

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
10000464192-MSC-ACCREDIA-ITA

Initial date
2021-06-10

Valid until
2024-06-09

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
SPIGOLA/ Sea bass (DICENTRARCHUS LABRAXS)
ORATA/ Sea bream (SPAURUS AURATA)

Prodotto da / Produced by

Waterhouse S.p.A.

C.da Torre degli Amanti, SP 236 - 83031 Ariano Irpino (AV) - 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), 2021-06-11

Chiara Majolino

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

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (<i>Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.</i>) Siti di trasformazione 2 Siti di allevamento 1 Siti di stoccaggio 1 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.) Processing sites 2 Breeding farms 1 Warehouse 1 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: documentare la storia del prodotto dall'allevamento sito in Italia, alla pesca, all'incassettamento in stabilimento, alla trasformazione in filetti ed eviscerato, al confezionamento, alla vendita; consentire al consumatore finale, partendo dall'unità elementare di vendita, di poter risalire all'intera storia del prodotto certificato. In particolare, i parametri monitorati sono: zona geografica di allevamento (Italia), tecniche di allevamento (es. mangimi utilizzati), data di pesca, data di arrivo del pesce in stabilimento, informazioni relative alla lavorazione. ▪ Elementi del sistema: identificazione sito di allevamento, tutte le fasi di allevamento, pesca, incassettamento, lavorazione, confezionamento, commercializzazione, nonché tutti i controlli effettuati durante le varie fasi. ▪ Processi coinvolti: allevamento – pesca - ricevimento materia prima - incassettamento- trasformazione- confezionamento -vendita ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: SPIGOLA (DICENTRARCHUS LABRAXS) e ORATA (SPAURUS AURATA). ▪ Unità minima rintracciabile: confezione in ATM a peso variabile. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: documenting the history of the product from breeding site in Italy, fishing, crating in the factory, processing into fillets and eviscerated whole fish, packaging and sale; allow the final consumer, starting from the elementary sales, to trace the entire history of the certified product. In particular, the parameters monitored are: geographical area of livestock (Italy), breeding techniques (eg. feed used), date of fishing, check in the fish factory, information relating to processing. ▪ Traceability system: identification breeding site, all phases of farming, fishing, crating, processing, packaging, marketing, as well as all the checks carried out during the various phases. ▪ Processes involved: breeding - fishing - reception raw material - crating-processing-packaging- sale. ▪ Traceable product/ingredient: Sea bass (DICENTRARCHUS LABRAXS) and Sea bream (SPAURUS AURATA). <p>Minimum traceable unit: ATM bags variable weight.</p>