CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

Certificato n.
Certificate n. **56312**

I prodotti / *The products*

Animali vivi da macello, carcasse e mezzene suine, tagli di carne suina prodotti di salumeria sia freschi che stagionati, crudi o cotti.
Identificati dall'indicazione Filiera Toscana e Antibiotic Free (DTP 109), riportata sui documenti di vendita e/o compresa nel codice individuale dell'articolo considerato.

FORMATI DI VENDITA: animale vivo, carcassa, mezzena, tagli anatomici e carnei, prodotti di salumeria, sia freschi che stagionati, crudi o cotti.

Dell'organizzazione / *Of the company*

ATI ANTIBIOTIC FREE

Località Cusona- Ulignano - 53037 SAN GIMIGNANO (SI) - ITALY

È conforme allo standard /*Is in compliance with the standard:*

DTP109

Suino allevato senza antibiotico

Nel rispetto dei seguenti requisiti / *With respect of the following:*

Assenza di trattamenti antibiotici in allevamento negli ultimi 4 mesi (120 giorni) di vita dell'animale.

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA.
La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by CSQA.
The validity of this Certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: *First issue*	**21/11/2019**
Emissione corrente: *Current issue*	**21/11/2019**
Scadenza: *Expiry date*	**20/11/2022**

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

Mod. PRVOL_NA Rev.1 05/11/14

ALLEGATO N° 2 Certificato n. **56312**
Annex n. 2 Certificate n.

STABILIMENTO TRASFORMATORE DI FILIERA:

Salcis Industria Salumi e Formaggi sas di Morbidi Alessandro & C.

S.P. Colligiana, 33 53035 Monteriggioni (SI) – ITALY

Unità operativa / *Operative unit*:
S.P. Colligiana, 33 53035 Monteriggioni (SI) – ITALY

Prodotti certificati per singolo stabilimento produttivo / *Certified products for single factory:*

Salumi insaccati freschi, stagionati e cotti, e salumi non insaccati stagionati.

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA.
La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by CSQA.
The validity of this Certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: *First issue*	**21/11/2019**
Emissione corrente: *Current issue*	**21/11/2019**
Scadenza: *Expiry date*	**20/11/2022**

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)