

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
163184-2014-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2014-09-02

Valid until
2023-09-02

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Alice o Acciuga (Engraulis encrasicolus).
Anchovy (Engraulis encrasicolus).

Prodotto da / Produced by

Parma Fish S.p.A.

Via Micheli, 2 - 43056 San Polo di Torrile (PR) - 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), 2020-09-08

Roberto Domaschi

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, GHS, 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

Per l'Organismo di Certificazione /
for the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Sabrina Bianchini

Sabrina Bianchini
Management Representative

Certificate No.: 163184-2014-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 2020-09-08

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (<i>Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.</i>) Industrie di trasformazione: 10 Magazzini: 03 Commercializzazione: 03 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.) Production sites: 10 Warehouses: 03 Traders: 03 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: documentare la storia del prodotto a partire dal ricevimento del pesce lavorato (salato) nello stabilimento di trasformazione fino alla spedizione del prodotto finito, consentendo di collocarlo all'interno della filiera, migliorando l'efficienza del flusso informativo tra le varie aziende coinvolte, consentire al consumatore finale, partendo dall'unità elementare di vendita, di poter risalire alla storia del prodotto certificato dal ricevimento del pesce lavorato (salato) alla spedizione del prodotto finito. ▪ Elementi del sistema: informazioni relative al Ricevimento (identificazione documentale di: specie di appartenenza, Zona geografica di pesca, metodo di pesca, periodo di pesca, data di arrivo del pesce in stabilimento, controllo istamina sul 100% dei lotti di semilavorato-acciuغه salate), informazioni (controlli) relative al processo produttivo: maturazione, filettatura, invasettamento / inscatolamento, informazioni relative a stoccaggio e spedizione. ▪ Processi coinvolti: ricevimento pesce salato in barili - maturazione - filettatura - invasettamento/inscatolamento -stoccaggio - spedizione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: filetti di Alice o Acciuga (<i>Engraulis encrasicolus</i>). ▪ Unità minima rintracciabile: unità elementare di vendita nei vari formati commerciali (la più piccola grammatura è il formato da 24gr). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: document the history of the product from receipt of the processed fish (salting) to the processing plant to the shipping of the finished product, allowing to place it within the supply chain, improving the efficiency of information flow between the various companies involved, allow to the end user, starting from the U.M.R., tracking process to know the history of the certified product from the receipt of processed fish (salting) to the shipment of the finished product. ▪ Traceability system: information about Reception (identification trough documentation of: species, geographical area of fishing (FAO Zone), method of fishing, fishing period, date of arrival in the fish factory, histamine control on 100% of the lots of salted anchovies), Information (controls) about maturation, threading, canning, Information about storage and shipment. ▪ Processes involved: receiving salted fish in drums - maturing - filleting - canning -storage - shipment. ▪ Traceable product/ingredient: Anchovy (<i>Engraulis encrasicolus</i>). ▪ Minimum traceable unit: basic unit of sale in various retail formats (the smallest weight is made up of 24gr).