

# PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.  
203120-2016-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date  
2016-06-27

Valid until  
2022-06-27

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product  
**Cosce di suino stagionate intere sfuse o confezionate sottovuoto identificate con marchio IT 731L CE.**  
**Cured pork leg whole loose or vacuum packed marked IT 731L CE.**

Prodotto da / Produced by

**Salumificio Vitali S.p.A**

Via per Marano, 2731 - 41028 Serramazzoni (MO) - 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), 2020-07-01

**Andrea de Grossi**

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

For the Accredited Unit:  
**DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.**

*Sabrina Bianchini*

**Sabrina Bianchini**  
Management Representative

Certificate No.: 203120-2016-AFSMS-ITA-ACCREDIA  
Place and date: Vimercate, 2020-07-01

## Appendix I to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Obiettivi:</b> 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.</li> <li>▪ <b>Elementi del sistema:</b> controllo in accettazione, controllo delle fasi di avanzamento della produzione, monitoraggio della temperatura, controllo calo peso, confezionamento, verifica conformità mezzi di trasporto</li> <li>▪ <b>Processi coinvolti:</b> ricevimento carni e materie prime, salatura, riposo, asciugatura, toelettatura, messa in rete, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura, eventuale confezionamento, spedizione.</li> <li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> coscia di suino, sale, pepe, aglio, sugna e materiale di confezionamento.</li> <li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> cosce di suino stagionate identificate con marchio IT 731L CE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Objectives:</b> 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.</li> <li>▪ <b>Traceability system:</b> acceptance control, monitoring of progress of production phases, temperature monitoring, decrease weight control, packaging, compliance verification means of transport.</li> <li>▪ <b>Processes involved:</b> receipt of meat and raw materials, salting, rest, drying, grooming, networking, pre-curing, greasing, scuring, potential packaging, shipment.</li> <li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> pork leg, salt, pepper, garlic, grease and packaging material.</li> <li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> cured pork leg marked IT 731L CE.</li> </ul>
--	--