



PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
CERT-591-2006-APC-MIL-ACCREDIA

Initial date
30 gennaio 2005

Valid until
25 gennaio 2024

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Carni suine nazionali fresche con sigla "F"
Fresh italian pork meat with the F mark

Prodotto da / Produced by

Padania S.r.l.

Via Circonvallazione SUD – 26010 Offanengo (CR) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento
Tecnico ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17
*Applicable requirements

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari "Principi generali
e requisiti di base per progettazione di sistemi e
attuazione"**

**Traceability in the feed and food chain "General principles
and basic requirements for system design and
implementation"**

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 08 marzo 2022



Rosella Sardi

Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 H
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, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MLA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) – Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: <i>(Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera)</i></p> <p>Macello: 01 Allevamento: 17</p> <p>L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category)</p> <p>Slaughterhouse: 01 Farmers: 17</p> <p>The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Garantire origine e rintracciabilità del prodotto italiano del circuito del PARMA e SAN DANIELE; Sostenere obiettivi di sicurezza e qualità del prodotto; Documentare la storia e l'origine del prodotto ▪ Elementi del sistema: Identificazione dell'origine (allevamento suinicolo), identificazione delle pratiche di allevamento dei suini, identificazione dei processi di conferimento suini al macello, identificazione dei processi di macellazione, sezionamento, confezionamento e spedizione ▪ Processi coinvolti: Allevamento, ricevimento, macellazione, sezionamento, confezionamento e spedizione ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: carne suina fresca ▪ Unità minima rintracciabile: Singoli tagli anatomici di carne suina 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Warranty origin and traceability of italian product from PARMA and SAN DANIELE circuit; Obtain safety and quality of product; Documentation of history and origin of product ▪ Traceability system: Source identification (pig farm), identification of cultural breeding of pigs, identification of pigs delivering and receiving to slaughterhouse, identification of slaughtering and butchering processes, identification of packaging and forwards processes ▪ Processes involved: Breeding, Receiving, slaughtering, sectioning, packing and forwarding ▪ Traceable product/ingredient: fresh pork meat ▪ Minimum traceable unit: Anatomical cuts of pork meat