

Versione italiana

L'industria Casaria Sabelli, situata ad Ascoli Piceno, è un'azienda familiare che opera da tre generazioni; il capostipite, Archimede Sabelli, di origini molisane, imparò il mestiere da suo padre, esperto casaro. L'antica tradizione e il luogo di produzione sono il segreto della qualità dei latticini Sabelli, nei quali alla bontà del latte prodotto nelle zone limitrofe è aggiunta "l'arte" di casari istruiti e diretti dalla stessa famiglia. La priorità dell'Azienda, oggi come da oltre 80 anni, è ricercare livelli sempre più elevati di **Qualità e Sicurezza Alimentare**, in modo da rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato e soddisfare tutti i requisiti dei prodotti e delle prestazioni fornite. Parallelamente alla qualità, l'Azienda persegue il miglioramento continuo conseguente all'adozione dell'**autocontrollo** basato sulla metodologia HACCP per l'individuazione e la gestione dei rischi (microbiologici, chimici e fisici) associati ai processi produttivi e per la determinazione e il controllo dei punti critici.

In aggiunta, Sabelli riconosce la propria importante influenza sull'ambiente e sul territorio circostante e, consapevole di tale posizione e delle proprie responsabilità, ha deciso di assumere un ruolo attivo anche nei confronti della tutela dell'**ambiente** e del **benessere animale**, della **sostenibilità** e **risparmio energetico**. È inoltre convinto della Direzione che l'etica nella conduzione degli affari favorisca il successo di un'attività imprenditoriale, contribuendo a diffondere un'immagine di affidabilità, correttezza e trasparenza delle attività poste in essere nel perseguimento dei propri obiettivi.

Per tutti questi motivi, Sabelli si è dotata di un Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare e di un Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia.

Questi sistemi sono tali da consentire il rispetto dei requisiti, il controllo dei rischi associati alla sicurezza alimentare dei propri prodotti, la riduzione dei principali impatti ambientali, garantendo:

- il controllo accurato di fasi di produzione, prodotti e processi, con lo scopo di garantirne l'efficacia e l'efficienza
- il rispetto e la garanzia, per le proprie attività, della piena conformità e sicurezza dei prodotti e dei processi, con particolare riferimento alle disposizioni legislative applicabili
- il rifiuto sistematico di ogni compromesso in merito alla **qualità**, alla **sicurezza alimentare** ed alla **legalità** ed **autenticità** del prodotto
- l'attenzione continua alla soddisfazione del cliente con puntuale rilevazione del suo gradimento
- l'utilizzo di fornitori di qualità attraverso un'accurata selezione degli stessi, il monitoraggio delle relative prestazioni e l'adozione di criteri di **eco-sostenibilità nell'acquisto di beni e servizi**
- la stessa trasparenza posta in materia di gestione ambientale ed energetica verso tutti i portatori di interesse, gli organi di controllo e le istituzioni locali
- la continua ricerca di **miglioramento del prodotto** e dell'organizzazione aziendale attraverso l'**innovazione** e lo sviluppo delle proprie attrezzature introducendo, ove possibile, le migliori tecnologie disponibili, **eco-compatibili** a costi economicamente sostenibili e con un occhio di riguardo alla riduzione dei consumi energetici, di risorse naturali, delle emissioni in atmosfera, della produzione di rifiuti e dell'uso di sostanze pericolose
- la condivisione di un apposito piano di **comunicazione interna ed esterna**
- la garanzia per i lavoratori di un'attività che rispetti la **sicurezza** e l'**etica del lavoro**
- la valutazione per le proprie attività degli impatti sull'ambiente e l'attuazione di misure di riduzione degli stessi attraverso iniziative di **sviluppo sostenibile** che ottimizzino l'utilizzo di **risorse naturali**, la gestione degli **sprechi alimentari** ed il contenimento dei consumi
- programmi e processi di gestione dei Sistemi proattivi, trasparenti e adeguati ai requisiti della politica e rivolti al miglioramento continuo delle proprie prestazioni
- diffusione e implementazione della **cultura sulla sicurezza alimentare** a tutto il personale dell'azienda
- implementazione di appositi piani di Food Defence e Food Fraud

La Direzione è coinvolta in prima persona nel rispetto e nell'attuazione di questi principi, assicurando e verificando periodicamente che questa Politica sia documentata, implementata, mantenuta attiva, diffusa a tutto il personale di interesse e resa disponibile al pubblico.

La Direzione crede profondamente nei principi appena espressi e si impegna a diffondere, promuovere e sostenere la Qualità e il rispetto dell'Ambiente in Azienda mantenendo un Sistema di Gestione Integrato attivo e dinamico e a realizzare quanto esposto attraverso la definizione di obiettivi concreti e misurabili nonché azioni utili al perseguimento degli stessi.

English Version
DIREZIONE INDUSTRIALE

The Sabelli Dairy Factory is located in Ascoli Piceno, it is a family business that has been operating for three generations; the founder, Archimede Sabelli, from Molise origins, learned the trade from his father, an expert cheesemaker. The ancient tradition and the production site are the secret to the quality of Sabelli dairy products, in which, the “art” of cheese making, educated and guided by the family, is added to the goodness of the milk produced in the neighboring areas. The Company’s priority, today as for over 80 years, is to continuously pursue high levels of **Quality** and **Food Safety**, in such a way as to respond promptly to all requests arising from the market, satisfying all product requirements and services provided. In parallel to the quality, the Company continuously seeks improvement in latter of the in-house monitoring system based on the HACCP methodology for identification and risk management (eg microbiological, chemical, physical) associated to the production process, consistency and critical check points. In addition, Sabelli spa recognizes its important influence on the environment and the surrounding area and, they are aware of its position and responsibility, they have taken the active role on subjects such as **environment** and **animal welfare, sustainability** and **energy saving**

It is also Management's conviction that ethics in conducting business favour the success of an entrepreneurial activity, contributing to spread an image of reliability, equality and transparency of the activities undertaken in pursuit of its objective. For all these motives, Sabelli has adopted a Quality Management System, Food Safety System, and an Integrated Environment and Energy System. These systems were applied to allow compliance with requirements, checks regarding risks associated to product food safety and reduction of primary environmental impacts, these guarantee:

- Accurate control checks for production phases such as, products and processing, with the objective to ensure effectiveness and efficiency
- Recognition and agreement, of proper actions, of full compliance and safety of the products and procedures, with particular reference to the applicable legislative regulations
- the systematic rejection of any compromise on the **quality, food safety** and **legality** and **authenticity** of the product
- Focus continues on customer satisfaction with timely disclosure of their fulfillment
- The use of quality suppliers through careful selection, the monitoring of relative performances and the adoption of **eco-sustainable criteria in the purchase of goods and services**
- The same transparency is given regarding environmental and energy management towards all interested providers, control bodies and local institutions
- Continue to **improve** product and company organization through **innovation** and development of equipment, introducing, where possible, the best technology available, **eco-friendly** and at an economically sustainable cost, reduction of energy consumption, natural resources, emissions, waste production and the use of hazardous substances.
- sharing a dedicated internal and external communication plan
- To guarantee employees a company that respects safety and work ethics
- The assessment of environmental impacts for its activities and the implementation of measures to reduce them through sustainable development initiatives that optimize the use of natural resources, the management of food waste and the limitation of consumption
- Procedures and programs of proactive managing systems, transparent and suitable for policy requirements, aimed at the continuous improvement of their performance
- Dissemination and implementation of the **culture of food safety** to all company staff
- Implementation of special Food Defence and Food Fraud plans

Management is personally involved in compliance and implementation of these principles, ensuring and periodically verifying that this Policy is documented, implemented, maintained active, disseminated to all personnel of interest and made available to the public.

Management firmly believes in the principles aforementioned above and commits itself to disseminate, promote and support the Quality and the integrity of the Company Environment, maintaining an active and dynamic integrated system and to see these objectives through.