

CERTIFICATO n°
CERTIFICATE n° **1601**

SI CERTIFICA CHE L'ORGANIZZAZIONE
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ORGANIZATION

REPI S.R.L.

IT - 21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

NELLE SEGUENTI UNITA' OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIVE UNITS

IT - 21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

HA ATTUATO E MANTIENE UN SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' CHE E' CONFORME ALLA NORMA
HAS IMPLEMENTED AND MAINTAINS A QUALITY MANAGEMENT SYSTEM WHICH COMPLIES WITH THE FOLLOWING STANDARD

UNI EN ISO 9001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

SETTORE CODE **IAF 12**

Ricerca, sviluppo, produzione e vendita di paste, prodotti coloranti ed additivi per sistemi poliuretanici e materie plastiche. Procedure per lo svolgimento delle attività di pesatura per la determinazione della Massa Lorda Verificata del contenitore (VGM) secondo il Metodo 2 previsto dagli emendamenti al Capitolo VI Regola 2 dalla Convenzione SOLAS 74 come emendata.

Research, development, production and trading of pigment dispersions and additives for polyurethane systems and plastics. Procedures for weighing activities for the determination of the Verified Gross Mass of the container (VGM) according to Method 2 envisaged by the amendments to Chapter VI Rule 2 of the SOLAS Convention 74 as amended.

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE FIRST ISSUE	30/10/1998
DATA DELIBERA DECISION DATE	29/11/2022
DATA SCADENZA EXPIRY DATE	28/11/2025
EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE	29/11/2022



CERTIQUALITY S.r.l. IL PRESIDENTE
Via G. Giardino 4 - 20123 MILANO (MI) - ITALY



SGQ n. 008 A

Membro degli Accordi di Mutuo riconoscimento EA, IAF e ILAC.
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements.



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di
Certificazione dei sistemi di gestione aziendale. CISQ
is the Italian Federation of management system
Certification Bodies.



Building
trust
together.

Certificate

CISQ/CERTIQUALITY S.r.l. has issued an IQNET recognized certificate that the organization:

REPI S.R.L.

IT-21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

has implemented and maintains a/an
Quality Management System

for the following scope:

Research, development, production and trading of pigment dispersions and additives for polyurethane systems and plastics. Procedures for weighing activities for the determination of the Verified Gross Mass of the container (VGM) according to Method 2 envisaged by the amendments to Chapter VI Rule 2 of the SOLAS Convention 74 as amended.

which fulfils the requirements of the following **standard**:

ISO 9001:2015

Issued on: 29/11/2022
First issued on: 30/10/1998
Expires on: 28/11/2025

Registration Number: **IT- 6318 - 1601**


Alex Stoichituiu
President of IQNET


Mario Romersi
President of CISQ



This attestation is directly linked to the IQNET Member's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

IQNET Members*:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic
Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC
Colombia ICS Bosnia and Herzegovina Inspecta Sertifointi Oy Finland INTECO Costa Rica IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea
LSQA Uruguay MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland NYCE-SIGE Mexico PCBC Poland Quality Austria
Austria SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SGS Switzerland SRAC Romania TSE Türkiye YUQS Serbia

* The list of IQNET Members is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com

CERTIFICATO n°
CERTIFICATE n° **27589**

SI CERTIFICA CHE L'ORGANIZZAZIONE
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ORGANIZATION

REPI S.R.L.

IT - 21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

NELLE SEGUENTI UNITA' OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIVE UNITS

IT - 21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

HA ATTUATO E MANTIENE UN SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTE CHE E' CONFORME ALLA NORMA
HAS IMPLEMENTED AND MAINTAINS A ENVIRONMENT MANAGEMENT SYSTEM WHICH COMPLIES WITH THE FOLLOWING STANDARD

UNI EN ISO 14001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

SETTORE CODE **IAF 12**

Ricerca, sviluppo, produzione e vendita di paste, prodotti coloranti e additivi per sistemi
poliuretanici e materie plastiche

*Research, development, production and sale of pastes, coloring products and additives for
polyurethane systems and plastic materials*

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT 09

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE FIRST ISSUE	19/12/2019
DATA DELIBERA DECISION DATE	29/11/2022
DATA SCADENZA EXPIRY DATE	17/12/2025
EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE	29/11/2022

CERTIQUALITY S.r.l. IL PRESIDENTE
Via G. Giardino 4 - 20123 MILANO (MI) - ITALY



SGA n. 001 D

Membro degli Accordi di Mutuo riconoscimento EA, IAF e ILAC.
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements.



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di
Certificazione dei sistemi di gestione aziendale. CISQ
is the Italian Federation of management system
Certification Bodies.



Building
trust
together.

Certificate

CISQ/CERTIQUALITY S.r.l. has issued an IQNET recognized certificate that the organization:

REPI S.R.L.

IT-21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

has implemented and maintains a/an
Environmental Management System

for the following scope:

Research, development, production and sale of pastes, coloring products and additives for polyurethane systems and plastic materials

which fulfils the requirements of the following **standard**:

ISO 14001:2015

Issued on: 29/11/2022

First issued on: 19/12/2019

Expires on: 17/12/2025

Registration Number: **IT- 118836 - 27589**


Alex Stoichitoiu
President of IQNET


Mario Romersi
President of CISQ



This attestation is directly linked to the IQNET Member's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

IQNET Members*:

AENOR Spain **AFNOR Certification** France **APCER** Portugal **CCC** Cyprus **CISQ** Italy **CQC** China **CQM** China **CQS** Czech Republic
Cro Cert Croatia **DQS Holding GmbH** Germany **EAGLE Certification Group** USA **FCAV** Brazil **FONDONORMA** Venezuela **ICONTEC**
Colombia **ICS** Bosnia and Herzegovina **Inspecta Sertifointi Oy** Finland **INTECO** Costa Rica **IRAM** Argentina **JQA** Japan **KFQ** Korea
LSQA Uruguay **MIRTEC** Greece **MSZT** Hungary **Nemko AS** Norway **NSAI** Ireland **NYCE-SIGE** México **PCBC** Poland **Quality Austria**
Austria **SII** Israel **SIQ** Slovenia **SIRIM QAS International** Malaysia **SQS** Switzerland **SRAC** Romania **TSE** Türkiye **YUQS** Serbia

* The list of IQNET Members is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

The Food Safety Management System of

REPI S.R.L.

at

IT - 21050 LONATE CEPPINO (VA) - VIA B. FRANKLIN 2

has been assessed and determined to comply with the requirements of


FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013 and Additional FSSC 22000 requirements (version 6).

This certificate is applicable for the scope of:

Research, development and manufacturing by mixing, dispersing and grinding in liquid phase of pastes, coloring systems and additives for thermoplastic polymers, intended for food and feed packaging industry.

Food Chain SubCategory: I

Date of the last unannounced audit (*)	20-21/06/2023	
Certificate registration number	30498	
COID	ITA-1-0530-958828	
Certification decision date	13/07/2025	
Initial certification date	14/07/2022	
Issue date	13/07/2025	
Valid until	13/07/2028	

Authorized by



Marco Martinelli
President

(*) At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter.

Issued by CERTIQUALITY S.r.l.
Via Gaetano Giardino 4 – 20123 Milan (ITALY) – www.certiquality.it

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com.



FSM n. 006 I
Membro degli Accordi di Mutuo riconoscimento EA, IAF e ILAC.
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements.



**POLITICA INTEGRATA
PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SALUTE E SICUREZZA e
LA SICUREZZA ALIMENTARE**

REPI S.r.l. recepisce la Politica del Gruppo Repi-Ferline SA e la declina in base alle caratteristiche della propria realtà aziendale e del proprio business.

Il cliente è ritenuto partner di REPI S.r.l. e l'obiettivo strategico è di soddisfare le sue necessità seguendo i crescenti bisogni determinati dall'evoluzione del mercato; pertanto tutte le attività, individuali o aziendali, quotidiane o pianificate, a medio o lungo termine, sono armonizzate in tale ottica.

L'obiettivo primario di REPI S.r.l. è quello di sviluppare e proporre prodotti che soddisfino le esigenze e richieste del mercato, e che incontrino i requisiti e le caratteristiche applicative concordate con il Cliente, comprese quelle attinenti alla produzione di prodotti sicuri per il mercato dei materiali a contatto con gli alimenti.

La competitività e sostenibilità dei prodotti, la costanza di qualità, il rispetto delle prescrizioni ambientali, di salute e sicurezza, nonché il rispetto dei requisiti cogenti relativi ai prodotti e ai processi sono parti integranti dell'obiettivo descritto.

La Direzione, inoltre, ritiene fondamentale e supporta, tramite il processo di formazione continua, il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutto il personale, in modo tale che ciascuno si senta protagonista in un ambiente in continuo miglioramento per la qualità del lavoro, la protezione dell'ambiente, la tutela della salute, della sicurezza dei lavoratori, la sicurezza alimentare e la responsabilità sociale.

Gli obiettivi che ci guidano sono:

- il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza dei prodotti e servizi offerti;
- l'adozione di misure tecniche, organizzative e di "buone pratiche" per la protezione dai rischi, la prevenzione degli infortuni sul lavoro e la gestione delle situazioni di emergenza, anche attraverso la raccolta e analisi di dati statistici relativi alle misure di prevenzione e protezione adottate e di iniziative volte a stimolare l'adozione di comportamenti virtuosi;
- il miglioramento dei comportamenti e della cultura della sostenibilità ambientale, economica e sociale, della salute e sicurezza e della sicurezza alimentare, attraverso il coinvolgimento delle persone, unitamente ad una formazione e addestramento mirati;
- l'impegno al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) pertinenti per la nostra attività, come definiti dall'Agenda ONU 2030;
- la mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici;
- la prevenzione dell'inquinamento ambientale, con particolare riferimento allo sviluppo di logiche di economia circolare per i rifiuti, alla riduzione del consumo di risorse, tramite il miglioramento dell'efficienza energetica e il contenimento dei consumi idrici, all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, al controllo delle emissioni in atmosfera, alla riduzione dell'impatto di prodotti e processi sulle emissioni di gas serra, alla salvaguardia della biodiversità;
- la collaborazione ed il coinvolgimento dei nostri fornitori e clienti affinché il miglioramento delle performance di qualità, ambiente, sicurezza, sicurezza alimentare e sostenibilità rappresenti un elemento di creazione di valore per tutti;
- la garanzia, ove richiesto dal mercato, di utilizzo di materie prime idonee al contatto alimentare e il mantenimento e miglioramento delle strutture e dei comportamenti volti all'impostazione di un adeguato sistema di gestione della sicurezza alimentare.

Il successo di REPI S.r.l. dipende dalla capacità di migliorarsi, adattarsi alle nuove realtà, cogliere i segnali di cambiamento provenienti dall'esterno, trasformandoli in opportunità implementando un adeguato sistema per la gestione dei rischi aziendali.

Allo scopo, nella riunione di riesame e pianificazione, la Direzione analizza progetti specifici

proposti dalle varie sezioni verificandone la compatibilità con la strategia aziendale, il potenziale impatto sul business e la loro fattibilità e sostenibilità e si impegna a garantirne l'attuazione tramite la messa a disposizione di risorse adeguate.

La Direzione attua inoltre il costante monitoraggio degli indicatori definiti annualmente per la valutazione delle prestazioni del sistema integrato e ne adegua il numero e caratteristiche in funzione degli obiettivi aziendali e di sostenibilità.

La presente Politica Integrata viene riesaminata ed aggiornata periodicamente per garantirne l'adeguatezza ai cambiamenti dell'organizzazione e del suo contesto, agli obiettivi aziendali e alla Politica del Gruppo.

Lonate Ceppino (VA), 9 Aprile 2024


Carlo Giubardo

Amministratore Delegato

REPI S.r.l.



INTEGRATED POLICY FOR QUALITY, ENVIRONMENT, HEALTH, SAFETY AND FOOD SAFETY

REPI S.r.l. incorporates Repi-Ferline SA Group Policy and adjusts it according to its own features and business.

The Customer is considered a partner of REPI S.r.l. and the strategic objective is to satisfy its needs following the growing demands determined by the market evolution; therefore, all activities, whether individual or corporate, daily or planned, in the medium or long-term, are harmonized in this perspective.

REPI S.r.l. main goal is to develop and propose products that satisfy the needs and demands of the market and that meet the requirements and the application specifications agreed with the Customer, including those relating to the production of safe products intended for the market of food contact materials.

Products competitiveness and sustainability, quality consistency, compliance with environmental, health and safety requirements, as well as with the mandatory requirements relating to products and processes, are integral parts of the objective described.

The Management also considers it essential and supports the involvement and active participation of all the staff through the continuous training process so that everyone feels protagonist in a context that is constantly improving as for quality of work, environment conservation, workers' health and safety protection, food safety and social responsibility.

Our leading objectives are:

- the continuous improvement of quality and safety of the products and services we offer;
- the implementation of technical, organizational and "best practice" measures for the protection against risks, the work accidents prevention and the management of emergency situations, also through the collection and analysis of statistical data related to the prevention and protection measures adopted, as well as the implementation of initiatives to stimulate the adoption of virtuous behaviours;
- the improvement of attitudes and of an environmental, economic and social sustainability culture, of health and safety, of food safety, through the staff involvement, together with targeted education and training;
- the commitment to achieve the Sustainable Development Goals (SDGs) pertaining our business, as defined in the UN 2030 Agenda;
- the climate change mitigation and adaptation;
- the prevention of environmental pollution, with particular reference to the development of circular economy logics for the waste management, to the reduction of consumption of resources by improving energy efficiency and reducing the water consumption, to the use of energy from renewable sources, to the control of air emissions, to the reduction of the impact of products and processes on greenhouse gas emissions, to the safeguard of biodiversity;
- the cooperation and involvement of our suppliers and customers so that the improvement of the performance of quality, environment, safety, food safety and sustainability represents an element in terms of creating a value for everyone;
- the assurance, where requested by the market, to use raw materials suitable for food contact and the maintenance and improvement of structures and behaviors aimed at setting up an adequate food safety management system.

REPI S.r.l. success depends on the ability to improve itself, adapt to new realities, capture the signs of change coming from outside, transforming them into opportunities by implementing an adequate system for the business risks management.

To this end, during the review and planning meeting the Management analyzes specific projects proposed by the different departments, verifying their compliance with the corporate strategy, the potential impact on the business and their feasibility and sustainability and undertakes to ensure their implementation by providing adequate resources.

Furthermore, the Management implements the constant monitoring of the KPI defined annually for the evaluation of the integrated system performance and adapts their number and characteristics on the basis of the corporate and sustainability objectives.

This Integrated Policy is reviewed and updated periodically to ensure adjustments to changes in the organization and its context, compliance with the company objectives and with the Group Policy.

Lonate Ceppino, 09 April 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carlo Giubardo', written in a cursive style.

Carlo Giubardo
CEO
REPI S.r.l.



POLITICA HALAL
HALAL POLICY

Allegato 2 Manuale HALAL
ANNEX 2 Halal Manual
Rev.00

REPI S.r.l. si impegna a produrre i propri prodotti HALAL in conformità alle linee guida HALAL emesse dalle autorità religiose islamiche e allo standard internazionale OIC/SMIIC 1:2019.

REPI garantisce l'adeguatezza ai requisiti HALAL dei propri processi di produzione, a partire dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla produzione, al confezionamento, allo stoccaggio e alla distribuzione.

La sensibilizzazione e formazione del personale, unitamente ad un sistema di gestione volto al miglioramento continuo, assicurano che i prodotti REPI certificati HALAL siano sicuri e adatti all'utilizzo nel mercato islamico.

REPI S.r.l. undertakes to manufacture its HALAL products in accordance with the HALAL guidelines issued by the Islamic religious authorities and the international standard OIC/SMIIC 1: 2019.

REPI guarantees the compliance of its production processes to the HALAL requirements, starting from the procurement of raw materials to production, packaging, storage and distribution.

Employees' awareness and training, together with a management system aimed at continuous improvement, ensure that REPI products HALAL certified are safe and suitable for use in the Islamic market.

Amministratore Delegato
Chief Executive Officer

Lonate Ceppino (VA), il 01/06/2022