





MAESTRI TONNIERI DAL 1817

www.sardanelli.it



La Storia

L'Intertonno S.r.l. è nata nel 1984, dalla storica Azienda della famiglia Sardanelli, di cui è possibile documentare l'esistenza fin dal 1817.

La lavorazione del tonno è da secoli una risorsa economica di primaria importanza per il territorio, come testimonia la storia delle antiche tonnare del litorale vibonese.

L'Intertonno S.r.l. costituisce uno degli esempi più importanti dello sviluppo del settore ed è profondamente inserita nel contesto sociale in cui opera: da un lato intrattiene rapporti di natura strettamente amministrativa con le istituzioni, gli organi di controllo, le banche; dall'altro intreccia relazioni con associazioni culturali e sportive alle quali fornisce il suo contributo, con alcuni enti di beneficenza e si fa promotrice di manifestazioni culturali e cinematografiche.

L'Azienda produce e commercializza tonno e altri prodotti ittici in scatola e vasi di vetro. Azienda di vecchia tradizione e ricca di storia, si distingue sul mercato per aver saputo mantenere e sviluppare la tradizione artigianale degli antichi maestri tonnieri, per la cura nella selezione delle migliori qualità di tonno e per le tecniche di lavorazione, che le consentono di offrire al mercato un prodotto naturale dal sapore e gusto genuini.

Nello stesso tempo, ha sviluppato le caratteristiche di un'Azienda dinamica e moderna, in grado di rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione e alle crescenti richieste, soprattutto in ambito CE, in tema di sicurezza degli alimenti, adottando comportamenti conformi alla salvaguardia della salute dei consumatori.

La stessa costante attenzione viene dedicata alle problematiche sociali e ambientali del territorio in cui opera, nella piena consapevolezza che le sue risorse naturali e paesaggistiche costituiscono un patrimonio inestimabile e di importanza

1817 History

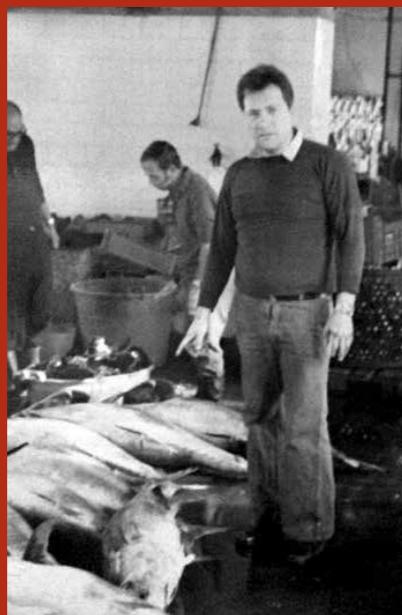
Intertonno S.r.l. was founded in 1984, integrating Sardanelli family historical activity from as far back as 1817. For centuries, tuna processing has been a major economic resource for the area, as evidenced by the history of the ancient "tonnare" along the "Vibonese" coast.

Intertonno is one of the most important examples of the development of the industry, and is deeply rooted in the social context in which it operates: while the company maintains administrative relationships with institutions, authorities and banks, at the same time, it maintains relationships with charitable, cultural and sporting associations through financial and promotional contributions.

The company produces and sells tuna and other fish in conventional cans and more artisanal glass jars. The product line is steeped in history and tradition, and stands out in the market as a snapshot – and taste sensation - of the craft of the ancient tuna masters, meticulous in the selection of the best tuna qualities and in the careful preparation, resulting in a natural, flavorful product.

Likely because of our old-fashioned attention to detail, has flourished, growing into a dynamic company with modern facilities, ready to meet the needs of changing markets and growing demands. Intertonno S.r.l., strictly adheres to EU consumer health protection food safety guidelines.

Intertonno S.r.l. is similarly involved in social and environmental issues impacting the geographical location of its operations. The company is fully aware that the natural landscape and its resources are an invaluable





vitale per lo sviluppo della società civile, per il miglioramento delle condizioni economiche e del benessere della comunità.

Nel corso degli anni, pertanto, l'Intertonno ha sviluppato, con gradualità, un modello di gestione Aziendale in grado di assicurare il raggiungimento di obiettivi sempre più ambiziosi.

heritage and vitally important to healthy community development.

As a result, over the years, Intertonno S.r.l has evolved a business management model continually incorporating new and more challenging goals.





L'Azienda e il suo mercato

Lo Stabilimento di produzione dell'Intertonno S.r.l. occupa una superficie di circa 15.500 mq, di cui 10.000 mq coperti, nella zona industriale di Maierato, piccolo centro della provincia di Vibo Valentia, e impiega stabilmente circa 70 dipendenti ai quali si aggiungono, sulla base delle esigenze di produzione, fino a 40 dipendenti interinali. Produce e commercializza a marchio Sardanelli e per i nomi più prestigiosi della GDO (Coop, Esselunga, Lidl, Auchan, In's, per citarne alcuni). I suoi prodotti sono distribuiti in tutta Italia ed in diversi Paesi Esteri. Il fatturato è passato da 12 miliardi di Lire del 1998 a circa 31 milioni di Euro nel 2012. La sede amministrativa, di recente costruzione, è un moderno edificio situato in prossimità dello Stabilimento produttivo, a garantire la continua sinergia fra tutti i settori aziendali.

The company and its market

Intertonno's modern facility is located in Maierato, a small town in Vibo Valentia province, on a 15,500 square meter area, with a covered surface of 10,000 square meters. To accommodate increased growth and continue smooth operations, administrative offices have recently moved to a modern building located next to the production plant. The company employs 70 permanent workers, this number may increase over 100 adding more temporary jobs, according to the needs and requests of the output. While cans and glass jars are labeled and marketed with the House Brand, "Sardanelli," Intertonno also produces private label products for prestigious brand large retailer chains such as Coop, Esselunga, Lidl, Auchan, In's, and others. Product distribution throughout Italy and a growing customer base abroad has increased Intertonno S.r.l.'s turnover has from 12 billion lire in 1998 (about 6,2 million Euros) to about 31 million Euros in 2012.





Il Sistema di Gestione Qualità e Certificazione di Prodotto

Per garantire nel tempo uno standard elevato dei servizi e dei prodotti offerti e per una gestione ottimale delle risorse, l'Azienda ha conseguito volontariamente, fin dal 1998, la Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità (certificato CERSA n.160) e aderisce allo standard UNI EN ISO 9001:2008.

Inoltre, sin dal 2003 l'Intertonno, a garanzia della qualità dei suoi prodotti, ha conseguito la Certificazione di Prodotto (Certificato CERSA PROD n. 101) per le sue linee di prodotto più prestigiose.

La Documentazione Tecnica di Prodotto (il disciplinare tecnico adottato) è disponibile per i clienti presso l'ente di certificazione (CERSA) e presso l'ufficio commerciale della Società.

Essa è basata sul monitoraggio attento, puntuale e documentato delle materie prime impiegate, di tutte le fasi della produzione e delle caratteristiche del prodotto finito.

The Quality Management System and Product Certification

To ensure and a high standard of services and products offered and for the best management of the resources, the company has voluntarily achieved, since 1998, the Certification of Quality Management System (CERSA Certificate No. 160) and conforms to the standard UNI EN ISO 9001:2008 rules.

Moreover, in 2003, Intertonno achieved the Product Certification (CERSA Certificate, REF No. 101), in order to guarantee the quality of its items for its most prestigious product lines.

Technical Documentation of the Product (the technical specification adopted) is available for our customers at the certification body (CERSA) and at the company's offices. The Documentation reflects the careful, accurate and recorded control of raw materials used, production stages and the features of the final product.





Il sistema HACCP

Ad attuazione del DL 852/2004 e del DL 193/2007, l'Azienda ha implementato e adottato un piano HACCP, che costituisce il fondamento dell'attività produttiva e garantisce controlli accurati sulle materie prime impiegate nello stabilimento (tonno, olio d'oliva e olio di semi, sale), sugli imballaggi primari (scatole, vasi e capsule) e sul prodotto finito, in modo da assicurare la conformità alle leggi vigenti in materia di alimenti e di sicurezza e salute del consumatore finale.

La costante attuazione del piano HACCP è garantita dalla presenza di un laboratorio interno di controllo qualità, con personale specializzato e le attrezzature che consentono un controllo attento e puntuale di tutte le fasi della lavorazione, delle materie prime utilizzate e del prodotto finito. A tal fine si avvale, inoltre, con periodicità, della collaborazione di laboratori esterni pubblici (SSICA, laboratori delle Camere di Commercio) o altrimenti accreditati dal Ministero della Sanità e/o da Accredia.

The HACCP system

To comply with Decree Law No. 852/2004 and No. 193/2007, the company implemented and adopted a HACCP plan, establishing the basis of production activity and ensuring careful checks on raw materials used in the plant (tuna, olive and sunflower oil, water and salt), on the primary packaging (tin cans, glass jars and caps) and on the final product, in order to ensure compliance with laws and regulations concerning food and health safety of the end user.

The constant implementation of the HACCP plan, is guaranteed by the presence of an internal quality control laboratory, with specialized personnel and equipment that allow a careful and accurate control of all the stages of production of the raw materials and the final product. For this purpose, Intertonno periodically uses public laboratories (SSICA, workshops Chambers of Commerce Labs), or facilities otherwise accredited by the Ministry of Health and /by Accredia.





La rintracciabilità e il Reg. CE 178/2002

Uno sforzo significativo in termini di autoregolamentazione è stato compiuto dall'Intertonno, in ottemperanza al Reg. CE 178/2002, in tema di sicurezza alimentare e rintracciabilità. A salvaguardia di salute e sicurezza dei consumatori, l'Azienda ha elaborato apposite procedure per il ritiro e/o il richiamo di prodotti potenzialmente pericolosi, che sono state opportunamente codificate ed ha acquisito nuove apparecchiature per l'etichettatura dei prodotti confezionati, in modo da facilitare le operazioni di identificazione e rintracciabilità.

Traceability and EU Regulation CE 178/2002

Intertonno made a significant effort in terms of self-regulation in accordance with the EU Regulation 178/2002 concerning food safety and traceability.

To ensure consumer health and safety, the company developed special procedures relative to the withdrawal and /or recall of potentially dangerous products.

These procedures are properly encoded and new equipment is used for the labeling of packed products, in order to facilitate the operations of identification and traceability.





La certificazione secondo lo standard IFS (International Food Standard) e la Food Defense

Sulla scia dei risultati ottenuti con l'implementazione del SGQ e del Sistema HACCP, nel 2009 l'Intertonno ha conseguito la certificazione secondo l'IFS (Certificato n. AG/GDO/12/99), uno standard internazionale, basato su un metodo di valutazione condiviso per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari, che consente alla Grande Distribuzione Organizzata di assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti che vende e di controllarne il livello qualitativo col proprio marchio.

Inoltre, in accordo con le richieste dell'IFS e per contrastare atti di contaminazione deliberata dei prodotti alimentari, l'Azienda ha implementato un Piano per la Tutela Alimentare (Food Defense), il cui obiettivo è quello di ostacolare ogni tipo di azione che possa compromettere la capacità produttiva e commerciale delle Organizzazioni, con atti che possono spaziare dal sabotaggio delle linee produttive all'alterazione del prodotto destinato alle vendite, con conseguente perdita di fiducia dei consumatori nei confronti delle istituzioni e delle aziende che non hanno protetto adeguatamente il loro prodotto.



The certification according to the IFS (International Food Standard) and the Food Defense.

In 2009, Intertonno received IFS Certification (Certificate No. AG/GDO/12/99).

This certification is based on an international standard of shared assessment to qualify, and allows select suppliers of food products to large retailer chains to control the quality and safety of foodstuffs and items with their own brands.

Along with the implementation of the QMS and HACCP system, and in accordance with the requirements of the IFS and to prevent acts of deliberate contamination of foodstuffs (as often described in the national and international reports, so as to jeopardize the production and commercial capacity of companies with actions that may range from sabotage of productive lines to the alteration of the final product intended for sales, and that resulting in a loss of consumer confidence in the institutions and companies that have not adequately protected their product), Intertonno has implemented a Plan for Food Protection (Food Defense).



La sicurezza sul lavoro

Secondo quanto previsto dalla normativa nazionale - D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" - l'Azienda ha adeguato le caratteristiche dello stabilimento di produzione alle norme di prevenzione e sicurezza per i lavoratori, adottando un DVR (Documento Valutazione Rischi) e un "Piano di Emergenza ed Evacuazione". All'interno dello stabilimento esiste un'infermeria per il primo soccorso, unica nella zona, sono stati nominati gli addetti al primo soccorso e tenuti opportuni incontri di formazione.

Safety at work

As required by the national legislation; that is, Law No. 81, dated April 9, 2008, "Implementation of Art. 1 of the Law No. 123, dated August 3, 2007, concerning the protection of health and safety in the workplace," Intertonno has upgraded its facilities. The company's facilities meet or exceed the standards of prevention and safety for workers, using a DRA (Document for Risk Assessment) and an "Emergency Plan and Evacuation" model. Intertonno's facility also includes an infirmary, attended by appointed first aiders who attend regular training sessions.





L'Azienda e l'ambiente Le certificazioni ISO 14001:2004 e Friend of the Sea (FOS)

La salvaguardia dell'ambiente come prima forma di tutela della salute dell'uomo, per di più in una regione in cui il turismo costituisce una risorsa fondamentale, è uno dei cardini della politica aziendale dell'Intertonna, che negli anni, sia pure con qualche difficoltà, ha cercato di improntare le sue attività al rispetto del territorio circostante e all'attenta gestione delle sue risorse. L'impegno prodotto in questo settore ha raggiunto un obiettivo fondamentale con il conseguimento della Certificazione ISO 14001:2008 (Certificato n. 731042326).

Le attività svolte in questo ambito dall'Azienda possono essere così descritte:

- Acquistare materie prime (tonno e loins) munite del certificato dolphin safe (pescate in condizioni di salvaguardia per i delfini);
- Privilegiare i fornitori che possono attestare impegno a tutela dell'ambiente;
- Uso, laddove possibile, di materiali riciclabili;
- Dotazione dello stabilimento di un impianto di depurazione efficiente, regolarmente monitorato sia dal laboratorio interno che da laboratori esterni;
- Attenta gestione dei rifiuti, con l'istituzione della raccolta differenziata e la stipula di contratti con ditte specializzate nello smaltimento o il trattamento ai fini del riciclaggio;

The company and the Environment ISO 14001:2004 and Friend of the Sea (FOS) Certifications.

Protecting the environment, considered as the first form of protection of human health, especially in a region where tourism is a key resource, is one of the cornerstones of Intertonna's policy.

During the years, even with some difficulties, the Company has been trying to shape its activities to the respect of its surroundings and the careful management of its resources. In this sector its commitment has accomplished a key objective with the achievement of ISO 14001:2008 (Certificate No. 731042326)

The activities performed by the Company in this field can be described as follows:

- Buying raw materials (tuna and loins) certified "dolphin safe" (fish caught in conditions of preservation for dolphins);
- Preferring suppliers able to attest commitment to environmental protection;
- Using, wherever possible, recyclable materials;
- Installation of a fully working and efficient water purification system, regularly monitored both by internal and external laboratory checks;
- Careful management of waste, by separating trash from recyclable materials and contracting with companies who maintain separate recycling and trash pickups;
- Careful management of waste from the





- Attenta gestione degli scarti della lavorazione del tonno, regolarmente conferiti ad una ditta che li avvia alla trasformazione;
- Uso controllato di detersivi e strumenti di sanificazione e formazione del personale sul loro uso corretto;
- Monitoraggio dei quantitativi di acqua impiegati durante la lavorazione, allo scopo di ottimizzarne il consumo;
- Manutenzione e monitoraggio degli impianti di produzione dell'energia (caldaie a vapore) e degli impianti frigoriferi, allo scopo di ottimizzare i consumi;
- Dotazione dello stabilimento di un efficiente impianto antincendio.

Ultimo e importante traguardo raggiunto dall'Azienda nel settembre 2013 è la certificazione FOS - *Friend of the Sea* (Certificato n. 473-2013-W) per alcune delle sue linee di prodotto (linea vetro a marchio Sardanelli, Coop, Esselunga), che esprime l'impegno dell'Azienda per la salvaguardia dell'ambiente marino nell'ottica di una produzione ecosostenibile.

Per la certificazione di prodotti della pesca, gli stessi devono originare da stock/popolazioni non sovrasfruttate (in base alle valutazioni della FAO e degli organismi competenti) ed essere pescati con metodi selettivi (basso livello di prese accidentali e scarti) e senza impatto sul fondale.

tuna processing, delivering the material to an approved processing company;

- Controlled use of detergents and sanitizing tools and staff training on their proper use;
- Monitoring water quantities of water during processing, in order to optimize its consumption;
- Maintenance and monitoring of energy production system (steam boilers) and refrigeration structure in order to optimize the fuel consumption
- Installation in the plant of an efficient fire alarm system.

In September 2013 Intertonno proudly received FOS - *Friend of the Sea* (Certificate No. 473-2013-W) certification for some items of its production, including tuna packed in glass jars in Sardanelli, Coop and Esselunga brands. This certification represents the company's commitment to the preservation of the marine environment in the perspective of an eco-sustainable production.

Friend of the Sea criteria for sustainable fisheries require:

- target stock to be not overexploited
- fishery to generate maximum 8% discards
- no bycatch of endangered species
- no impact on the seabed
- compliance with regulations (FAO, RFMO, TAC, IUU, FOC, minimum size, etc)
- social accountability
- gradual reduction of carbon footprint





Conclusioni e obiettivi futuri

L'Intertonno S.r.l. si proietta nel futuro con le caratteristiche di un'azienda dinamica e in costante evoluzione, attenta alle problematiche della società civile e pronta a cogliere tutte le occasioni di miglioramento e di innovazione, sia che esse provengano da disposizioni legislative (e siano quindi imposte), sia che derivino dalla volontà di offrire una migliore qualità dei servizi e dei prodotti, in risposta ad un mercato sempre più esigente e a consumatori sempre più attenti alle tematiche ambientali, della sicurezza e della salvaguardia della salute. Le certificazioni conseguite volontariamente danno una misura dei traguardi raggiunti. Nello stesso tempo pongono le basi per uno sviluppo ulteriore, che sarà sicuramente incentrato sulla formazione del personale, la modernizzazione delle linee di produzione e degli strumenti gestionali, al fine di rendere l'Azienda sempre più competitiva sul mercato e di migliorare la qualità dei servizi e dei prodotti offerti.

Conclusions and future goals

Intertonno's future is as bright and strong as its past. Intertonno looks forward to remaining a dynamic company, ready to evolve and adapt to marketplace, environmental and community demands and seeking out new opportunities for growth, improvement, expansion and innovation. Intertonno has voluntarily sought out FOS and other certifications as a starting point in its continuing commitment to high quality product, obtained in an environmentally safe manner and produced in a consumer and worker safe manner. Continuing this commitment will surely implicate expanded staff training, modernized production lines and developing the more efficient management tools.



È più buono.



Ma anche più bello.



Info: +39 0963.253713
www.sardanelli.it

ORGANISMO ACCREDITATO
DA ACCREDIA
UNI EN ISO 9001:2008
SGQ CERTIFICATO N° 160



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
IFS International Food Standard
Certified Food Product



< Campagna Pubblicitaria Estate 2013
on air sui maggiori quotidiani regionali e web





INTERTONNO S.r.l.

Sede legale, amministrativa e stabilimento:

Zona Industriale lotti 20/21 - 89843 Maierato (VV)

Tel.: +39 0963.253713 Fax: +39 0963.253796 - 253799

e-mail: info@sardanelli.it pec: intertonno@legalmail.it

web: www.sardanelli.it

P. Iva e Cod. Fisc.: 01495180794

