

PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date
2006-06-27

Valid until
2021-06-16

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
**Formaggio Parmigiano Reggiano DOP* in forme intere e porzionato,
matricola 245.**

**Whole and portioned Parmigiano Reggiano PDO* cheese,
with serial number 245.**

**tale denominazione è parte integrante del nome del prodotto, ma non è oggetto di questa certificazione
this designation is part of product name, but it is not object of this certification

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

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

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

**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 GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia 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), 2018-04-18

Andrea de Grossi

Lead auditor



SGQ N° 003 A EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D PRD N° 003 B
SGE N° 007 M PRS N° 004 C
SCR N° 004 F 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 MIRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

for the Accredited Unit:

DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. Via Energy Park, 14, 20871 Vimercate (MB), Italy. Tel. 039.68 99 905. Website: www.dnvgl.com/assurance

Certificate No.: CERT-698-2006-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 2018-04-18

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (<i>Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.</i>) Aziende agricole produttrici latte: 12 Azienda produttrice formaggio (caseificio): 01 Magazzini: 01 L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category.) Milk's farmers: 12 factory: 01 Storage place: 01 The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: capacità di tracciare la storia del prodotto a supporto della sicurezza alimentare, supportare la gestione della qualità del prodotto e del processo. ▪ Elementi del sistema: informazioni sulle pratiche di allevamento a partire dall'entrata in lattazione, informazioni sui processi di ricevimento e lavorazione latte in caseificio, informazioni processi di produzione (inclusa tracciabilità sale e caglio), stagionatura, porzionatura e vendita di forme. ▪ Processi coinvolti: allevamento, produzione latte, lavorazione, stagionatura e porzionatura di formaggio. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: latte. ▪ Unità minima rintracciabile: formaggio "Parmigiano-Reggiano" a forme intere e a singola porzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: capacity to trace the history of the product in support of food safety, supporting the management of quality of the product and process. ▪ Traceability system: information on farming practices since the entry into lactation, information about milk receiving and working processes (including salt and rennet traceability) and ripening, portioning and sale processes. ▪ Processes involved: animal breeding, milk production, maturing and portioning of cheese. ▪ Traceable product/ingredient: milk. ▪ Minimum traceable unit: whole and portioned "Parmigiano-Reggiano" cheese.