



PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
239142-2017-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
24 maggio 20217

Valid until
08 febbraio 2024

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Pasta di semola di grano duro, Pasta integrale (*)

(*) riferibile a tutte le referenze che riportano in etichetta '100% grano italiano'

Durum wheat semolina pasta, Whole wheat pasta (*)

(*) referable to all references with '100% Italian wheat' on the label'

Prodotto da / Produced by

LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.p.A.

Via Dei Pastai, 50 - 80054 Gragnano (NA) - 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), 21 novembre 2022



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



Ilario Cuozzo

Lead auditor

Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (<i>Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera</i>) Aziende agricole: 346 Industrie molitorie: 07 Magazzini: 23 Pastificio: 01 OP Organizzazioni di Produttori: 01 Azienda di commercializzazione: 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: 346 Milling industries: 07 Warehouses: 23 Pasta factory: 01 OP Producers' Organisations: 01 Trading company: 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 corretta identificazione ed il mantenimento dell'identità di prodotti, in particolare in riferimento all'origine italiana; garantire precisione e rapidità in caso di richiamo/ritiro del prodotto; garantire la trasparenza delle informazioni su tutti i livelli della filiera. ▪ Elementi del sistema: Coltivazione: 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. Stoccaggio grano duro: data di consegna e q.tà di grano consegnato; data di consegna e quantità consegnata a molino (ddt). Molitura c/o Molino: identificazione dei silos di stoccaggio semole, ddt in uscita al pastificio (data e q.tà). Ricevimento/Stoccaggio semole c/o Pastificio: data e q.tà semola ricevuta, identificazione silos semole, data/ora immissione in lavorazione semole. Pastificazione c/o pastificio: 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. ▪ Processi coinvolti: Coltivazione e Raccolta grano duro, trasporto c/o molino, Stoccaggio c/o molino grano, macinazione, stoccaggio semole, Stoccaggio semole c/o Pastificio, Pastificazione c/o pastificio. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: semola di grano duro e semola integrale di grano duro. ▪ Unità minima rintracciabile: Confezione singola da 500 g, 1 Kg, 3 Kg e 5 Kg. Il prodotto certificato è identificato con un incarto specifico "100% italiano", il codice del prodotto è univoco "S15" (100% Italiano). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: ensure proper identification and maintenance of the identity of products (Italian wheat); ensure accuracy and speed in case of a recall / withdrawal of the product; ensure transparency of information on all levels of the supply chain. ▪ Traceability system: Cultivation: production unit of origin (cadastral data), agronomic management data of the crop (phytosanitary treatments, fertilizations), quantity of harvested wheat per plot, delivery date and quantity of delivered wheat. Durum wheat storage: delivery date and quantity of wheat delivered; delivery date and quantity delivered to the mill (TD). Milling c/o Mill: identification of semolina storage silos, ddt outgoing to the pasta factory (date and quantity). Receiving / Storage semolina at Pasta factory: date and q.ty received of semolina, semolina silos identification, date / time input in processing semolina Pasta production: 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. Production data, Process control data (CCP) in the process ▪ Processes involved: Cultivation, Storage of durum wheat, Grinding at Mill, Storage of durum wheat semolina at Mill, Storage semolina at Pasta factory, Pasta production at pasta factory. ▪ Traceable product/ingredient: durum wheat semolina and whole wheat semolina. ▪ Minimum traceable unit: Single pack of 500 g, 1 Kg, 3 Kg and 5 Kg. The certified product is identified with a specific packaging "100% Italian", the product code is unique "S15" (100% Italian).