

# MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

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

Data prima emissione/Initial date:  
23 dicembre 2009

Validità:/Valid:  
23 dicembre 2018 - 23 dicembre 2021

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  
e i siti come elencati nell'Appendix che accompagna questo certificato / and the sites as mentioned  
in the appendix accompanying this certificate

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

### ISO 14001:2015

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:

**Produzione di speck, salumi, wurstel, mortadella, prosciutti cotti e crudi, specialità gastronomiche e semilavorati attraverso le fasi di lavorazioni carni, disossatura, affumicatura, siringatura, stagionatura, cottura, pastorizzazione e confezionamento; Piattaforma logistica attraverso le fasi di ricevimento, stoccaggio, conservazione, allestimento e spedizione (EA: 03)**

This certificate is valid  
for the following scope:

**Production of speck, wurstel, mortadella, cooked and cured ham, food specialties and food semi-finished products through the phases: meat processing, deboning, smoking, injecting, seasoning, cooking, pasteurization and packaging; Logistic platform activities through phases: receiving, storage, warehousing and delivery (EA: 03)**

Luogo e Data/Place and date:  
**Vimercate (MB), 15 dicembre 2018**



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, IS7, 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  
**DNV GL – Business Assurance**  
**Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate**  
**(MB) - Italy**

**Zeno Beltrami**  
Management Representative

Certificato no.:/Certificate No.: 73341-2010-AE-ITA-SINCERT  
Luogo e Data:/Place and date: Vimercate (MB), 15 dicembre 2018

## Appendix to Certificate

Site Name	Site Address	Site Scope Local	Site Scope
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Uffici Amministrativi	Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena (MO) - Italy	Riferimento al campo applicativo	Reference to scope
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - 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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Due Canali, 13/2 - 42124 Reggio Emilia (RE) - Italy	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	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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Ruota al Mando, 55 - Fraz. Leccio - 50066 Reggello (FI) - Italy	Produzione di salumi e specialità gastronomiche, mediante le fasi di lavorazione carni, stagionatura e confezionamento. Produzione di salumi affettati mediante le fasi di affettamento e confezionamento	Production of salami and delicatessen specialties through the phases of: meat processing, ageing and packaging. Production of sliced salami through the phases of slicing and packaging
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - 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, emulsionamento, 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 pausterization
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Gandiolo, 2/a - 43015 Noceto (PR) - Italy	Lavorazione di salumi affettati attraverso le fasi di affettamento e	Production of sliced salami through the

Certificato no.:/Certificate No.: 73341-2010-AE-ITA-SINCERT  
 Luogo e Data:/Place and date: Vimercate (MB), 15 dicembre 2018

		confezionamento. Lavorazione formaggio attraverso le fasi affettamento, grattugiatura, porzionatura e confezionamento	phases of silcing and packaging. Production case through the phase of silcing, grated cheese, portioned and packaging
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via 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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Erri Billò, 58 - 41043 Casinalbo di Formigione (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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via F.lli 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 confezionamento	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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via C. Guerci, 4 - 43013 Langhirano (PR) - Italy	Produzione di prosciutto crudo di Parma e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, pre-stagionatura, stagionatura	Production of Parma and National raw ham through the phases of: salting, resting, washing, drying, pre-ageing and ageing
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - 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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via San Vitale, 13 - 43038 Sala Baganza (PR) - Italy	Produzione di prosciutto crudo attraverso le fasi di: salatura e stagionatura.	Production of raw ham through the phases of: salting and ageing. Slicing and packing of salami

Certificato no.:/Certificate No.: 73341-2010-AE-ITA-SINCERT  
 Luogo e Data:/Place and date: Vimercate (MB), 15 dicembre 2018

		Affettamento e confezionamento di salumi stagionati	
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Roma 73 - 40069 Zola Predosa (BO) - Italy	Produzione di mortadella attraverso le fasi di preparazione impasto, insacco, cottura, raffreddamento e confezionamento	Production of mortadella through the phases of mixing, stuffing, cooking, cooling and packing
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Paganine, 23 - 41126 Modena (MO) - Italy	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	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
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede Operativa	Via Midena, 26/28 - 33038 San Daniele del Friuli (UD) - Italy	Produzione di prosciutto crudo di San Daniele e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, pre-stagionatura, stagionatura	Production of San Daniele and National raw ham through the phases of: salting, resting, washing, drying, pre-ageing and ageing
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A. - Sede operativa	Via Pizach, 11 - 39038 San Candido (BZ) - Italy	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	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