

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
122727-2012-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
17 settembre 2012

Valid until
17 settembre 2027

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

**Vino Barbera d'Asti DOCG* "Vigne Vecchie 50°" e Superiore "Vigne Vecchie".
Barbera d'Asti DOCG* "Vigne Vecchie 50°" and "Vigne Vecchie" wine.**

* la denominazione "DOCG" fa parte integrante del nome del prodotto ma non è incluso nello scopo della presente certificazione

* the designation "DOCG" is part of the name of the product, it is not included in certification scope

Prodotto da / Produced by

**CANTINA SOCIALE DI VINCHIO, VAGLIO SERRA
Soc. Coop. Agricola**

Via Regione San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio, AT 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), 26 luglio 2024



Sabrina Rapetti

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



Claudia Baroncini
Management Representative

Certificate No.: 122727-2012-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 26 luglio 2024

Appendix to Certificate

▪ Obiettivi: facilitare la verifica delle informazioni dal ricevimento uve alla spedizione del prodotto finito, soddisfazione del cliente, riuscire a richiamare il prodotto, in caso di necessità, in modo tempestivo e puntuale; gestione della sicurezza alimentare. ▪ Elementi del sistema: informazioni sulle uve, informazioni su vinificazione e imbottigliamento. ▪ Processi coinvolti: Ricevimento uve atte alla produzione dei due vini, pigiatura, svinatura, pigiatura soffice vinacce, fermentazione, travaso con solfitazione, chiarificazione, affinamento. Prima dell'imbottigliamento: stabilizzazione e freddo, filtrazione tangenziale, stoccaggio in autoclave con N2, filtrazione a 1 micron, imbottigliamento in linea (0,75 litri) o manuale per grandi formati (1,5 e 3 litri) ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Uve Barbera d'Asti DOCG, coadiuvanti tecnologici, anidride solforosa, bottiglie, tappi. ▪ Unità minima rintracciabile: bottiglia da 750ml, 1500ml, 3000ml.	▪ Objectives: facilitation in verification of informations from grapes receipts to finished products dispatch, Customer satisfaction, facilitate recall of the product, when necessary, in a timely and precise manner; management of food safety. ▪ Traceability system: information about grapes, informations about winepressing and bottling processes. ▪ Processes involved: Reception of grapes suitable for the production of the two wines, pressing, racking, soft pressing of the pomace, fermentation, decanting with sulphitation, clarification, refinement. Before bottling: stabilization and cold, tangential filtration, storage in an autoclave with N2, 1 micron filtration, in-line bottling (0.75 litres) or manual bottling for large formats (1.5 and 3 litres) ▪ Traceable product/ingredient: Barbera d'Asti DOCG grapes, technological aids, sulfur dioxide, bottles, corks. ▪ Minimum traceable unit: bottle 750ml, 1500ml, 3000ml.
--	--