

Costabissara, 10 ottobre 2023
Alla Dogana di competenza
A chi di competenza

Oggetto: Dichiarazione libera vendita e HACCP- Qualità

La Dolciaria A. Loison ha da sempre considerato di primaria importanza l'igiene del processo produttivo e la sicurezza dei propri prodotti alimentari. In tale ottica è stato sviluppato un piano di autocontrollo secondo i principi HACCP in conformità ai Regolamenti UE 178/2002, e successivi aggiornamenti o direttive.

Nello specifico dichiariamo che:

1. I dolci Loison sono in possesso del certificato di libera vendita poiché rispondono ai requisiti di legge comunitaria e italiana e sono sottoposti a periodici controlli sanitari ai sensi dei regolamenti UE 852/2004 e 882/2004.
2. La nostra azienda è registrata con autorizzazione sanitaria n° 050ND01182 ai sensi del Regolamento 852/2004 (vedasi "CERTIFICATO DI LIBERA VENDITA ALLEGATO" e "AUTORIZZAZIONE SANITARIA")
3. I dolci Loison sono in possesso di certificazione veterinaria di idoneità all'esportazione per prodotti contenenti latte e derivati e uova (vedasi "CERTIFICATO VETERINARIO").
4. I dolci Loison sono prodotti secondo il sistema HACCP dal 1996 e secondo le buone pratiche di manifattura (GMP) in accordo al Regolamento UE 852/2004.
5. Dal 2007, la Dolciaria A. Loison Srl ha adottato il sistema di certificazione volontaria BRC - GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY con risultati eccellenti, per offrire al nostro cliente una maggiore sicurezza e garanzia nella qualità di processo e prodotto.

Confermiamo quindi il nostro massimo interesse e la piena dedizione verso la qualità totale offrendo quindi al nostro cliente finale sicurezza igienica, tracciabilità e anche la qualità di gusto tradizionale, certificata anche dai vari Audit dei nostri clienti esteri che dal 1996 monitorano il nostro sito produttivo.

Rimaniamo a vostra disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Costabissara, 10th October 2023
To customs expertise
To whom it may concern

Subject: free sale certification, HACCP and quality system declarations

Dolciaria A. Loison has always considered the hygiene of the production process and the safety of its food products to be of primary importance. With this in mind, a self-control plan has been developed according to the HACCP principles in compliance with EU Regulations 178/2002, and subsequent updates or directives.

Specifically, we declare that:

1. Loison cakes are in possession of the certificate of free sale as they meet the requirements of Community and Italian law and are subject to periodic health checks in accordance with EU Regulations 852/2004 and 882/2004.
2. Our company is registered with health authorisation no. 050ND01182 pursuant to Regulation 852/2004 (see "CERTIFICATE OF FREE SALE ANNEX" and "HEALTH AUTHORISATION")
3. Loison cakes are in possession of veterinary certification of suitability for export for products containing milk and derivatives and eggs (see "VETERINARY CERTIFICATE").
4. Loison cakes have been produced according to the HACCP system since 1996 and according to Good Manufacturing Practice (GMP) in compliance with EU Regulation 852/2004.
5. Since 2007, Dolciaria A. Loison Srl has adopted the BRC - GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY voluntary certification system with excellent results, in order to offer our customers greater safety and guarantee in process and product quality.

Therefore, we confirm our interest and full dedication to total quality to our customer thus providing end-hygienic safety, traceability and quality of traditional taste, also certified by various audits of our foreign customers that monitor our production site from 1996.

We remain at your disposal for any clarification.



Dario Loison
Owner - C.O. - President
PASTICCERI DAL 1938
Costabissara (VI) Italy