimentari sono legati ai processi di produzione degli alimenti, ai protocolli, alle procedure di controllo e al rischio microbiologico. Batteri, virus, micotossine, protozoi: sono numerosi e molto diversi i microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie.

SAL.PI. UNO dispone di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che rispetta il metodo HACCP per la prevenzione dei rischi e gli Standard ISO 9001 e ISO 22000. Procedure ancora più rigorose sono applicate agli stabilimenti di Ancarano (Via Piane Tronto) e Preci, in possesso delle certificazioni BRC Food e IFS Food. SAL.PI. UNO dispone di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che rispetta il metodo HACCP per la prevenzione dei rischi. Procedure ancora più rigorose sono applicate agli stabilimenti di Ancarano e Preci, in possesso delle certificazioni BRC Food, IFS Food e ISO 22000 per il proprio Sistema di Gestione. Il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare si applica a tutte le produzioni.

Dall'elenco delle non conformità si evidenzia che le segnalazioni effettuate non sono mai relative al prodotto, ma riguardano esclusivamente problemi relativi alle attrezzature.






Reg. Numero	16879 - A	Valido da	2021-04-09
Primo rilascio	1999-06-28	Ultima modifica	2021-04-09
Scadenza	2024-04-07	Settore/IAF	03

**Certificato del Sistema di Gestione per la Qualità
ISO 9001:2015**

Si dichiara che il sistema di gestione per la Qualità dell'Organizzazione:
SAL.PI. UNO S.r.l.

è conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 per i seguenti prodotti/servizi:

Sito "Strada Comunale Massone – Ancarano": Produzione di prosciutti crudi e di salumi stagionati. Sviluppo di nuovi prodotti.

Sito "Via Piane Tronto - Ancarano": Confezionamento e spedizione

Sito "Z.I. Il Lago - Preci": Produzione di prosciutti crudi, mediante salature, asciugatura, sugnatura e stagionatura di cosce suine.

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi



Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.

Il presente certificato è costituito da 1 pagina.
La data di rilascio di questo certificato corrisponde alla data di primo rilascio da parte di altro Ente accreditato.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl

Via Cadriano, 23
40067 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it



SAL.PI. UNO S.r.l.

Sede Legale
- Strada Comunale Massone 64010 Ancarano (TE) - Italia

Sedi Oggetto di Certificazione
- Strada Comunale Massone 64010 Ancarano (TE) - Italia
- Via Piane Tronto Snc. 64010 Ancarano (TE) - Italia
- Z.I. Il Lago 06047 Preci (PG) - Italia




SGQ N° 007A






Reg. Number	ALI 01623-B	Auditor number	22018
Date/s of audit	2023-09-29	Certificate issue date	2023-11-06
File audit due date	from 2024-09-08	to 2024-10-05	Date of last review 2023-11-06
Certificate expiry	2024-11-17		

CERTIFICATE

BRC FOOD CERTIFICATE

We certify that the Organization:
SAL.PI. UNO S.r.l.
BRC site code: **1432746**

Has been evaluated by Kiwa Cermet Italia, accredited certification body by Accredia certificate no.069/B, and meets the requirements set out in the:
BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY, ISSUE 9: AUGUST 2022

Scope:
Production (trimming, salting, seasoning) of in bone and deboned dry cured Norcia hams and dry cured hams, dry cured ham blocks and boneless whole hams, in stainless steel racks or in plastic bags in carton box. Outsourcing: deboning and packing under vacuum and slicing and MAP packing

Exclusions from scope: None

Product Categories: 9

Achieved Grade: AA

Audit programme: Unannounced – mandatory 1 in 3 years

President
Giampiero Belcredi



The maintaining of the certification is subject to annual surveillance and dependent on the observance of Kiwa Cermet Italia contractual requirements.

This certificate remains the property of Kiwa Cermet Italia S.p.A.
If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at <https://hellishbrcgs.whistleblowernetwork.net>.
To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>.
This certificate consists of 1 page.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl

Via Cadriano, 23
40067 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it



SAL.PI. UNO S.r.l.

Registered Headquarters:
Strada comunale Massone – 64010 Ancarano (TE) - Italy

Audit site address
Zona Industriale Il Lago – 06047 Preci (PG) - Italy




PRD N° 069B
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC.
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements.






CERTIFICATE

Reg. Number	ALI 02046-B	Auditor number	22018
Date/s of audit	2023-06-14	Certificate issue date	2023-07-26
		Date of last review	2023-07-26
Re-audit due date	from 2024-05-20	to	2024-06-17
Certificate expiry	2024-07-29		

BRC FOOD CERTIFICATE

We certify that the Organization;
SAL.PI. UNO S.r.l.
 BRC site code: **10001440**
 Has been evaluated by Kiwa Cermet Italia, accredited certification body by Accredia certificate no.069/B, and meets the requirements set out in the:
BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY, ISSUE 9: AUGUST 2022
 Scope:
 End seasoning and possible cutting and packaging under vacuum or not in plastic film or whole in bulk in carton box of cured pork neck, cured pork loin, cured pork sausage, cured pork salami and cured ham, boneless dry cured ham, dry cured ham blocks
 Exclusions from scope: None
 Product Categories: 9
 Achieved Grade: AA+
 Audit programme: Unannounced

President
 Giampiero Belcredi


The maintaining of the certification is subject to annual surveillance and dependent on the observance of Kiwa Cermet Italia contractual requirements.
 This certificate remains the property of Kiwa Cermet Italia S.p.A.
 If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tel.brcgs.com. Visit brcdirectory.com to validate certificate authenticity.
 This certificate consists of 1 page

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
 Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl
 Via Cadrano, 23
 40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
 Tel +39 051 459.3.111
 Fax +39 051 763.382
 E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

SAL.PI. UNO S.r.l.
Registered Headquarters:
 Strada comunale Massone – 64010 Ancarano (TE) - Italy
Audit site address
 Via Piane Tronto – 64010 Ancarano (TE) - Italy


IRPD N° 069/B
Membero degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements


Certification Body
ESTRIPATITE






CERTIFICATO

Reg. Numero	16879 - H	Valido da	2021-04-09
Primo rilascio	2018-06-01	Ultima modifica	2021-04-09
Scadenza	2024-05-31	Categoria/Sottocategoria	CI

Certificato del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare
UNI EN ISO 22000:2018

SAL.PI. UNO S.r.l.
 è conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2018 per i seguenti prodotti/servizi:

Sito "Strada Comunale Massone – Ancarano": Produzione di prosciutti crudi e di salumi stagionati. Sviluppo di nuovi prodotti.

Sito "Via Piane Tronto - Ancarano": Confezionamento e spedizione

Sito "Z.I. Il Lago - Preci": Produzione di prosciutti crudi, mediante salature, asciugatura, sugnatura e stagionatura di cosce suine

Chief Operating Officer
 Giampiero Belcredi


Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.
 Il presente certificato è costituito da 1 pagina.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
 Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl
 Via Cadrano, 23
 40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
 Tel +39 051 459.3.111
 Fax +39 051 763.382
 E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it

SAL.PI. UNO S.r.l.
Sede Legale
 - Strada Comunale Massone 64010 Ancarano (TE) - Italia
Sedi oggetto di certificazione
 - Strada Comunale Massone 64010 Ancarano (TE) - Italia
 - Via Piane Tronto Snc 64010 Ancarano (TE) - Italia
 - Z.I. Il Lago 06047 Preci (PG) - Italia


MEMBER OF MUTUAL RECOGNITION AGREEMENTS


IRPD N° 069/B
Membero degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Reg. Number	ALI 02046-FF				
Assessment date	2023-06-14	Certificate issue date	2023-07-26	Date of last review	2023-07-26
	From	to	from	to	
Next Assessment be performed within the time period in case of announced Assessment:	2024-04-23	2024-07-02	and in case of unannounced Assessment:	2024-02-27	2024-07-02
Certificate expiry date	2024-08-12				

IFS FOOD CERTIFICATE

Unannounced audit

We certify that the Organization:

SAL.PI. UNO S.r.l.

GS1 GLN(s): 8006702000029 Veterinary agreement number: IT Q761WCE
 COID: 77995

Has been evaluated by Kiwa Cermet Italia, being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification, by Accredia certificate no.069/B, and who signed an agreement with IFS Management GmbH, and meets the requirements set out in the:

IFS FOOD Version 7, October 2020 and other associated normative documents

Higher Level – with a score of 98,64%

Scope:

End seasoning and possible cutting and packaging under vacuum or not in plastic film or whole in bulk in carton box of cured pork neck, cured pork loin, cured pork sausage, cured pork salami and cured ham, boneless dry cured ham, dry cured ham blocks

Number and name of the product scope(s): 1 Red and white meat, poultry and meat products

Code number of the technology scope(s): C, D, E, F

Last audit conducted unannounced: "2023-06-14"

President
 Gabriele Bellardi

The maintaining of the certification is subject to annual surveillance and dependent on the observance of Kiwa Cermet Italia contractual requirements.
 This certificate is composed of 1 page.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
 Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl
 Via Cadrano, 23
 40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
 Tel +39.051.459.3.111
 Fax +39.051.763.382
 E-mail: info@kiwacermet.it
 www.kiwacermet.it

SAL.PI. UNO S.r.l.
Registered Headquarters:
 Strada comunale Massone – 64010 Ancarano (TE) - Italy
Audit site address
 Via Plane Tronto – 64010 Ancarano (TE) - Italy

PRD N° 069B
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Reg. Number	ALI 01623 - FF				
Assessment date	2023-09-29	Certificate issue date	2023-11-06	Date of last review	2023-11-06
	from	to	from	to	
Next Assessment be performed within the time period in case of announced Assessment:	2024-09-04	2024-11-13	and in case of unannounced Assessment:	2024-07-10	2024-11-13
Certificate expiry date	2024-12-24				

IFS FOOD CERTIFICATE

Unannounced audit

We certify that the Organization:

SAL.PI. UNO S.r.l.

GS1 GLN (s): 8006702000015 Veterinary agreement number: IT U3Q1ZCE
 COID: 52185

Has been evaluated by Kiwa Cermet Italia, being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification, by Accredia certificate no.069/B, and who signed an agreement with IFS Management GmbH, and meets the requirements set out in the:

IFS FOOD Version 7, October 2020 and other associated normative documents

Higher Level – with a score of 98,99%

Scope:

Production (trimming, salting, seasoning) of in bone and deboned dry cured Norcia hams and dry cured hams, dry cured ham blocks and boneless whole hams, in stainless steel racks or in plastic bags in carton box. Besides own production, the company has partly outsourced processes.

Number and name of the product scope(s): 1 Red and white meat, poultry and meat products

Code number of the technology scope(s): C, D, E, F

Last Assessment conducted unannounced: 2023-09-29

President
 Gabriele Bellardi

The maintaining of the certification is subject to annual surveillance and dependent on the observance of Kiwa Cermet Italia contractual requirements.
 This certificate is composed of 1 page.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
 Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl
 Via Cadrano, 23
 40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
 Tel +39.051.459.3.111
 Fax +39.051.763.382
 E-mail: info@kiwacermet.it
 www.kiwacermet.it

SAL.PI. UNO S.r.l.
Registered Headquarters:
 Strada comunale Massone – 64010 Ancarano (TE) - Italy
Audit site address
 Zona Industriale Il Lego – 06047 Preci (PG) - Italy

PRD N° 069B
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



ETICHETTATURA

Il Decreto 31 gennaio 2021 obbliga i produttori a indicare in etichetta la provenienza della materia prima per i salumi, con la possibilità di smaltire le vecchie etichette fino a esaurimento delle scorte. Le nuove etichette consentono di conoscere l'origine della materia prima che, contrariamente a quanto molti consumatori pensano, in molti casi può provenire dall'estero.

Il decreto prevede che sulle etichette degli alimenti trasformati a base di carni suine sia indicato il "Paese di nascita, quello di allevamento e quello di macellazione degli animali". Nel caso in cui la carne provenga da maiali nati, allevati e macellati in un unico Paese, può essere usata l'indicazione "Origine: seguita dal nome della nazione".

Se il Paese in questione è l'Italia può essere utilizzata la dicitura "100% italiano"; se invece la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più stati europei o extra-europei, possono essere usate le diciture "Origine: UE", "Origine: extra UE" oppure "Origine: Ue ed extra UE".

L'Ufficio Qualità garantisce l'aggiornamento tempestivo delle etichette dei prodotti al variare della legislazione.

COMUNICAZIONI DI MARKETING

L'Azienda è in possesso di regole interne che:

- vietano la possibilità di contraffare, alterare o usare marchi o segni distintivi, modelli, disegni o brevetti, nazionali o esteri, di prodotti industriali;
- impediscono e ostacolano atti di concorrenza sleale;
- garantiscono che i prodotti non abbiano caratteristiche diverse da quelle dichiarate o pattuite e tali da indurre in inganno il cliente sull'origine, provenienza, qualità, quantità o altre caratteristiche essenziali del prodotto;
- vietano la vendita di prodotti realizzati usurpando titoli di proprietà industriale o in violazione degli stessi;
- garantiscono nelle attività di promozione e sviluppo commerciale comportamenti non lesivi della concorrenza e volti a danneggiare i competitors;
- garantiscono comportamenti votati alla massima lealtà, onestà e correttezza nei riguardi delle imprese concorrenti e nell'assoluto rispetto dell'altrui iniziativa economica.

tabella di correlazione GRI

TABELLA DI CORRELAZIONE GRI



Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
GRI 2 Informativa Generale 2021	2.1	Dettagli organizzativi	7	
	2.2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	5	
	2.3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	5	
	2.4	Revisione delle informazioni	5	
	2.5	Assurance esterna	5	
	2.6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	27	
	2.7	Dipendenti	54	
	2.8	Lavoratori non dipendenti	54	
	2.9	Struttura e composizione della governance	11	
	2.10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	12	
	2.11	Presidente del massimo organo di governo	12	
	2.12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	13	
	2.13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	13	
	2.14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	13	
	2.15	Conflitti d'interesse	13	
	2.16	Comunicazione delle criticità	13	
	2.17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	12	
	2.18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	12	
	2.19	Norme riguardanti le remunerazioni	56	
	2.20	Procedura di determinazione della retribuzione	56	
	2.21	Rapporto di retribuzione totale annuale	56	
	2.22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	21	
	2.23	Impegno in termini di policy	15	
	2.24	Integrazione degli impegni in termini di policy	15	
	2.25	Processi volti a rimediare impatti negativi	31	

TABELLA DI CORRELAZIONE GRI



Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
GRI 2 Informativa Generale 2021	2.26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	25	
	2.27	Conformità a leggi e regolamenti	25	
	2.28	Appartenenza ad associazioni	20	
	2.29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	20	
	2.30	Contratti collettivi	53	
GRI 3 Temi Materiali 2021	3.1	Processo di determinazione dei temi materiali	22	
	3.2	Elenco dei Temi Materiali	21	
	3.3	Gestione dei Temi Materiali	21	
GRI 201 Performance economica 2016	201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	34	
	201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico	41	
	201-3	Obblighi riguardanti i piani di benefit definiti e altri piani pensionistici	56	
	201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	35	
GRI 301 Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	37	
	301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	38	
	301-3	Prodotti recuperati e i relativi materiali di confezionamento	39	
GRI 302 Energia 2016	302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	43	
	302-2	Consumo di energia esterno all'organizzazione	43	
	302-3	Intensità energetica	45	
	302-4	Riduzione del consumo di energia	45	
	302-5	Riduzioni dei requisiti energetici di prodotti e servizi	45	

TABELLA DI CORRELAZIONE GRI



Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
GRI 305 Emissioni 2016	305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	46	
	305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	46-47	
	305-3	Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	47	
	305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	47	
	305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	47	
	305-6	Ossidi di azoto (Nox), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	47	
GRI 306 ERifiuti 2020	306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	da 48 a 51	
	306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	da 48 a 51	
	306-3	Rifiuti generati	da 48 a 51	
	306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	51	
	306-5	Rifiuti conferiti in discarica	51	
GRI 401 Occupazione 2016	401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	54	
	401-2	Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	56	
	401-3	Congedo parentale	54	
GRI 402 Gestione del lavoro e delle relazioni sindacali 2016	402-1	Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative	57	

TABELLA DI CORRELAZIONE GRI



Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
GRI 403 Salute e Sicurezza sul Lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	58	
	403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	da 58 a 60	
	403-3	Servizi per la salute professionale	61	
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	62	
	403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	63	
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	62	
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	62	
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	63	
	403-9	Infortuni sul lavoro	63	
	403-10	Malattia professionale	63	
GRI 404 Formazione e Istruzione 2016	404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	59	
	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	59	
	404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale	57	
GRI 406 Non discriminazione 2016	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	65	
GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	65	
	416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	65	



SAL.PI UNO SRL

Contrada Massoni, 64010 Ancarano (TE)
P.IVA e C.F.: 00810470674