

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
241032-2017-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2017-05-25

Valid until
2020-05-25

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Cosce di suino stagionate.
Cured pork leg.

Prodotto da / Produced by

Salumificio Vitali S.p.A.

Via Passo Brasa, 28 - 40034 Castel d'Aiano(BO) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento
Tecnico ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT - 17 *Applicable
requirements

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
"Principi generali e requisiti di base per
progettazione di sistemi e attuazione"

Traceability in the feed and food chain "General
principles and basic requirements for system
design and implementation"

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 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.

Place and date:
Vimercate (MB), 2017-05-25

Aristide Poglio

Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione /
for the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Nicola Privato
Management Representative

Certificate No.: 241032-2017-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 2017-05-25

Appendix I to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: soddisfare le specifiche concordate con il cliente in relazione alle pratiche produttive; garantire il rispetto delle normative cogenti e volontarie alle quali l'azienda ha aderito; assicurare un tempestivo ritiro e richiamo dal mercato dei prodotti in situazioni critiche o di emergenza. ▪ Elementi del sistema: controllo in accettazione, controllo delle fasi di avanzamento della produzione, monitoraggio della temperatura, controllo calo peso, confezionamento, verifica conformità mezzi di trasporto. ▪ Processi coinvolti: ricevimento carni e materie prime, salatura, riposo, asciugatura, sugnatura e messa in rete, stagionatura eventuale confezionamento, spedizione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: coscia di suino, sale, zucchero, aromi, nitrato di potassio, sugna materiale di confezionamento. ▪ Unità minima rintracciabile: cosce di suino stagionate identificate con marchio IT 337L CE. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: to satisfy the specifications agreed with the client in relation to production practices; to ensure compliance with the mandatory and voluntary standards to which the company has joined; to assure the food recall and withdrawal in timely manner during crisis and emergency situations. ▪ Traceability system: acceptance control, monitoring of progress of production phases, temperature monitoring, decrease weight control, packaging, compliance verification means of transport. ▪ Processes involved: unloading of meats and raw materials, salting, rest, drying, greasing and insertion of the product in the net, curing, potential packaging, shipment. ▪ Traceable product/ingredient: pork leg, salt, sugar, flavorings, potassium nitrate, grease and packaging material. ▪ Minimum traceable unit: cured pork leg marked IT 337L CE.
--	--

Place and date:
Vimercate (MB), 2017-05-25

Aristide Poglio

Lead auditor



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione /
for the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Nicola Privato
Management Representative