

# PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.  
139147-2013-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date  
2013-07-25

Valid until  
2022-07-25

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product  
**Lardo, salumi cotti e stagionati, prodotti a base di carne suina freschi e in atmosfera protettiva (Bollo CEE 1056 L).**  
**Lard, cooked and cured salami, products made from fresh pork and packaged in modified atmosphere (Bollo CEE 1056 L).**

Prodotto da / Produced by

**BRIZIO S.r.l.**

Regione San Bartolomeo, 5 - 12020 Venasca (CN) - 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), 2019-07-18**

**Sabrina Rapetti**

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.**

**Sabrina Bianchini**  
Management Representative

Certificate No.: 139147-2013-AFSMS-ITA-ACCREDIA  
Place and date: Vimercate, 2019-07-18

## Appendix I to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Obiettivi:</b> sostenere obiettivi di sicurezza e qualità del prodotto, garantire la rintracciabilità di tutti gli ingredienti utilizzati nella produzione di prodotti di salumeria</li> <li>▪ <b>Elementi del sistema:</b> informazioni sui processi di ricevimento materie prime. Imballi, additivi, informazioni sui processi di lavorazione, informazione sui controlli di produzione</li> <li>▪ <b>Processi coinvolti:</b> produzione interna al salumificio e consegna al cliente</li> <li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> materie prime, imballi e additivi</li> <li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> prodotto di salumeria: intero non confezionato, confezionato in atmosfera protettiva, confezionato sottovuoto metà o intero</li> <li>▪ <b>Esclusioni:</b> singoli tagli anatomici di carne suina fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Objectives:</b> supporting safety and quality of the product, ensure traceability of all ingredients used in the production of salami, fresh and cold meat products</li> <li>▪ <b>Traceability system:</b> information about raw materials. packing, additives receiving (selection), information about working processes and production tests</li> <li>▪ <b>Processes involved:</b> internal production of salami and cold meat factory and delivery to client</li> <li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> raw materials, packaging and additives</li> <li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> salami, fresh and cold meat processed product: whole not packed, packed in protective atmosphere, vacuum packed half or whole</li> <li>▪ <b>Exclusions:</b> anatomical cuts of fresh pork meat</li> </ul>
--	--