

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
6860-2007-AE-ITA-SINCERT

Data prima emissione/Initial date:
03 agosto 2007

Validità/Valid:
29 maggio 2016 - 15 settembre 2018

Si certifica che il sistema di gestione di/This is to certify that the management system of

PROSCIUTTIFICIO S. DOMENICO S.p.A.

Strada Massese, 294 - Località Lagrimone - 43028 Tizzano Val Parma (PR) - Italy

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Ambientale/
Has been found to conform to the Environmental Management System standard:

UNI EN ISO 14001:2004 (ISO 14001:2004)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09/
Evaluated according to the requirements of Technical Regulations RT-09

Questa certificazione è valida
per il seguente campo applicativo:

**Produzione e commercializzazione
di prosciutto crudo stagionato di Parma,
nazionale ed estero, in osso, disossato
e a tranci, attraverso le fasi di: salagione,
riposo, lavaggio, asciugatura,
pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura
e porzionatura**

(Settore EA : 03)

This certificate is valid
for the following scope:

**Production and trading of seasoned "Parma"
ham, MEC and national, with, without bone
and sliced, through the process of: salting,
resting, washing, drying, initial curing,
greasing, final curing and slicing**

(EA Sector : 03)

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate (MB), 02 maggio 2016



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, TSP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRSA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e TSP

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body

Vittore Marangon
Management Representative