



UFFICIO STAMPA

Autorivari studio associato - Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo
Tel. 0171/601962 - Fax 0171/436301 - E-mail: staff@autorivari.com

Valgrana certifica la rintracciabilità delle materie prime usate nei formaggi Dop
Nel 2013 dall'azienda di Scarnafigi sono uscite oltre 40mila forme di prodotti a denominazione di origine protetta

01) 20.02.2014 – La Valgrana spa di Scarnafigi ha conseguito, per le sue produzioni di formaggi Dop, Toma Piemontese, Raschera, Bra duro e Bra tenero, la certificazione secondo la norma ISO 22005:2008 (ex UNI 11020:2002), rilasciata dall'ente di certificazione Bureau Veritas, leader a livello mondiale nei servizi di controllo, verifica e certificazione per la qualità, salute e sicurezza, ambiente e responsabilità sociale. Con questa certificazione viene garantita la rintracciabilità delle materie prime dal ricevimento in azienda alla partenza dei prodotti finiti verso tutti i clienti. La Valgrana, che nel 2013 ha prodotto oltre 40mila forme di prodotti Dop, può contare su cento selezionati allevamenti delle province di Cuneo e Torino che assicurano una produzione controllata di oltre 1.900 quintali di latte fresco ogni giorno.

“L'esigenza di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare richiede la rintracciabilità dei percorsi degli alimenti e dei loro ingredienti – spiega **Alberto Biraghi**, amministratore delegato di Valgrana spa -, in modo da consentire l'individuazione della fonte di un eventuale allarme. La chiave del successo per la Valgrana, nel presente e nel futuro, è preservare le reali caratteristiche gustative e di provenienza dei suoi prodotti. Perché la provincia di Cuneo è conosciuta, ma soprattutto apprezzata, per l'attenzione e la salvaguardia della filiera agroalimentare, oltre a essere considerata l'eccellenza nella produzione alimentare di qualità”.

La norma UNI EN ISO 22005:2008 ha sostituito le norme nazionali UNI 10939:2001 e UNI 11020:2002 (rispettivamente di rintracciabilità di filiera e rintracciabilità aziendale) e stabilisce i principi e i requisiti di base per la progettazione e l'esecuzione di un sistema di rintracciabilità dell'alimento e della filiera alimentare, permettendo alle aziende di seguire il percorso dei materiali, di identificare la documentazione necessaria in ogni fase della produzione e di garantire il coordinamento e le informazioni tra gli addetti ai lavori.