

# PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.  
CERT-592-2006-PC-MIL-SINCERT

Initial date  
2006-01-30

Valid until  
2021-01-25

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product  
**Carni suine nazionali fresche.**  
**Fresh italian pork meat.**

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  
SGA N° 003 D  
SGE N° 007 M  
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 MRA 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](http://www.dnvgl.com/assurance)

Certificate No.: CERT-592-2006-APC-MIL-SINCERT  
 Place and date: Vimercate, 2018-01-17

## Appendix I to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Obiettivi:</b> rintracciabilità interna delle lavorazioni del macello Padania relativamente ai tagli di carne; garantire origine e rintracciabilità del prodotto; sostenere obiettivi di sicurezza e qualità del prodotto; documentare la storia e l'origine del prodotto.</li> <li>▪ <b>Elementi del sistema:</b> 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</li> <li>▪ <b>Processi coinvolti:</b> ricevimento, macellazione, sezionamento, confezionamento e spedizione</li> <li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> carne suina fresca</li> <li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> singoli tagli anatomici di carne suina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Objectives:</b> internal traceability of slaughter house; warranty origin and traceability of product; obtain safety and quality of product; documentation of history and origin of product.</li> <li>▪ <b>Traceability system:</b> 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.</li> <li>▪ <b>Processes involved:</b> receiveing, slaughtering, sectioning, packing and forwarding.</li> <li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> fresh pork meat.</li> <li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> anatomical cuts of pork meat</li> </ul>
---	---