



le Originali
Olive ripiene all'Ascolana

Spett.li CLIENTI
Loro Sedi

Ascoli Piceno, li 20/01/2026

Oggetto: autocertificazione di adeguamento alle nuove normative in materia di igiene alimentare

Con la presente Vi informiamo che l'intero processo produttivo de L'ASCOLANA Srl, è conforme alla legislazione nazionale e comunitaria vigente in materia di autocontrollo igienico e rintracciabilità. Nello specifico, l'azienda, coadiuvata dal Laboratorio esterno del Dott. Bruno Bucciarelli accreditato Sinal al n. 0159 e iscritto all'ordine nazionale dei biologi al n. 4755, adotta un sistema HACCP, coerente con i seguenti regolamenti comunitari vigenti nel nostro Paese:

- Reg. CE n° 852/2004 e successivi aggiornamenti , 382/2021 sull'igiene dei prodotti alimentari; gestione allergeni, redistribuzione degli alimenti e cultura della sicurezza alimentare"
- REG. CE n° 853/04 "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale";
- REG. CE n° 625/2017 che sostituisce il Reg CE 854/04 "norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali destinati al consumo umano";
- REG. CE n° 882/04 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali";
- Legge 327 del 1980, relativa all'autorizzazione sanitaria;
- Circolare Ministero della Sanità del 26.01.98 n. 1 gazzetta ufficiale 13.12.98 N° 36, disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica.

Inoltre, L'ASCOLANA Srl applica al proprio interno un sistema di rintracciabilità documentato conforme al Reg. 178/02 sia per gli ingredienti impiegati nei propri prodotti che per gli imballaggi primari di confezionamento.

Dichiariamo altresì che :

- la Ns azienda non usa materie prime, coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari, intermedi di lavorazione e prodotti finiti sottoposti a Radiazioni Ionizzanti né che hanno subito una contaminazione radiologica.
- la Ns azienda non utilizza nanomateriali.

Infine Vi comunichiamo che la nostra azienda ha ottenuto da ente terzo accreditato il riconoscimento del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare in conformità agli standard BRC-IFS richiesti dalla grande distribuzione.

A disposizione per ulteriori informazioni, porgiamo i ns più

Cordiali saluti

Responsabile Gestione Qualità
Nadia Sciamanna

L'ASCOLANA s.r.l.

Zona Industriale Campolungo 2ª Fase - 63100 Ascoli Piceno - Italia
Tel. +39 0736 403437 - Fax +39 0736 226540 - info@lascolana.com - www.lascolana.com
C.F. / P.Iva 01994450441 - Cap. Soc. 40.000,00 i.v. - Rea Ap 190095

