



L'alta direzione della Leporati Prosciutti Langhirano S.p.A., azienda di produzione e vendita di prosciutto crudo stagionato e prosciutto crudo di Parma D.O.P., ha l'obiettivo di consolidare la presenza dell'azienda nel mercato in cui opera, a livello della migliore concorrenza; a tal proposito adotta la qualità ed il suo miglioramento continuo come elemento strategico per la gestione aziendale. Stabilisce obiettivi, responsabilità e autorità al fine di ottenere il miglioramento attraverso un'organizzazione completa e mediante risorse adeguate a risolvere ogni requisito della clientela. La nostra filosofia è e sarà sempre quella di dare al cliente un prodotto di alta qualità, dal colore chiaro, delicato al palato, morbido e dal gusto dolce ma deciso.

Il Sistema di Gestione per la Qualità di Leporati è ora improntato su un approccio di risk-based thinking che consente all'organizzazione di determinare i fattori che potrebbero generare deviazioni dei processi rispetto alla IFS e Pc Food e di mettere in atto controlli preventivi per minimizzare gli effetti negativi e cogliere al meglio le opportunità offerte dal mercato anticipandone le tendenze.

L'organizzazione applica il sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001: 2015 e il Regolamento EMAS UE 2017/1505 introducendo all'interno del proprio monitoraggio ambientale il concetto di life cycle thinking. L'Azienda pertanto si impegna ad applicare e migliorare con continuità un Sistema di Gestione integrato Qualità e Sicurezza Alimentare, Ambiente-Energia, Sicurezza sul lavoro e Responsabilità Sociale, che favorisca il perseguimento degli obiettivi, degli indirizzi strategici e degli impegni di seguito esposti:

- Porre la massima attenzione nell'individuazione e nella soddisfazione delle esigenze delle proprie parti interessate, in particolare dipendenti, collaboratori e clienti;
- Migliorare continuamente la qualità della gestione della società e dei servizi offerti con la conseguente generazione di risultati positivi sia di natura economica sia in termini di eccellenza e reputazione verso l'esterno – con piena soddisfazione di clienti e partner;
- Revisionare con continuità la Politica per la Qualità per garantire che le proprie persone, in particolare dipendenti e collaboratori, ne comprendano appieno i contenuti impegnandosi ad attuarli, e gli stakeholder siano sempre informati dell'evoluzione del contesto di riferimento della società;
- rispetto dei requisiti contrattuali e cogenti (produrre prosciutti rispondenti alle caratteristiche definite, sicuri sotto l'aspetto microbiologico e organolettico, a tutela della salute del consumatore);
- rispetto delle normative volontarie in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera;
- impegno nell'identificazione delle organizzazioni responsabili nella filiera di appartenenza;
- rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti in materia ambientale e di sicurezza sul lavoro applicabili alle nostre attività, ai nostri prodotti e ai nostri servizi;
- miglioramento continuo dell'efficacia delle prestazioni ambientali e di sicurezza sul lavoro anche attraverso la prevenzione quale elemento fondamentale della gestione del sistema;
- favorire la crescita del personale, intesa come acquisizione di competenze e consapevolezza del ruolo all'interno dell'organizzazione, e diffondere un senso di responsabilità verso la sicurezza di tutti e verso l'ambiente;
- incoraggiare la comunicazione e lo scambio di informazioni finalizzati al coinvolgimento e alla partecipazione attiva di tutto il personale; il personale deve essere consapevole della necessità di dover riferire al responsabile incaricato la presenza di eventuali prodotti non conformi o non sicuri in modo che si possano prendere le misure correttive necessarie. A tal proposito la Direzione aziendale:
 - garantisce un piano chiaro per lo sviluppo e miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare tramite la definizione di una serie di attività (cassetta dei suggerimenti, incontri formativi, riunioni di settore, verifiche di controlli operativi in loco) che contribuiscono a portare a tutti i livelli aziendali la diffusione ed il miglioramento per la sicurezza alimentare secondo gli standard IFS;
 - indaga costantemente i motivi per i quali certi obiettivi definiti non sono stati raggiunti al fine di capirne le cause e meglio individuare gli obiettivi futuri (e quindi il loro successo in termini di raggiungimento);
- sviluppare una mentalità volta al perfezionamento delle operazioni giornaliere e di routine;
- migliorare con obiettivi annuali misurabili la posizione aziendale sui mercati nazionale ed internazionale;
- migliorare i risultati gestionali attraverso la riduzione di costi e sprechi;
- identificare e tenere sotto controllo gli impatti ambientali e di sicurezza sul lavoro delle attività in corso, comprese le misure necessarie per prevenire gli eventi incidentali, gli infortuni sul lavoro e ridurre le possibilità di inquinamento;
- valutare in via preventiva i potenziali effetti sull'ambiente e sulla sicurezza sul lavoro delle eventuali modifiche alle attività, ai prodotti, ai processi e alle strutture, che potrebbero essere sviluppate in futuro;
- adottare tutte le misure necessarie per prevenire o ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e migliorare la propria prestazione ambientale, con l'impegno particolare a:
 - effettuare il più possibile la raccolta differenziata dei rifiuti, privilegiando il recupero in luogo dello smaltimento;
 - controllare e gestire i consumi energetici;

- controllare e gestire i consumi di risorse idriche;
- monitorare e minimizzare, quando possibile, le diverse emissioni inquinanti derivanti dai processi aziendali;
- controllare e gestire gli scarichi idrici;
- adottare tutte le misure necessarie per prevenire o ridurre i rischi dell'attività lavorativa e dell'ambiente di lavoro attraverso:
 - monitoraggi continui;
 - manutenzioni delle attrezzature di lavoro e degli ambienti;
 - predisposizione di apposite istruzioni lavorative;
 - informazione e formazione continua ai lavoratori in materia di salute e sicurezza;
- adottare le misure necessarie affinché i fornitori, gli appaltatori e i prestatori d'opera che lavorano in stabilimento rispettino le disposizioni aziendali di propria pertinenza;
- comunicare e rendere disponibile la politica aziendale;
- comunicare e rendere disponibile al pubblico le informazioni sugli impatti ambientali delle attività aziendali;
- non impiegare ALLERGENI e OGM per la realizzazione del prodotto;
- soddisfare l'obbligo di adempimento di tutti i requisiti di sicurezza e legalità del prodotto nonché la responsabilità verso il cliente e il consumatore finale;
- miglioramento continuo dell'efficacia delle prestazioni, anche attraverso la prevenzione quale elemento fondamentale della gestione del sistema integrato;
- mantenere alte e costanti le condizioni di igiene dei diversi reparti e del prodotto lavorato.

La Politica Energetica è la seguente:

- La Direzione intende fornire il proprio contributo al risparmio di energia ed alla conservazione delle risorse, attraverso il miglioramento continuo dell'efficienza energetica e la diminuzione dei consumi all'interno del proprio sito;
- Si impegna quindi, applicando un approccio sistematico in linea con lo standard ISO 50001, a:
 - rispettare i requisiti applicabili della legislazione vigente italiana ed europea sull'utilizzo dell'energia;
 - identificare misure appropriate a ridurre i propri consumi energetici e ad incrementare l'utilizzo di fonti di energia alternative e rinnovabili;
 - sostenere l'acquisto di prodotti e servizi energeticamente efficienti e la progettazione per un miglioramento dell'efficienza energetica;
 - migliorare l'efficienza energetica;
 - sostenibilità ambientale e ridurre perdite e sprechi alimentari;
 - attraverso il monitoraggio costante dei consumi energetici dei processi;
 - attuando progetti di miglioramento;
 - mettere a disposizione le risorse e le informazioni necessarie per attuare la politica e raggiungere gli obiettivi e traguardi definiti;
 - considerare il consumo energetico come:
 - un criterio fondamentale in fase di acquisto dei macchinari;
 - un fattore chiave nella progettazione di nuovi processi e installazioni;
 - informare tutto il personale operante all'interno del sito produttivo delle prestazioni energetiche e delle misure previste ed attuate per prevenire gli sprechi di energia;
 - mantenere continuamente aggiornata la professionalità di tutti gli operatori ed in particolare di quelli la cui attività ha un impatto diretto sul consumo di risorse energetiche;
 - incoraggiare il personale a mettere in pratica qualsiasi iniziativa adottata per ridurre i consumi energetici sia nei luoghi di lavoro che nella loro vita privata.
- Per il raggiungimento di elevati standard di efficienza energetica, questa Direzione ritiene fondamentale il contributo di ciascun lavoratore, sociale ed esterno.

La Politica della Responsabilità Sociale si articola come descritto nei punti che seguono:

- La Direzione considera:
 - il proprio PERSONALE come una risorsa preziosa e strategica, garantendone la salvaguardia dei propri diritti e promuovendone la crescita professionale e personale;
 - i propri FORNITORI come partner, non solo per l'erogazione di prodotti e servizi ma anche per quanto riguarda i comportamenti etici;
 - i propri CLIENTI come elemento fondamentale per il buon esito di tutte le attività svolte, operando costantemente per la loro soddisfazione anche in riferimento alle regole della responsabilità sociale.



All.2 Politica Aziendale

Rev.07
02 febbraio 2024
Pagina 3 di 3

- A tal fine è un impegno formale della Direzione quello di:
 - 1) uniformarsi a tutti i requisiti della norma SA 8000 in materia di:
 - lavoro infantile;
 - lavoro obbligato/forzato;
 - salute e sicurezza;
 - libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva;
 - discriminazione;
 - pratiche disciplinari;
 - orario di lavoro;
 - retribuzione;
 - 2) conformarsi alle convenzioni, agli strumenti internazionali incluso le loro interpretazioni, alle leggi vigenti e agli accordi sottoscritti in materia;
 - 3) garantire il costante monitoraggio e miglioramento del proprio Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale, definendo obiettivi di miglioramento e verificandone il raggiungimento;
 - 4) migliorare progressivamente le condizioni lavorative ed operare nell'ottica della tutela dei lavoratori anche attraverso una mirata e più trasparente comunicazione interna ed esterna;
 - 5) si adopera nello stimolare il senso di responsabilità verso la salute, contrastando il più diffuso e pericoloso fattore di rischio per la salute umana, rafforzando gli interventi di contrasto al fumo.

- La Presidenza (PRS) si impegna ad individuare ed assegnare i mezzi e le risorse necessari affinché tale politica sia adeguatamente diffusa, compresa e perseguita, fornendo sempre e a tutti i livelli aziendali il proprio supporto per il raggiungimento di tale obiettivo. La politica aziendale è verificata in fase di riesame della direzione per confermare la coerenza con gli scopi, le prospettive e le strategie dell'alta direzione.

02.02.2024_____