

Costabissara, 28 ottobre 2022

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 CE 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 Nazionale (Italia) e sono sottoposti a periodici controlli sanitari ai sensi dei regolamenti CE 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 CE 1935/2004.
5. Già 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, 28th October 2022

To customs expertise

To whom it may concern

Subject: free sale certification, HACCP and quality system declarations

The Dolciaria A. Loison has always been considered of primary importance hygiene of production process and safety of its food products.

In this perspective, a self-monitoring plan was developed according to HACCP principles. Moreover, we produce according to good manufacturing practices (GMP) following all recent EU standards.

We declare:

1. Loison cakes have **certificate of free sale** because they meet requirements of the National Law (Italy) and are subjected to periodic health checks in accordance with EC regulations 852/2004 and similar and Reg. 675/2017.
2. Our company is registered with **health authorization** No. 050ND01182 in accordance with EC Regulation 852/2004 (see "CERTIFICATE OF FREE SALES ANNEX" and "HEALTH AUTHORIZATION").
3. Loison cakes have a **veterinary certification** of suitability for export for products containing milk and derivatives and eggs (see "VETERINARY CERTIFICATE").
4. Loison cakes are produced according to HACCP system since 1996 and to good manufacturing practices (GMP) according to EC Regulation 1935/2004.
5. Since 2007, Dolciaria A. Loison Srl has adopted **voluntary certification system BRC-GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY** with excellent results, 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.O - President

