

Reg. Numero ALI 01342 - DF  
Data di rilascio 2022-05-02 Data di ultima modifica 2022-05-02  
Data di scadenza 2025-05-01

Pagina 1 di 1

## Certificato del Sistema di Rintracciabilità di Filiera **ISO 22005:2007**

Si dichiara che l'Organizzazione:

### **Ugo Annoni S.p.A. Industrie Alimentari**

è conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 per i seguenti prodotti/servizi:

prosciutti stagionati con osso "Origine Italia"

Presidente  
Giampiero Belcredi

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali Kiwa Cermet Italia.

La presente certificazione è stata rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico Accredia RT17.

Questo certificato è costituito da 2 pagine. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione.

**Kiwa Cermet Italia S.p.A.**  
Società con socio unico, soggetta  
all'attività di direzione e coordinamento  
di Kiwa Italia Holding Srl  
Via Cadriano, 23  
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)  
Tel +39.051.459.3.111  
Fax +39.051.763.382  
E-mail: info@kiwacermet.it  
www.kiwa.it

#### **Ugo Annoni S.p.A. Industrie Alimentari**

##### **Sede Legale**

- Via Spezia 106, 43044 Collecchio (PR) - Italia

##### **Sede operativa**

- Via Spezia 106, 43044 Collecchio (PR) - Italia

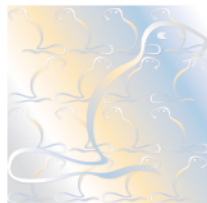
- Via Vittorio Emanuele II 40/42, 43038 Sala Baganza (PR) - Italia

- Via Al Torrente 1, 43038 Castellaro di Sala Baganza (PR) - Italia



PRD N° 069B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Reg. Numero ALI 01342 - DF  
Data di rilascio 2022-05-02 Data di ultima modifica 2022-05-02  
Data di scadenza 2025-05-01

Pagina 2 di 2

## Scheda tecnica allegata al Certificato **ISO 22005:2007**

### Ugo Annoni S.p.A. Industrie Alimentari

#### Sede Legale

- Via Spezia 106, 43044 Collecchio (PR) – Italia

#### Sede Operativa

- Via Spezia 106, 43044 Collecchio (PR) – Italia

- Via Vittorio Emanuele II 40/42, 43038 Sala Baganza (PR) – Italia

- Via Al Torrente 1, 43038 Castellaro di Sala Baganza (PR) – Italia

**Prodotti oggetto della certificazione:** prosciutti stagionati con osso “Origine Italia”

**U.M.R.:** Singolo prosciutto con osso

### Obiettivi del sistema di rintracciabilità oggetto della certificazione

- Dimostrare l’origine delle carni suine derivanti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia (a partire dall’ingresso degli animali vivi in macello);
- Fornire ai propri clienti un prodotto la cui sicurezza e qualità sia garantita da un controllo lungo la filiera produttiva attraverso tutti gli stadi della produzione partendo dal suino vivo fino ad arrivare al prodotto finito consegnato al cliente
- Soddisfare le richieste dei clienti (ed indirettamente quelle dei consumatori finali) che prestano sempre maggiore attenzione alle informazioni relative all’origine delle materie prime utilizzate.
- Dare un valore aggiunto al proprio sistema ed ai propri prodotti rispetto a quanto definito dalla semplice Normativa Cogente

### Elementi a supporto degli obiettivi

Documenti a supporto dell’origine Italia dei suini gestiti dal macello (Elenco lotti giornalieri macellati ed Elenco lotti di acquisto suini vivi), DDT emesso dal macello con Dichiarazione origine Italia delle carni; registri di lavorazione cosce e registri di rintracciabilità interna dei lotti; parametri di controllo dei processi produttivi; lotti di sale e materiali ausiliari utilizzati; lotto mensile di spedizione dei prosciutti, destinatari del prodotto finito.

### Caratteristiche oggetto della certificazione

Sistema di Rintracciabilità di Filiera conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008

**Profondità della filiera:** Macello, siti di produzione

### Estensione della rintracciabilità:

Prosciutto con osso, sale e materiali ausiliari

Presidente  
Giampiero Belcredi



PRD N° 069B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

# CERTIFICATO