

# MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:  
73341CC1-2010-AE-ITA-SINCERT

Data prima emissione/Initial date:  
23 dicembre 2009

Validità/Valid:  
23 dicembre 2015 - 15 settembre 2018

Si certifica che il sistema di gestione di/This is to certify that the management system of

## GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.

Uffici amministrativi: Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena (MO) - Italy  
(Riferimento al Certificato No. / Reference to Certificate No. 73341-2010-AE-ITA-SINCERT)

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Ambientale/  
Has been found to conform to the Environmental Management System standard:

### UNI EN ISO 14001:2004 (ISO 14001:2004)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09/  
Evaluated according to the requirements of Technical Regulations RT-09

Questa certificazione è valida  
per il seguente campo applicativo:

**Riferimento all'Appendice**  
**(Settore EA: 03)**

This certificate is valid  
for the following scope:

**Refer to Appendix**  
**(EA Sector: 03)**

Luogo e Data/Place and date:  
**Vimercate, 22 dicembre 2015**



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 Certification Body

**Vittore Marangon**  
**Management Representative**

Certificato No./Certificate No.: 73341CC1-2010-AE-ITA-SINCERT  
Luogo e Data/Place and date: Vimercate, 22 dicembre 2015

## Appendix to Certificate

Site Name	Site Address	Site Scope
Sede Operativa	Via Due Canali, 13/2 42124 Reggio Emilia (RE) Italy	<p>Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di: disossatura, siringatura, stampaggio, cottura, pastorizzazione, confezionamento e refrigerazione. Produzione di salumi affettati mediante le fasi di affettamento e confezionamento</p> <p>Production of cooked hams through the phases of: boning, injecting, moulding, oven baking, pasteurization, packaging and refrigeration. Production of sliced salami through the phases of slicing and packaging</p>
Sede Operativa	Via Pizach, 11 39038 San Candido (BZ) Italy	<p>Produzione di speck, salumi e specialità gastronomiche, mediante le fasi di lavorazione carni, affumicatura, stagionatura e confezionamento. Produzione di salumi affettati mediante le fasi di affettamento e confezionamento</p> <p>Production of "speck", salami and delicatessen specialties through the phases of: meat processing, smoking, ageing and packaging. Production of sliced salami through the phases of slicing and packaging</p>
Sede Operativa	Via Paganine, 23 41126 Modena (MO) Italy	<p>Produzione di salami mediante le fasi di: impasto, insacco, stagionatura, affumicatura e confezionamento. Produzione di mortadella mediante le fasi di: impasto, insacco, cottura, raffreddamento e confezionamento. Produzione di affettati, cubetti e tranci di salumi mediante le fasi di affettamento, cubettatura, tranciatura con confezionamento. Attività di etichettatura e incartonamento di prosciutti crudi in osso</p> <p>Production of salami through the phases of: mixing, stuffing, seasoning, smoking and packing. Production of mortadella through the phases of: mixing, stuffing, cooking, cooling and packing. Production of cold cuts, dices and pieces of cold and cooked meat products through the phases of slicing, dicing, cutting into pieces and packing. Activities of labelling and packing of cured hams with bone.</p>

Certificato No./Certificate No.: 73341CC1-2010-AE-ITA-SINCERT  
 Luogo e Data/Place and date: Vimercate, 22 dicembre 2015

Sede Operativa	Via Strada per Cadelbosco, 36 42041 Brescello (RE) Italy	Produzione e trasformazione di prodotti precotti a base di carne, mediante le fasi di preparazione, impasto, insacco, confezionamento, cottura/sterilizzazione e conservazione  Production of pre-cooked meat through the phases of: mixing, stuffing, packing, cooking/sterilizing and preserving
Sede Operativa	Interporto Blocco 10.4 40010 Bentivoglio (BO) Italy	Servizi di piattaforma logistica, mediante le fasi di: ricevimento merce, stoccaggio, conservazione, allestimento (peso-prezzatura, confezionamento), spedizione  Logistic services through the phases of: receiving goods, storage, preservation, preparation of orders (weighing-putting on price labels, packing), delivery
Sede Operativa	Via Erri Billò, 58 41043 Casinalbo di Formigine (MO) Italy	Attività di stagionatura e affumicatura di salami e stoccaggio di prosciutti crudi in osso  Activities of seasoning and smoking of salami and storage of cured hams with bone
Sede Operativa	Via Coste, 49 39043 Chiusa (BZ) Italy	Produzione di würstel, con e senza pelle, e specialità gastronomiche, mediante le fasi di lavorazione carni, emulsione, insacco, affumicatura, cottura, confezionamento e pastorizzazione  Production of würstel, with and without skin, gastronomic specialties through the phases of: meat processing, mixing, processing, stuffing, smoking, cooking, packing and pasteurization
Sede Operativa	Via Gudon, 107 39043 Chiusa (BZ) Italy	Produzione di speck, mediante le fasi di lavorazione carni, affumicatura, stagionatura e imballo  Production of speck, through the phases of meat processing, smoking, seasoning and packing
Sede Operativa	Via Fratelli Cervi, 109 58032 Bagnore di Santa Fiora (GR) Italy	Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di: disossatura, siringatura, stampaggio, cottura in forno, confezionamento, pastorizzazione e refrigerazione. Produzione di semilavorato attraverso le fasi di preparazione impasto, cottura, refrigerazione, taglio e

Certificato No./Certificate No.: 73341CC1-2010-AE-ITA-SINCERT  
 Luogo e Data/Place and date: Vimercate, 22 dicembre 2015

		<p>confezionamento</p> <p>Production of cooked hams through the phases of: boning, syringing, moulding, oven baking, pasteurization, packing and refrigeration. Production of semi-finished through the phases of: mixing, packing, cooking/sterilizing, slicing and preserving</p>
Sede Operativa	Via Gandiolo, 2/a 43015 Noceto (PR) Italy	<p>Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di: disossatura, siringatura, stampaggio, cottura in forno, confezionamento, pastorizzazione e refrigerazione. Produzione di salumi affettati attraverso le fasi di affettamento e confezionamento</p> <p>Production of cooked hams through the phases of: boning, syringing, moulding, oven baking, packing, pasteurization and refrigeration. Production of sliced salami through the phases of slicing and packing</p>
Sede Operativa	Via C. Guerci, 4 43013 Langhirano (PR) Italy	<p>Produzione di prosciutto crudo di Parma e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, pre-stagionatura, stagionatura</p> <p>Production of Parma and National raw ham through the phases of: salting, resting, washing, drying, pre-ageing and ageing</p>
Sede Operativa	Via San Vitale, 13 43038 Sala Baganza (PR) Italy	<p>Produzione di prosciutto crudo attraverso le fasi di: salatura e stagionatura. Affettamento e confezionamento di salumi stagionati</p> <p>Production of raw ham through the phases of: salting and ageing. Slicing and packing of salami</p>