

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No.
C677798

Data Prima Emissione
09 agosto 2018
(Data precedente OdC)

Validità:
07 agosto 2027

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Pecorino fresco, semi-stagionato e stagionato

Fresh, semi-seasoned and seasoned Pecorino

Prodotto da / Produced by

BUSTI FORMAGGI S.p.A.

Via Marconi, 13 A/B - 56043 Fauglia (PI) - 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), 15 luglio 2024



Chiara Anna Canale

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
Management Representative

Appendix to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende:<i>(Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera)</i></p> <p>Aziende agricole: 31 Industrie trasformazione: 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>Farms: 31 Industries: 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: Garantire la provenienza esclusiva del latte utilizzato dalle aziende agricole appartenenti alla filiera. Migliorare la capacità di rintracciare la storia del prodotto e il coinvolgimento degli attori della filiera a supporto della sicurezza alimentare. Facilitare il ritiro/ricambio del prodotto. ▪ Elementi del sistema: Informazioni sull'origine (allevamenti ovini), informazioni sui processi di ricevimento e lavorazione latte in caseificio, informazioni processi di produzione, vendita di forme intere e porzionate. ▪ Processi coinvolti: Allevamento, produzione latte, lavorazione, stagionatura e porzionatura di formaggio ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Latte ovino. ▪ Unità minima rintracciabile: Singola forma o porzione di pecorino confezionata sottovuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Guarantee the exclusive origin of the milk used by farms belonging to the chain. Improving the ability to trace product history and the involvement of supply chain actors in support of food safety. Facilitate the withdrawal / recall of the product. ▪ Traceability system: Information on origin (sheep farms), information on receiving and processing milk in the dairy, information on production processes, sale of whole and portioned cheeses. ▪ Processes involved: Animal breeding, milk production, processing, maturing and portioning of cheese ▪ Traceable product/ingredient: Ovine milk. ▪ Minimum traceable unit: Single wheel or vacuum-packed portion of pecorino cheese.