



PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date
27 Giugno 2016

Valid until
27 giugno 2025

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 Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy 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), 01 Luglio 2022



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 MLA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) - Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix 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, toelettatura, messa in rete, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura, eventuale confezionamento, spedizione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: coscia di suino, sale, pepe, aglio, sugna e materiale di confezionamento. ▪ Unità minima rintracciabile: cosce di suino stagionate identificate con marchio IT 731L 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: receipt of meat and raw materials, salting, rest, drying, grooming, networking, pre-curing, greasing, scuring, potential packaging, shipment. ▪ Traceable product/ingredient: pork leg, salt, pepper, garlic, grease and packaging material. ▪ Minimum traceable unit: cured pork leg marked IT 731L CE.
---	--