

# CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:  
10000457889-MSC-ACCREDIA-ITA

Data Prima Emissione:  
28 dicembre 2021

Validità:  
28 dicembre 2024 – 27 dicembre 2027

Si certifica che il sistema di gestione di  
**Salumifici GranTerre S.p.A.**  
Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena (MO) - Italia  
e i siti come elencati nell'Appendice che accompagna questo certificato

È conforme allo Standard:  
**ISO 45001:2018**

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

**Formulazione e produzione di salumi interi, affettati ed in tranci mediante le fasi di impasto, insacco, cottura, stagionatura, affumicatura, affettamento, cubettatura, tranciatura e confezionamento.**

**Produzione di prosciutto crudo di Parma e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, marchiatura.**

**Produzione di speck e pancetta stagionata, mediante le fasi di ricevimento materie prime, salatura, massaggio, appendimento, asciugatura a freddo, affumicatura, stagionatura, lavaggio, confezionamento e spedizione.**

**Produzione di affumelli, salame cotto, wurstel con o senza pelle, mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasti, insacco, affumicatura, stagionatura, cottura, spellatura o taglio, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento e spedizione.**

**Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura zangolatura, stampaggio o insacco, cottura, affettamento eventuale, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento e spedizione.**

**Formulazione e produzione di specialità gastronomiche "Teneroni" mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasto, insacco, cottura, confezionamento in atmosfera modificata, incartonamento e spedizione.**

**Produzione di speck e pancette interi, in tranci ed affettati mediante le fasi di ricevimento materie prime, salatura, massaggio, appendimento, affumicatura, stagionatura, lavaggio, confezionamento (intero, porzionato o affettato) sottovuoto o in atmosfera protettiva.**

Luogo e Data:  
Vimercate (MB), 28 dicembre 2024



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, GIIG, LAB e LAT, di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD e di MIRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione:  
**DNV - Business Assurance**  
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy



**Claudia Baroncini**  
Management Representative



Certificato n.: 10000457889-MS-C-ACCREDIA-ITA  
Luogo e Data: Vimercate (MB), 28 dicembre 2024

**Produzione di pancette, prosciutti cotti affumicati e arrosto mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura, zangolatura, stampaggio, cottura, affumicatura, arrostitura, raffreddamento, destampaggio, confezionamento, pastorizzazione superficiale, incartonamento.**

**Affettamento e confezionamento di salumi cotti e crudi stagionati/fermentati.**

**Porzionamento, affettamento, grattugia e confezionamento di formaggi (IAF 03, 35)**



## Appendice al Certificato

### Salumifici GranTerre S.p.A.

I siti inclusi nella certificazione sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
Salumifici GranTerre S.p.A.	Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena (MO) - Italia	Attività direzionali, amministrative e di rappresentanza relativamente alla formulazione, produzione e logistica di salumi e formaggi.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Paganine, 23 - 41126 Modena (MO) - Italia	Formulazione e produzione di salumi interi, affettati ed in tranci mediante le fasi di impasto, insacco, cottura, stagionatura, affumicatura, affettamento, cubettatura, tranciatura e confezionamento.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via C. Guerci, 4 - 43013 Langhirano (PR) - Italia	Produzione di prosciutto crudo di Parma e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, marchiatura.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via San Vitale, 13 - 43038 Sala Baganza (PR) - Italia	Produzione di prosciutto crudo, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, marchiatura. Affettamento e confezionamento di salumi stagionati.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Coste, 49 - 39043 Chiusa Leitach (BZ) - Italia	Produzione di affumelli, salame cotto, wurstel con o senza pelle, mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasti, insacco, affumicatura, stagionatura, cottura, spellatura o taglio, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento e spedizione.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Gudon, 107 - 39043 Chiusa di Putzen (BZ) - Italia	Produzione di speck e pancetta stagionata, mediante le fasi di ricevimento materie prime, salatura, massaggio, appendimento, asciugatura a freddo, affumicatura, stagionatura, lavaggio, confezionamento e spedizione.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Gandiolo, 2/a - 43015 Noceto (PR) - Italia	Affettamento e confezionamento di salumi cotti e crudi stagionati/fermentati. Porzionamento, affettamento, grattugia e confezionamento di formaggi.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via F.lli Cervi, 109 - 58037 Bagnore di Santa Fiora (GR) - Italia	Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura zangolatura, stampaggio o insacco, cottura, affettamento eventuale, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento e spedizione. Produzione di specialità gastronomiche "Teneroni" mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasto, insacco, cottura, confezionamento in atmosfera modificata, incartonamento e spedizione.

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Pizach, 11 - 39038 San Candido (BZ) - Italia	Produzione di speck e pancette interi, in tranci ed affettati mediante le fasi di ricevimento materie prime, salatura, massaggio, appendimento, affumicatura, stagionatura, lavaggio, confezionamento (intero, porzionato o affettato) sottovuoto o in atmosfera protettiva. Produzione di pancette, prosciutti cotti affumicati e arrosto mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura, zangolatura, stampaggio, cottura, affumicatura, arrostitura, raffreddamento, destampaggio, confezionamento, pastorizzazione superficiale, incartonamento
Salumificio Graterre S.p.A	Via Erri Billo 58 - 41043 Formigine (MO) - Italy	Stagionatura di salumi interi
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Roma 73, - 40069 Zola Predosa (BO) - Italia	Produzione di Mortadella mediante le fasi di ricevimento materie prime, impasto, insacco, cottura, confezionamento e incartonamento. Produzione di specialità gastronomiche mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasto, insacco, cottura, confezionamento in atmosfera modificata, incartonamento.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Midena, 26 - 33038 San Daniele del Friuli (UD) - Italia	Produzione del prosciutto di San Daniele e del prosciutto nazionale attraverso le fasi di: salatura, riposo, lavaggio e stagionatura
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Due Canali, 13/2 - 42124 Reggio Emilia (RE) - Italia	Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura, zangolatura, stampaggio o insacco, cottura, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento. Affettamento, confezionamento e incartonamento di salumi cotti.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Ruota al Mando, 55 – Fraz. Leccio - 50066 Reggello (FI) - Italia	Produzione di salumi e specialità gastronomiche, mediante le fasi di lavorazione carni, stagionatura e confezionamento. Affettamento e confezionamento di salumi.
Logistica Granterre S.r.l.	Interporto Blocco 10.4 - 40010 Bentivoglio (BO) - Italia	Servizi di piattaforma logistica mediante la gestione le fasi di ricevimento merce, stoccaggio, conservazione, allestimento ordini e spedizione di salumi e formaggi.