

# PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.  
98774-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date  
2011-06-14

Valid until  
2020-06-14

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product  
**Formaggio a pasta dura denominato "GRAN MORAVIA" marchiato e non marchiato.**  
**Hard cheese "GRAN MORAVIA" marked and not marked.**

Prodotto da / Produced by



## Brazzale Moravia a.s.

Tri Dvory 98 – 78401 Litovel – Czech Republic

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 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), 2018-06-29**

**Andrea De Grossi**

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 MLA 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

Certificate No.: 98774-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA  
Place and date: Vimercate, 2018-06-29

## Appendix I to Certificate

<p><b>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende:</b> (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.) <b>Aziende Agricole: 74</b> <b>Caseificio: 01</b> <b>Trasportatore caseificio - magazzini: 02</b> <b>Magazzini: 12</b> <b>Trasportatore magazzini-confezionatore: 01</b> <b>Confezionatore: 01</b> L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>	<p><b>Food Chain traceability involves:</b> (List of organizations in the food chain by category.) <b>Farms: 74</b> <b>Cheese factory: 01</b> <b>Conveyor cheese factory-Stores: 02</b> <b>Warehouse: 12</b> <b>Conveyor Stores-Packer: 01</b> <b>Packers: 01</b> 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"> <li>▪ <b>Obiettivi:</b> capacità di rintracciare la storia del prodotto a supporto della sicurezza alimentare, supportare la gestione della qualità del prodotto e del processo, supportare e sostenere la "filiera latte ecosostenibile".</li> <li>▪ <b>Elementi del sistema:</b> informazioni sull'origine (allevamenti), 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, stagionatura e vendita di forme, porzionatura e grattugia.</li> <li>▪ <b>Processi coinvolti:</b> allevamento, produzione latte, lavorazione, trasporto e stagionatura, porzionatura (in diversi formati) confezionamento formaggio, spedizione.</li> <li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> latte, sale, caglio e Lisozima.</li> <li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> FORME INTERE: Lotto di produzione mensile FORME PORZIONATE/GRATTUGIATE: FLEXO: 100g - 1000g, SPICCHIO IN ATP 300g - 1000 g, SOTTO VUOTO: 100g - 4000 g, TOCHETTI: 250g, 350, 1000, SCAGLIE: 60g - 1000 g, GRATTUGIATO: 5g - 5000 g, MINI: confezione da 100 g e da 1000 g (contenente 5 pezzi da 20 g ciascuno, 50 pezzi da 20 gr ciascuno), FETTINE: 90 gr, 120 gr, 100 gr - 400 g JULIENNE: 500 g - 1000 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Objectives:</b> capacity to trace the history of the product in support of food security, supporting the management of quality of the and process, supporting and sustain "milk chain Eco sustainable".</li> <li>▪ <b>Traceability system:</b> source information (breedings), information about dairy farm managing from cows milking, information about milk receiving and working processes and ripening and sale processes in adding also portioning and grater processes.</li> <li>▪ <b>Processes involved:</b> animal breeding, milk production, transport and maturing, portioning (in different formats) packaging, shipping.</li> <li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> milk, salt, rennet and Lisozyme.</li> <li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> WHOLE CHEESE: monthly production PORTIONED/GRATED CHEESE: FLEXO: 100g - 1000g, SPICCHIO (PORTIONED)300g - 1000 g, VACUUM: 100g - 4000 g, TOCHETTI: 250g, 350, 1000, FLAKES: 60g - 1000 g, GRATING: 5g - 5000 g, MINI: pack of 100 g and 1000 gr (containing 5 pieces of 20 g each, containing 50 pieces of 20 g each), SLICES: 90 gr, 120 gr, 100 gr - 400 g, JULIENNE: 500 g - 1000 g</li> </ul>