



**SAI GLOBAL**



# Certificate of Conformity

*This is to Certify that*

## **Merlini Riccardo S.p.A.**

Via dell'Industria, 3, Sommacampagna, (VR) 37066, Italy

**Has been audited by SAI Global Assurance Services Ltd  
and found to meet the requirements of**

**GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY (ISSUE 5: JANUARY 2008)**

**Grade Achieved: Grade A**

**Scope:**

The selection and packaging of mushrooms fresh, frozen and dried, selection and packaging of vegetables, frozen and dried, and selection and packaging of frozen fruit at the Sommacampagna site.

**Exclusions:**

Production of canned vegetables (mushrooms and vegetables).

**Categories:**

15 - Dried foods and ingredients, 6 - Prepared fruit, vegetables and nuts

**28-June-2011**

Date of Audit

**31-May-2012 - 28-Jun-2012**

Re-audit Due Between

**09-August-2011**

Certificate Issue Date

**09-August-2012**

Certificate Expiry Date

**18457**

Registration Number

Acting Chairman  
(Certification Committee)  
Chris Reading



SAI Global, PO Box 44, Winterhill House, Snowdon Drive, Milton Keynes, MK6 1AX

This certificate remains the property of SAI Global and may be withdrawn at any time.



132

## **BRC Global Standard - Food**

Lo standard "BRC Global Standard - Food" è uno dei più diffusi strumenti internazionali attraverso cui gli operatori della filiera alimentare qualificano i propri fornitori.

L'organismo che rappresenta tutti i maggiori retailer britannici, il "British Retail Consortium" (BRC), ha sviluppato uno Standard Tecnico per aiutare i retailer a soddisfare pienamente i loro obblighi legali e a proteggere il consumatore fornendo una base comune per la verifica di tutte le aziende che forniscono i retailer con prodotti a marchio, richiedendo:

1. l'adozione di un piano HACCP (Analisi dei rischi e punti critici di controllo)
2. un sistema documentato di gestione della qualità
3. il controllo dell'ambiente produttivo, del prodotto, dei processi e del personale

Sono lo strumento operativo più utilizzato da tutti i Retail stranieri (Inghilterra, Germania e Francia) della GDO per qualificare i propri fornitori riducendo i costi complessivi del processo e innalzando il livello di sicurezza.

## **Certificazione BRC**

La crescita nel sistema distributivo della GDO ha portato le grandi catene straniere a distribuire, oltre ad articoli prodotti da terzi, anche prodotti a marchio proprio. I retailer e gli operatori dei servizi connessi agli alimenti hanno perciò l'obbligo di assumere tutte le precauzioni ragionevoli e di esercitare tutta la diligenza necessaria per evitare incidenti nello sviluppo, nella produzione, nella distribuzione, nella pubblicità o e nella vendita di prodotti alimentari al consumatore.

Questo obbligo, nel contesto dei prodotti a marchio del retailer, include la verifica delle prestazioni tecniche nei siti di produzione degli alimenti.

Dopo vari scandali alimentari, le maggiori catene commerciali ed i grandi gruppi alimentari internazionali hanno deciso di controllare, oltre alle prestazioni tecniche nei siti di produzione, anche i piani di autocontrollo dei loro fornitori attraverso una disciplina basata su standard o norme di settore, basati sui seguenti criteri:

- Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (Food Safety Management System)
- Buone Pratiche Agricole/di Fabbricazione/di Commercializzazione
- Sistema HACCP secondo il Codex Alimentarius