

# PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.  
10000478216-MS-ACCREDIA-ITA

Initial date  
2021-07-21

Valid until  
2024-07-20

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product  
**Prodotti caseari ovicaprini e vaccini sfusi o confezionati in ATM.**  
**Dairy products from sheep's, goat's and cow's milk, bulk or packaged in MAP.**

Prodotto da / Produced by

**Formaggi Boccea S.r.l.**

Via Locana, 97, 00166 Roma, 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), 2021-07-22

Alessio Fracas

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



Sabrina Bianchini  
Management Representative



Certificate No.: 10000478216-MSC-ACCREDIA-ITA  
Place and date: Vimercate, 2021-07-22

## Appendix I to Certificate

<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Obiettivi:</b> Supportare la sicurezza alimentare - Soddisfare i requisiti legali e quelli del cliente - Facilitare la procedura di ritiro/riciamo dei prodotti dal mercato - Migliorare l'efficacia e la produttività aziendale.</li><li>▪ <b>Elementi del sistema:</b> Informazioni relative al latte approvvigionato, informazioni sui processi di raccolta, trasporto, stoccaggio, lavorazione, stagionatura e confezionamento dei formaggi e della ricotta di pecora e di capra e vaccino. Informazioni relative alla commercializzazione del prodotto.</li><li>▪ <b>Processi coinvolti:</b> Approvvigionamento, stoccaggio, lavorazione, stagionatura, confezionamento, e spedizione.</li><li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> Latte, caglio, sale, fermenti, coadiuvanti tecnologici, gas alimentari e materiali da imballaggio.</li><li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> Formaggio intero o porzionato e ricotta in diversi formati.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Objectives:</b> Support food safety, satisfy legal and customer requirements, facilitate products withdrawal &amp; recall procedure, improve efficiency and productivity.</li><li>▪ <b>Traceability system:</b> Information about incoming milk. Information about milk collecting, transport, and storage. Information about sheep's, goat's and cow's cheese and ricotta manufacture, seasoning, packaging. Information about product sales.</li><li>▪ <b>Processes involved:</b> Supply, storage, manufacture, seasoning, packaging and delivery.</li><li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> Milk, rennet, salt, ferments, technological adjuvants, food gasses, packaging materials.</li><li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> Whole and portioned cheese, "Ricotta" cheese in various size.</li></ul>
---	--