

Servizio Veterinario a.t. Novi Ligure Area B  
Responsabile: Dr. G. Carlo Nervi  
Responsabile del procedimento: Dr. Ugo Spallasso

Novi Ligure, lì 28/08/2012

**Certificazione n. 10/SV/12/PERNIGOTTI**

**CERTIFICATO VETERINARIO PER PREPARAZIONI A BASE DI LATTE**  
**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR PREPARATION BASED ON MILK**

**PRODUTTORE/PRODUCER: Pernigotti S.p.a., viale della Rimembranza 100, 15067  
Novi Ligure, Italy**

**DESTINATARIO/CONSIGNEE: PRYNCE PRO SDN. / No 8 Kabibb - ALEXANDRETTA  
SIRIA - ALI BABA CORPORATION (*destinatario ed indirizzo di fantasia*)**

**Fattura n°/Invoice No: xxxxxxxxxxxx**

**data/dated 22/08/2012**

**DESCRIZIONE DELLA MERCE CHE SI ESPORTA/DESCRIPTION OF EXPORTED  
GOODS:**

Cod.Prod./Product code	Descriz./Description	Peso netto kg/Net weight kg	Confezione/Packaging	No sacch./No bags

Cod.Prod./Product code	Data di produz./Production date	Data di scad./Expiry date	No lotto/Batch code

**Temperatura di conservazione e trasporto/ Storage and transport temperature:  
+15/20°C**

P-12091032	xxx Bbbbbbennnnnnnnn Milchindustrie	DE-BY 567	alibabastraße 87654 Landfffff
P-12091032	xxx Bbbbbbennnnnnnnn Milchindustrie	DE-BY 567	alibabastraße 87654 Landfffff
P-12091032	xxx Bbbbbbennnnnnnnn Milchindustrie	DE-BY 567	alibabastraße 87654 Landfffff
P-12091032	xxx Bbbbbbennnnnnnnn Milchindustrie	DE-BY 567	alibabastraße 87654 Landfffff
P-12091032	xxx Bbbbbbennnnnnnnn Milchindustrie	DE-BY 567	alibabastraße 87654 Landfffff
P-12091032	xxx Bbbbbbennnnnnnnn Milchindustrie	DE-BY 567	alibabastraße 87654 Landfffff

***(ditte ed indirizzi di fantasia)***

According to the EU legislation regulating the commercialization of manufactured product containing milk we declare that since the milk and milk products used for the production of products listed on invoice n.1120743842 dated 22.08.2012 batch codes: L1H – L2H have the CE stamp from the production plant which is a symbol of assurance that the production has been officially verified and implemented in accordance with the regulations in force in respect of the Hygienic compliance, therefore hereby we declare that:

1. La Ditta PERNIGOTTI S.P.A., con sede legale a NOVI LIGURE (Alessandria) è autorizzata alla produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria ai sensi della direttiva dell'Unione Europea n. 2910-2911-2912-108-109 rilasciata dalle Autorità Sanitarie Italiane competenti il 27 settembre 1995 e il 31 agosto 1999.

**1.The Company PERNIGOTTI S.P.A., with legal headquartes at NOVI LIGURE (Alessandria) is authorised to produce chocolate and semifinished products for ice cream and pastry in accordance with hygienically and sanitary regulation fixed by European Community and health authotisations n. 2910-2911-2912-108-109 issued by the competent Italian Health Authority on September 27<sup>th</sup> 1995 and August 31<sup>st</sup> 1999.**

2. La Ditta PERNIGOTTI S.P.A. attua nel proprio stabilimento le misure d'igiene ed il controllo del processo produttivo con metodo HACCP, come previsto dai Regolamenti CE n. 852-853 del 2004, come richiesto sotto la supervisione dell'Autorità sanitaria ufficiale.

**2.The Company Pernigotti carries out in its palnt sanitary measures and control of manufacturing process with method HACCP, as requested by CE Regulations n. 852-853/2004, under the supervision of the official sanitary authority.**

3.La Ditta PERNIGOTTI S.P.A. non è oggetto di misure restrittive di carattere sanitario e i suoi prodotti sono di libera vendita in Italia, negli altri Paesi dell'Unione Europea e nei Paesi Terzi.

**3.The Company Pernigotti is not subjected to any restrictive sanitary measures therefore its products are freely saleable without any restrictions in Italy, in the European community and in extra -UE countries.**

4.Pernigotti S.p.A. utilizza nella sua produzione solo ingredienti idonei al consumo umano che non provengono da zone o Paesi che sono oggetto di misure di carattere zoosanitario.  
**4.Pernigotti S.p.A. for its production uses only ingredients fit for human consumption which do not come from areas or countries subjected to restrictive zoo-sanitary measures.**

5.I prodotti lattiero-caseari utilizzati dalla Ditta Pernigotti S.p.A. per la produzione di prodotti semilavorati per gelati sono di origine bovina, con o senza vaccinazione e sono stati prodotti e trasformati in Francia, una regione presente nel 9CFR94.1 (a) (2) del Codice del Regolamento Federale come indenne da afta epizootica e peste bovina. Il prodotto lattiero-caseario non è mai stato in una regione dove esiste l'afta epizootica o la peste bovina, tranne quando si spostano sotto sigillo, come riportato nel 9CFR94.1 (c). Il prodotto lattiero-caseario è stato elaborato in Italia, una regione presente nel 9CFR94.1 (a) (2), da latte prodotto in Francia, una regione presente nel 9CFR94.1 (a) (2) indenne da afta epizootica e peste bovina.

**5.The dairy products used for the manufacturing of semi-finished products from Pernigotti are of bovine origin with or without vaccination and were produced and processed in France, a region listed in 9CFR94.1 (a) (2) of Code of Federal Regulation as free of foot and mouth disease and rinderpest. The dairy product has never been in any region where foot and mouth disease or rinderpest exist, except when moving under seal as described in 9CFR94.1 (c). The dairy product was processed in Italy, a region listed in 9CFR94.1 (a) (2), from milk produced in France, a region listed in 9CFR94.1 (a) (2) as free of foot and mouth disease and rinderpest.**

6.I prodotti lattiero-caseari utilizzati dalla Ditta Pernigotti S.p.A. sono dunque di origine comunitaria, ottenuti in stabilimenti autorizzati nel rispetto della direttiva dell'Unione Europea; tali prodotti sono di libera vendita nella CE e non sono soggetti a misure restrittive da parte delle Autorità comunitarie nei certificati sanitari d'origine viene dichiarato che: il latte in polvere è preparato con latte crudo proveniente da allevamenti non colpiti da encefalopatia spongiforme bovina (BSE), afta bovina e peste bovina e che il latte in polvere è stato sottoposto ad un trattamento termico di pastorizzazione seguito da un processo d'essiccazione in conformità con la medesima direttiva che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte e prodotti a base di latte.

**6.The dairy products used from the company Pernigotti S.p.A.. are therefore of Community origin, obtained in plants in conformity of CE Regulations; those products are freely saleable inside the European Community and are not subject of restrictive measures of the Community authority and in the certificate of origin is stated that: the powdered milk is prepared with rough milk coming from cattle-breeding don't affected with bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), foot and mouth disease and rinderpest and that the powdered milk has been subjected to a pasteurisation heat-treatment followed by a drying process in conformity with the a.m. CE Decision which established sanitary rules for production and commercialisation of milk and dairy products.**

7.La ricerca di residui di sostanze con attività farmacologica ed ormonale e di altri contaminati nel latte è attuata nella Comunità Europea dalle competenti autorità sanitarie secondo i piani ufficiali di controllo previsti.

**7.The reasearch of residual substances with pharmacological and hormonal activity and of other contaminating factors in milk is carried out in the European Community from the official sanitary authority, in conformity of the request official control plans.**

Per quanto di competenza e come da certificazione agli atti.

**As so far as it may concern and according to our certification.**

Novi Ligure, 28/08/2012

IL VETERINARIO AREA B  
SERVIZIO VETERINARIO ASL AL  
Dr. Ugo Spallasso