



# PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date  
25 Maggio 2017

Valid until  
25 Maggio 2026

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 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), 21 marzo 2023



**Andrea DE Grossi**  
Lead auditor



SGQ N° 003 A  
SGA N° 003 D  
SGE N° 007 H  
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 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"> <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, sugnatura, stagionatura eventuale confezionamento, spedizione.</li> <li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> coscia di suino, sale, pepe, aglio, sugna materiale di confezionamento.</li> <li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> cosce di suino stagionate identificate con marchio IT 337 L 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> unloading of meats and raw materials, salting, rest, drying, greasing, curing, potential packaging, shipment.</li> <li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> pork leg, salt, peper, aglio, grease and packaging material.</li> <li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> cured pork leg marked IT 337L CE.</li> </ul>
--	--