

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
124137-2012-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
15 ottobre 2012

Valid until
18 ottobre 2024 – 15 ottobre 2027

Data di scadenza dell'ultimo ciclo
di certificazione: 15 ottobre 2024
Data dell'ultima ricertificazione:
11 ottobre 2024

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
**Pasta di semola e di semola integrale di grano duro, pasta all'uovo e pasta speciale
identificate con marchio 'Dedicato alla nostra terra'**
***Durum wheat and whole-wheat semolina pasta, egg pasta and special pasta identified with
the 'Dedicato alla nostra terra'***

Prodotto da / Produced by
PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO - GRANORO S.r.l.
S.P. Km 35,100 – 70033 Corato (BA) - 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 ottobre 2024



Giorgio Iorio
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

Cert. No.: [certificate number]
Rev. No.: [revision number]
Page 2 of 2



Certificate No.: 124137-2012-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 18 ottobre 2024

Appendix to Certificate

| | |
|---|---|
| <p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera) Aziende agricole: 355 Molini: 04 COOPERATIVA/CENTRO STOCCAGGIO GRANO: 03 Pastificio: 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: 355 Mill: 04 COOPERATIVE/GRAIN STORAGE CENTRE: 03 Pasta production plant: 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 produzione di pasta utilizzando grani coltivati esclusivamente nel territorio del tavoliere delle Puglie; supportare la sicurezza alimentare e gli obiettivi di qualità del prodotto; facilitare il ritiro/richiamo dei prodotti; facilitare la raccolta di informazioni specifiche sul prodotto in tutte le fasi di lavorazione/trasformazione e presso tutti gli attori della filiera coinvolti. ▪ Processi coinvolti: coltivazione, stoccaggio grano duro c/o cooperativa, molitura c/o molino, stoccaggio semole c/o molino, stoccaggio semole c/o pastificio, pastificazione c/o pastificio. ▪ Elementi del sistema: <u>Coltivazione:</u> unità produttiva di origine (dati catastali), dati di gestione agronomica della coltura (trattamenti fitosanitari, concimazioni), q.tà di grano raccolto per appezzamento, data di consegna e q.tà di grano consegnato; dati relativi ai controlli qualitativi sul grano. <u>Stoccaggio grano duro c/o Cooperativa:</u> data di consegna e q.tà di grano consegnato; dati relativi ai controlli qualitativi sul grano; identificazione dei silos di stoccaggio del grano duro e dei trattamenti in fase di stoccaggio; data di consegna e quantità consegnata a molino (DdT). <u>Molitura c/o Molino:</u> data di consegna e quantità consegnata a molino (DdT), identificazione dei silos di filiera, dati relativi ai controlli in fase di macinazione; Identificazione dei silos di stoccaggio semole, DdT in uscita al pastificio (data e q.tà) e analisi allegate. <u>Ricevimento/Stoccaggio semole c/o Pastificio:</u> data e q.tà semola ricevuta, identificazione silos semole, data/ora immissione in lavorazione semole. <u>Pastificazione c/o pastificio:</u> identificazione silos semole, data/ora immissione in lavorazione semole, N. silo di linea, q.tà pasta ottenuta, lotto di confezionamento e lotto imballaggio primario, q.tà pasta consegnata al cliente e lotto, vettore e targa mezzo per trasporto prodotto finito, dati di trasformazione, dati relativi ai controlli (ccp) nelle fasi del processo. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: semola di grano duro. ▪ Unità minima rintracciabile: Confezione da 250g - 500 g - 1000 g - 1 lb | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: ensure the production of pasta using raw material grown exclusively in the territory of the 'tavoliere delle Puglie'; to support food safety and quality objectives of the product; facilitate the withdrawal / recall of products; facilitate the collection of specific information on the product at all stages of processing / transformation and from all the actors involved in the supply chain. ▪ Processes involved: cultivation, storage of durum wheat at cooperative, grinding at mill, storage of durum wheat semolina at mill, storage semolina at pasta factory, pasta production at pasta factory. ▪ Traceability system: <u>Cultivation:</u> production unit of origin, agronomic management data of the crop (plant protection treatments, fertilization), q.ty of grain harvested per plot, delivery date and q.ty of grain delivered, quality control data on wheat. <u>Storage of wheat at Cooperative:</u> delivery date and q.ty of grain delivered, control data on grain quality, identification of storage silos of wheat and treatments during storage, delivery date and quantity to mill (transport document). <u>Milling at Mill:</u> delivery date e delivery q.ty to mill (DDT), identification of silos dedicated, control data during the milling; Identification of storage silos of semolina, transport document for the pasta factory (date and q.ty) and semolina analysis. <u>Receiving / Storage semolina at Pasta factory:</u> date and q.ty received of semolina, semolina silos identification, date / time input in processing semolina. <u>Pasta production:</u> semolina silos identification, date / time input in processing semolina, N. silo of the production line, q.ty of pasta produced, production lot and packaging lot, q.ty of pasta delivered to the customer, Carrier and truck plate for transport of the finished product. Priduction data, Process control data (Pcc) in the process. ▪ Traceable product/ingredient: durum wheat semolina. ▪ Minimum traceable unit: Single Pack 250g - 500 g - 1000 g - 1 lb |