



CERTIFICATO / CERTIFICATE

N.P3338

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO / WE HEREBY CERTIFY THAT THE PRODUCT

**Salumi crudi stagionati o cotti, prodotti con carni di suini di filiere
italiane con caratteristiche definite**

***Salami, seasoned or cooked, produced by the use of meat
of Italian traceability chains with defined characteristics***

DELL'ORGANIZZAZIONE / OF THE ORGANIZATION

GOLFERA IN LAVEZZOLA SPA

I – 48017 CONSELICE (RA) – VIA DELL'INDUSTRIA 6/8

UNITÀ OPERATIVA / OPERATIVE UNIT

I – 48017 LAVEZZOLA (RA) – VIA DELL'INDUSTRIA 6/8

È CONFORME A / COMPLIES WITH

DT54 ED01 160513

CERTIFICAZIONE SYSTEM 6- ISO/IEC 17067:2013
CERTIFICATION SYSTEM 6 - ISO/IEC 17067:2013

*THIS CERTIFICATE IS BOUND TO FULFILMENT OF THE CERTIQUALITY REGULATIONS APPLYING TO PRODUCT
CERTIFICATION. THIS CERTIFICATE IS NOT VALID WITHOUT THE RELATIVE ANNEX.*

PRIMA EMISSIONE 25/07/2017
FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE 25/07/2017
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA 24/07/2020
EXPIRY DATE

E. OPPICI – PRESIDENT



ALLEGATO AL CERTIFICATO / ENCLOSURE TO CERTIFICATE N. P3338

DT54: DOCUMENTO TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI "SALUMI INSACCATI, OTTENUTI DA SUINI NAZIONALI DI RAZZE DEFINITE, CON CARATTERISTICHE DEFINITE"

PRODOTTO:

- "Golfetta"
- "Golferino"
- "Strolghino"
- "Dolce Magro"
- "Salame di Prosciutto"
- "Romagnolo"
- "Primizia"
- "Spianata"
- "Abruzzese"
- "Padanello"
- "Ventricina"
- "Prosciutto Cotto"
- "Mortadella Chiara"

CARATTERISTICHE CERTIFICATE: tagli di carne provenienti da suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia, aventi peso superiore a 130 kg, appartenenti alle razze rientranti nel "Suino Pesante Italiano": in particolare tagli di carne di suini da allevamenti e stabilimenti di macellazione operanti in ambito dei circuiti D.O.P. "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di San Daniele" e "Salamini Italiani alla Cacciatora"

Processo produttivo e Caratteristiche del Prodotto Finito rispondenti alla "Specifica Tecnica di Produzione e di Prodotto" definita da Golfera in Lavezzola S.p.a. con riferimento ai tagli di carne utilizzati ed ai parametri di processo per l'ottenimento di ogni specifico salume.

THIS ANNEX IS NOT VALID WITHOUT THE RELEVANT CERTIFICATE.

PRIMA EMISSIONE 25/07/2017
FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE 25/07/2017
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA 24/07/2020
EXPIRY DATE

E. OPPICI – PRESIDENT