



## ISTITUTO PARMA QUALITÀ

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità  
di prodotti agricoli ed alimentari

**Oggetto:- riconoscimento del laboratorio di affettamento e confezionamento**

In data **14 marzo 2011** la Commissione incaricata dall'Istituto Parma Qualità ha effettuato l'ispezione prevista dal Piano di Controllo della DOP "Prosciutto di Parma" ed ha accertato che il laboratorio di affettamento e confezionamento CERTOSA SALUMI SPA sito in Via Filagni, 1 .- Collecchio (PR) - località ricompresa nell'area di cui al citato Piano di Controllo

### PRESENTA

I REQUISITI PREVISTI PER LA PRODUZIONE AI FINI DELLA DOP "PROSCIUTTO DI PARMA

- 1) per l'Organismo di Controllo
- 2) per il Servizio Veterinario
- 3) per la Stazione Sperimentale

Maurizio  
Roberto  
G. Farolani



Il laboratorio è autorizzato ad operare nell'ambito del Disciplinare della DOP; al Laboratorio così riconosciuto è attribuito il codice di identificazione

**L46**

fileplanghtrariclabef