

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
CERT-698-2006-ITA-ACCREDIA

Initial date
27 giugno 2006

Valid until
24 Maggio 2024 – 15 giugno 2027

Data di scadenza dell'ultimo ciclo
di certificazione: 28 aprile 2024
Data dell'ultima ricertificazione:
09 Maggio 2024

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere e porzionato, matricola 245
Whole and portioned Parmigiano Reggiano cheese, with serial number 245

Prodotto da / Produced by

CASEIFICIO SOCIALE CASTELLAZZO
Società Cooperativa Agricola

Via Don Mazzolari, 12 - 42012 Campagnola Emilia (RE) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico
ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17 *Applicable
requirements

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari “Principi generali
e requisiti di base per progettazione di sistemi e
attuazione”**

**Traceability in the feed and food chain “General principles
and basic requirements for system design and
implementation”**

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 24 maggio 2024



Rossella Sardi
Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) - Italy



Claudia Baroncini

Appendix to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: <i>(Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera)</i></p> <p>Az. Agricole – Allevamenti: 09 Trasporti: 01 Industrie trasformazione + magazzino di stagionatura connesso: 01 Magazzino di stagionatura esterno: 01</p> <p>L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category)</p> <p>Milk factories, farms: 09 Transporters: 01 Processing sites + connected seasoning warehouse: 01 External seasoning warehouse: 01</p> <p>The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Capacità di rintracciare la storia del prodotto a supporto della sicurezza alimentare; Supportare la gestione della qualità del prodotto e del processo. ▪ Elementi del sistema: Informazioni sull'origine (allevamenti vacche da latte), informazioni sulle pratiche di allevamento a partire dall'entrata in lattazione delle bovine, informazioni sui processi di ricevimento e lavorazione latte in caseificio, informazioni sui processi di produzione, stagionatura, porzionatura e vendita formaggio Parmigiano Reggiano ▪ Processi coinvolti: Allevamento, produzione latte, lavorazione, stagionatura e porzionatura di formaggio ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: latte ▪ Unità minima rintracciabile: Forma intera e singola porzione di formaggio Parmigiano Reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Ability to trace the history of the product in support of food safety; Support the management of quality of the product and process. ▪ Traceability system: Informations about origin (cows breedings), informations about dairy farm managing since cows milking, informations about milk receiving and processing, informations about Parmigiano Reggiano cheese production, ripening, portioning and sale ▪ Processes involved: Animal breeding, milk production, maturing and portioning of cheese ▪ Traceable product/ingredient: Milk ▪ Minimum traceable unit: Whole and portioned Parmigiano Reggiano cheese