

PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date
2005-01-30

Valid until
2021-01-25

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 GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia 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), 2018-01-17

Massimiliano Rota

Lead auditor



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	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 Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Nicola Privato
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. Via Energy Park, 14, 20871 Vimercate (MB), Italy. Tel. 039.68 99 905. Website: www.dnvgl.com/assurance

Certificate No.: CERT-591-2006-APC-MIL-SINCERT
Place and date: Vimercate, 2018-01-17

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.) Macello 1 Allevamenti 19 L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category.) Slaughterhouse 1 Farmers 19 The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: rintracciabilità di filiera dei suini: origine e allevamento nazionale del circuito del PARMA e SAN DANIELE; garantire origine e rintracciabilità del prodotto; 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. ▪ Processi coinvolti: 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: chain traceability of pigs: origin of pigs breeding from PARMA and SAN DANIELE circuit; warranty origin and traceability of product; 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: receiveing, slaughtering, sectioning, packing and forwarding. ▪ Traceable product/ingredient: fresh pork meat. ▪ Minimum traceable unit: anatomical cuts of pork meat.