



# DET NORSKE VERITAS

## CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-080-2004-SC-BOL-DNV**

Si attesta che il servizio / This certifies that the service

### **Ristorante Restaurant**

Erogato da / Provided by

**TRATTORIA "IL CORTILE" S.a.s.  
DI ROSSI E APICELLA  
Borgo Paglia, 3 - 43100 Parma (PR) - Italy**

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of

**"Bollino Blu della Ristorazione" emesso dal Ministero della Salute/FIPE rev. 4  
30/03/2004**

**Ministry of the health /FIPE "Blue brand of restaurants" rev. 4 30/03/2004**

**Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate  
nell'Allegato**

**The specifications and characteristics being certified are detailed in the  
Enclosure**

**Limitazioni / Limitations:**

1. Cambiamenti nel servizio devono essere immediatamente comunicati al Det Norske Veritas Italia Srl per esaminare se il presente Certificato rimane valido. / Any changes in the service shall immediately be reported to Det Norske Veritas Italia Srl in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 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.

*Luogo e data*

*Place and date*

**Agrate Brianza, (MI) 2004-07-01**

*per l'Organismo di Certificazione  
for the Accredited Unit*

**Det Norske Veritas Italia S.r.l.**

**Lead Auditor: Enrica Castaldi**

**Leonardo Omodeo Zorini**

**Management Representative**



---

# DET NORSKE VERITAS

---

## CERTIFICATE

---

Allegato al Certificato No. / Enclosure to Certificate No. **CERT-080-2004-SC-BOL-DNV**

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

- Formazione continua: competenza e consapevolezza quale garanzia basilare per il consumatore;
- Carta dei servizi: definizione dello standard qualitativo e dei mezzi di controllo, con particolare attenzione a:
  - Informazione sulle modalità di preparazione dell'alimento e sull'origine e caratteristiche delle materie prime fondamentali (carne, prodotti ittici, derivati del latte, condimenti, ortofrutta);
  - Disponibilità e capacità di proporre preparazioni alimentari alternative adatte per malattie metaboliche, allergie e/o intolleranze alimentari e capacità di adattare le preparazioni della gastronomia locale alle esigenze dettate dallo stile di vita attuale;
  - Proposta nel menu di piatti che consentano la scelta per la composizione di un pasto a valenza salutistica;
  - Soddisfazione del cliente, quale guida per il miglioramento continuo.
- Rispetto della conformità dell'impresa e della attività di ristorazione alle specifiche **GMP** per le aree critiche per la sicurezza alimentare

*Luogo e data*  
*Place and date*

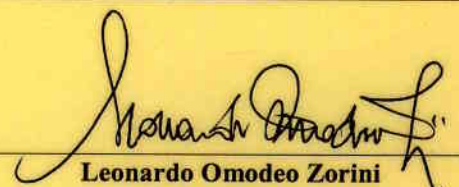
**Agrate Brianza, (MI) 2004-07-01**

*per l'Organismo di Certificazione*  
*for the Accredited Unit*

**Det Norske Veritas Italia S.r.l.**

**Lead Auditor: Enrica Castaldi**

---



**Leonardo Omodeo Zorini**  
**Management Representative**