

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
248374-2017-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
27 ottobre 2017

Valid until
27 ottobre 2026

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Pasta di grano duro 100% siciliano a marchio "Etna"
100% Sicilian durum wheat pasta with the "Etna" brand

Prodotto da / Produced by

Alberto Poiatti S.p.A.
Contrada Luminaria, 7 - 95010 Santa Venerina (CT) - 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), 27 dicembre 2023



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



Iolanda Micali

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: 28 Centro ammasso grano: 01 Industria trasformazione (Molino): 02 Industria trasformazione (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: 28 Grain storage center: 01 Processing plant (Mill): 02 Processing plant (Pasta factory): 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 provenienza del grano esclusivamente da coltivazioni in Sicilia (grano 100% siciliano). ▪ Elementi del sistema: informazioni relative alle fasi di semina, coltivazione e mietitrebbiatura; Informazioni relative al centro di raccolta grano (azienda e appezzamento, quantitativi raccolti, segregazione e silos di stoccaggio); informazioni relative alla molitura (documenti fiscali di provenienza, separazione e segregazione, bilanci di massa); informazioni relative alla fase di produzione della pasta: temperatura cottura, data di produzione). informazioni relative agli imballaggi primari utilizzati. ▪ Processi coinvolti: semina grano duro, coltivazione, raccolta, ammasso presso centro di raccolta, molitura e pastificazione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: semola, acqua. ▪ Unità minima rintracciabile: unità elementare di vendita, g 500-1000. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: ensure the origin of the wheat exclusively from Sicilian crops (wheat 100% Sicilian). ▪ Traceability system: information on sowing, cultivating and threshing phases; Information about the grain collection center (company and plants, harvested quantities, segregation and storage silos). information on milling (tax documents of origin, separation and segregation); information on the production phase of the pasta: cooking temperature, date of production). ▪ Processes involved: sowing durum wheat, cultivation, harvesting, storage at the collection center, milling and pasta making. ▪ Traceable product/ingredient: semolina, water. ▪ Minimum traceable unit: elementary unit sales, g 500-1000.