

Certificato di Conformità N. IT21/1164

Si certifica che il prodotto sotto riportato è risultato
conforme all'oggetto di certificazione:

RICHIEDENTE:

LA BADIA S.r.l.

Via Cavo, 14 - 43037 Lesignano De' Bagni (PR) - Italia

OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE:

**Assenza di trattamenti antibiotici a partire dal 49° giorno
dalla nascita dell'animale**

PRODOTTO IN CERTIFICAZIONE:

**Prosciutto crudo stagionato di Parma D.O.P.* e
prosciutto crudo stagionato Nazionale**

*(i dettagli sui requisiti normativi di riferimento e sui servizi sono descritti nelle pagine
allegate - il cui n° è sotto riportato - che sono da ritenersi parte integrante del
presente certificato)*

*Il sistema di certificazione adottato prevede, secondo lo schema SCP 005 le
seguenti tipologie di verifiche periodiche per il mantenimento:*

- ✓ *Verifiche di conformità del processo produttivo e dei relativi aspetti del
Sistema Qualità*
- ✓ *Campionamenti e prove sul prodotto*

Questo certificato è valido dal 14/12/2021 fino al 14/12/2024.
La validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.
Ricertificazione da eseguirsi entro il 14/12/2024.
Rev. 1. Certificata dal 14/12/2021.

Autorizzato da
Paola Santarelli



SGS ITALIA S.p.A.
Via Caldera, 21 - 20153 MILANO - Italy
t + 39 02 73 93 1 f +39 02 70 10 94 89 www.sgs.com

Pagina 1 di 2

SGS



IT/CT/ c20211433
STP: 005/249

(*) termine parte integrante del nome del
prodotto e non oggetto della presente
certificazione



Il presente documento è emesso dalla Società ed è soggetto alle sue Condizioni Generali
dei Servizi di Certificazione accessibili all'indirizzo
www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Si richiama l'attenzione sulle limitazioni di
responsabilità, manleva e foro competente ivi stabiliti. L'autenticità di questo documento
può essere verificata accedendo al sito <https://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory>. Qualsiasi modifica non autorizzata, alterazione o
falsificazione del contenuto o della forma del presente documento è illegale e i
trasgressori saranno perseguibili a norma di legge.

Certificato di Conformità IT21/1164

SITO DI PRODUZIONE:

Salatura, sugnatura, stagionatura, confezionamento, spedizione
prodotto finito: LA BADIA S.r.l.
Allevamenti suini, macelli e sezionamenti da fornitori esterni certificati
per assenza di trattamenti antibiotici (elenco
conservato e disponibile presso SGS Italia S.p.A.)

CARATTERISTICHE CERTIFICATE:

Assenza di trattamenti antibiotici a partire dal 49° giorno dalla nascita
dell'animale

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA:

Prosciutto crudo stagionato

MARCHIO:

Marchi propri e Prosciutto di Parma D.O.P.*

DOCUMENTI NORMATIVI:

STP: 005/249, in revisione corrente

RAPPORTO VERIFICA ISPETTIVA:

IT/CT/ c20211433

Il rapporto sopra riportato si riferisce a quello corrispondente all'ultima emissione del certificato.

SGS



IT/CT/ c20211433

STP: 005/249

(*) termine parte integrante del nome del prodotto e non oggetto della presente certificazione

Rev. 1



SGS



Pagina 2 di 2

Il presente documento è emesso dalla Società ed è soggetto alle sue Condizioni Generali dei Servizi di Certificazione accessibili all'indirizzo www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Si richiama l'attenzione sulle limitazioni di responsabilità, manleva e foro competente ivi stabiliti. L'autenticità di questo documento può essere verificata accedendo al sito <https://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory>. Qualsiasi modifica non autorizzata, alterazione o falsificazione del contenuto o della forma del presente documento è illegale e i trasgressori saranno perseguibili a norma di legge.