



PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date
14 June 2011

Valid until
14 June 2023

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 AS

Tri Dvory 98 - 784 01 Litovel - Czech Republic

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

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

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

Brazzale S.p.A. Warehouse: Via Sant Antonio, 2 36010 Cogollo del Cengio (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), 18 november 2022



Andrea DE Grossi
Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 H
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 I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera) Aziende Agricole: 73 Caseificio: 01 Trasportatore caseificio - magazzini: 04 Magazzini: 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: 73 Cheese factory: 01 Conveyor cheese factory-Stores: 04 Warehouse: 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>
<p>▪ 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".</p> <p>▪ 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.</p> <p>▪ Processi coinvolti: allevamento, produzione latte, lavorazione, trasporto e stagionatura, porzionatura (in diversi formati) confezionamento formaggio, spedizione.</p> <p>▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: latte, sale, caglio e lisozima.</p> <p>▪ Unità minima rintracciabile: FORME INTERE: Lotto di produzione mensile FORME PORZIONATE/GRATTUGIATE: FLEXO / Flexo: 100g - 1000g SPICCHIO IN ATP / Spicchio (portioned) 300g – 1000 g SOTTO VUOTO / vacuum: 100g – 4000 g TOCHETTI / Tochetti: 250g, 350, 1000 SCAGLIE / Flakes: 60g – 1000 g GRATTUGIATO / Grating: 5g – 5000 g MINI: confezione da 100 g e da 1500 gr g(contenente 5 pezzi da 20 g ciascuno, contenente 75 pezzi da 20 gr ciascuno). /pack of 100 g and 1500 gr (containing 5 pieces of 20 g each, containing 5 pieces of 20 g each). FETTINE /Slices : 90 gr, 120 gr, 100 gr – 400 g JULIENNE / Julienne : 80 gr 500 g – 1000 g</p>	<p>▪ 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".</p> <p>▪ 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.</p> <p>▪ Processes involved: animal breeding, milk production, transport and maturing, portioning (in different formats) packaging, shipping.</p> <p>▪ Traceable product/ingredient: milk, salt, rennet and Lisozyme.</p> <p>▪ Minimum traceable unit: WHOLE FORM: monthly production FORME PORZIONATE/GRATTUGIATE: FLEXO / Flexo: 100g - 1000g SPICCHIO IN ATP / Spicchio (portioned) 300g – 1000 g SOTTO VUOTO / vacuum: 100g – 4000 g TOCHETTI / Tochetti: 250g, 350, 1000 SCAGLIE / Flakes: 60g – 1000 g GRATTUGIATO / Grating: 5g – 5000 g MINI: confezione da 100 g e da 1500 gr g(contenente 5 pezzi da 20 g ciascuno, contenente 75 pezzi da 20 gr ciascuno). /pack of 100 g and 1500 gr (containing 5 pieces of 20 g each, containing 5 pieces of 20 g each). FETTINE /Slices : 90 gr, 120 gr, 100 gr – 400 g ▪ JULIENNE / Julienne : 80 gr 500 g – 1000 g</p>