

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
248374-2017-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2017-10-27

Valid until
2020-10-27

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Pasta di grano duro 100% siciliano a marchio "Etna".
100% Sicilian durum wheat pasta with the "Etna" brand.

Prodotto da / Produced by

Alberto Poiatti S.p.A.

Via Luminaria, 7 – 95010 Santa Venerina (CT) - 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 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), 2018-08-30

Salvatore Squatrito

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 Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Zeno Beltrami
Management Representative

Certificate No.: 248374-2017-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 2018-08-30

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (<i>Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.</i>) Aziende agricole 52 Centro raccolta grano 1 Mulino 1 Pastificio 1 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.) Farms 52 Wheat collection site 1 Mill 1 Pasta production plant 1 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: garantire la provenienza del grano esclusivamente da coltivazioni in Sicilia (grano 100% siciliano). ▪ Elementi del sistema: informazioni relative alle fasi di semina, coltivazione e mietitrebbiatura; informazioni relative al Centro di raccolta grano (Azienda e appezzamento, quantitativi raccolti, segregazione e silos di stoccaggio); informazioni relative alla molitura (documenti fiscali di provenienza, separazione e segregazione, bilanci di massa); informazioni relative alla fase di produzione della pasta: temperatura cottura, data di produzione); informazioni relative agli imballaggi primari utilizzati. ▪ Processi coinvolti: semina grano duro, coltivazione, raccolta, ammasso presso centro di raccolta, molitura e pastificazione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: semola, acqua. ▪ Unità minima rintracciabile: unità elementare di vendita, gr. 500-1000 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: ensure the origin of the wheat exclusively from Sicilian crops (wheat 100% Sicilian). ▪ Traceability system: information on sowing, cultivating and threshing phases; information about the Grain Collection Center (Company and Plants, Harvested Quantities, segregation and Storage Silos); information on milling (tax documents of origin, separation and segregation); information on the production phase of the pasta: cooking temperature, date of production). ▪ Processes involved: sowing durum wheat, cultivation, harvesting, storage at the collection center, milling and pasta making. ▪ Traceable product/ingredient: semolina, water. ▪ Minimum traceable unit: unit sales, gr. 500-1000