

## Prodotti

**PRODOTTI A PARTIRE DA LATTE DI VACCA, DI CAPRA O DI PECORA VENDUTI CONFEZIONATI E/O SFUSI: LATTE CRUDO, LATTE FRESCO PASTORIZZATO, LATTE PASTORIZZATO, LATTE UHT, LATTE ESL, SIERO, SIERO CONCENTRATO, PANNA, YOGURT, YOGURT DA BERE, YOGURT BICOMPARTO, FORMAGGI, MOZZARELLA, FORMAGGIO FRESCO MAGRO, PREPARAZIONI DI FORMAGGIO FRESCO MAGRO, MASCARPONE, BURRO, RICOTTA, QUARK, LATTICELLO, SKYR.**

Prodotti certificati per ciascuna latteria riportati in allegato.

Rilasciato a:

***Federazione Latterie Alto Adige Soc. Agr. Coop.***

Sede legale: Via Galvani, 38 – 39100 Bolzano (BZ)

Standard di riferimento:

**UNI EN ISO 22005:2008**

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.**

## Requisiti oggetto di certificazione

### **OBIETTIVI e PROFONDITA' DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ:**

Per i prodotti identificati dal logo "qualità Alto Adige/Südtirol" o da indicazione "origine Alto Adige/Südtirol" (o similari): implementare un sistema volto ad ottimizzare la gestione delle informazioni relative all'origine dall'Alto Adige/Südtirol del latte da cui derivano i prodotti oggetto di certificazione, dalla produzione in allevamento, consegna fino alla spedizione del prodotto finito al cliente.

Per i prodotti identificati dalle diciture "Land", "Alpenspitz", "latte Italiano" (o similari): implementare un sistema volto ad ottimizzare la gestione delle informazioni relative all'origine italiana del latte, dalla produzione in allevamento e/o dall'acquisto di materia prima (latte/panna) certificata ISO 22005 in ambito accreditato con obiettivo origine Italia, fino alla spedizione del prodotto finito al cliente.

**ELEMENTI TRACCIATI:** Ubicazione degli allevamenti, quantità di latte consegnato alle latterie, tutte le fasi di trasformazione presenti nelle latterie fino all'invio del prodotto finito al cliente.

**TIPOLOGIA DI SOGGETTI DI FILIERA:** allevamenti, latterie/caseifici e stagionatori/porzionatori. L'elenco dei soggetti di filiera è depositato presso CSQA.

**ESTENSIONE:** latte e derivati (panna e siero).

**U.M.R.:** diversi formati di vendita a peso variabile (per i prodotti confezionati), singolo carico (per i prodotti sfusi).

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT-17

Il presente certificato è soggetto al rispetto del Regolamento CSQA.

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.



PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

**Prima emissione:** 17.03.2016

**Emissione corrente:** 25.07.2024

**Scadenza:** 16.03.2025

**L'Amministratore Delegato**  
Dr. Pietro Bonato



## Cooperativa Latteria Vipiteno Società Agricola

Sede Legale e Unità operativa: Via Giovo, 108 – 39049 Vipiteno (BZ)

Origine della materia prima (latte / panna)	Modalità di identificazione	Prodotti oggetto di certificazione
Alto Adige / Südtirol	Prodotti confezionati a marchio proprio: logo "qualità Alto Adige / Südtirol" riportato sulla confezione.	Latte fresco pastorizzato, panna, yogurt.
	Prodotti sfusi: indicazione "origine Alto Adige / Südtirol" o "origine Italia (Alto Adige)" riportata sui documenti di trasporto.	Latte crudo, latte pastorizzato, panna e yogurt sfusi.
Italia	Prodotti confezionati a marchio terzi: dicitura "latte italiano" o similari (100% latte italiano/ latte italiano di montagna) riportata sulla confezione.	Yogurt.

Per il dettaglio dei prodotti coperti dalla certificazione e dei relativi formati di vendita si rimanda all'elenco depositato presso CSQA.

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT-17

Il presente certificato è soggetto al rispetto del Regolamento CSQA.

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.



PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Prima emissione: 17.03.2016

Emissione corrente: 25.07.2024

Scadenza: 16.03.2025

L'Amministratore Delegato  
Dr. Pietro Bonato

