

PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date
14 June 2011

Valid until
14 June 2026

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

Prodotto da / Produced by



BRAZZALE MORAVIA AS

Tri Dvory 98 - 784 01 Litovel - Czech Republic

Brazzale S.p.A.(Warehouse): Via dell'artigianato, 9 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italy;

Brazzale S.p.A.(Warehouse): Via Torrerossa, 30 - 35010 Campodoro (PD) - Italy;

Brazzale S.p.A.(Warehouse): Via Torrerossa, 28 - 35010 Campodoro (PD) - Italy;

Brazzale S.p.A.(Warehouse): Via Sant Antonio, 2 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italy;

Brazzale S.p.A.(Packer): Via Pasubio - 36010 Zanè (VI) - 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), 08 August 2024



Sandro Paolo

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: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera) Aziende Agricole: 72 Caseificio: 01 Trasportatore caseificio - magazzini: 04 Magazzini di stagionatura: 06 Trasportatore magazzini-confezionatore: 01 Confezionatore: 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: 72 Dairy/Cheese factory : 01 Conveyor cheese factory-Stores: 04 Warehouse Maturing: 06 Conveyor Stores-Packer: 01 Packers: 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; supportare e sostenere la "filiera latte ecosostenibile" * * le informazioni relative alla filiera ecosostenibile sono riconducibili alle fasi di allevamento e sono relative a informazioni su tipologia di stabulazione, tipologia su approvvigionamento foraggi, quantità di nitrati riutilizzati da allevamento al campo, ecc. Di seguito sono riportati nel dettaglio gli indicatori considerati: - Terreni propri per pascolo - Approvvigionamento aziendale per alimentazione bovine(%) - Numero capi e loro genealogia - Produzione media per capo (litri/giorno) - Capi conferenti latte in stabulazione libera (%) - Carico nitrati (Kg/ha) - Contenuto aflotossine prodotto finito - Origine materia prime ▪ Elementi del sistema: 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. ▪ Processi coinvolti: allevamento, produzione latte, lavorazione, trasporto e stagionatura, porzionatura* (in diversi formati) confezionamento formaggio, spedizione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: latte, sale, caglio e lisozima. ▪ Unità minima rintracciabile: Gran Moravia: FORME INTERE: Lotto di produzione mensile / monthly production FORME PORZIONATE/GRATTUGIATE: FLEXO: 100g - 1000g SPICCHIO IN ATP 300g -1000g 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: 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 ecosustainable" * * the information relating to the eco-sustainable supply chain can be traced back to the breeding phases and relates to information on the type of housing, the type of forage supply, the quantity of nitrates reused from breeding to the field, etc. The indicators considered are detailed below: : - Land owned for grazing (ha) - Internal feeding supply for cows (%) - Number of cows and their genealogy - Average milk production per cow (litri/giorno) - Conferring milk cows free stabling (%) - Nitrate load (Kg/ha) - Aflatoxin content of the finished product - Origin raw material ▪ Traceability system: source informations (breedings), informations about dairy farm managing from cows milking, informations about milk receiving and working processes and ripening and sale processes in adding also portioning and grater processes. ▪ Processes involved: animal breeding, milk production, transport and maturing, portioning* (in different formats) packaging, shipping. ▪ Traceable product/ingredient: milk, salt, rennet and Lisozyme. ▪ Minimum traceable unit: Gran Moravia: FORME INTERE: Lotto di produzione mensile / monthly production FORME PORZIONATE/GRATTUGIATE: Flexo: 100g - 1000g Spicchio (portioned) 300g - 1000g



Certificate No.: 98774-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 08 August 2024

<p>SOTTO VUOTO: 100g – 4000g TOCHETTI: 250g, 350, 1000 SCAGLIE: 60g – 1000g GRATTUGIATO: 5g – 5000g MINI: confezione da 100 g e da 1500gr (contenente 5 pezzi da 20g ciascuno, contenente 75 pezzi da 20gr ciascuno). FETTINE: 90gr, 120gr, 100gr – 400g JULIENNE: 80gr 500g – 1000g</p> <p>Formaggio da grattugia a pasta dura utilizzato solo come ingrediente aggiuntivo nei mix di formaggio grattugiato, ad esclusione di un cliente che acquista buste da 5000 gr con solo formaggio a pasta dura grattugiato : unità minima busta da 100g</p>	<p><i>Vacuum: 100g – 4000g Tochetti: 250g, 350, 1000 Flakes: 60g – 1000g Grating: 5g – 5000g MINI: pack of 100 g and 1500gr (containing 5 pieces of 20 g each, containing 5 pieces of 20 g each). Slices : 90gr, 120gr, 100gr – 400g Julienne : 80gr 500g – 1000g</i></p> <p>Hard grated cheese used only as an additional ingredient in grated cheese mixes, with the exception of a customer who buys 5000 g sachets with only grated hard cheese: minimum unit grated cheese sachet 100 g</p>
--	--

