

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
133721-2013-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2013-03-28

Valid until
2022-03-28

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Prosciutto Crudo di Parma DOP* V35 con osso.
Parma Ham PDO* V35 with bone.

(*) La denominazioni DOP fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione
(*) The designation PDO is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification

Prodotto da / Produced by

LEPORATI PROSCIUTTI LANGHIRANO S.p.A

Strada per Langhirano, 29 – 43013 – Pastorello (PR) - 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), 2019-05-10

Andrea De Grossi

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 MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Sabrina Bianchini

Sabrina Bianchini
Management Representative

Certificate No.: 133721-2013-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate 2019-05-10

Appendix I to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: rispetto normative volontarie in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera, Maggiore sicurezza per il consumatore. ▪ Elementi del sistema: controllo in accettazione, controllo delle fasi di avanzamento della produzione, salatura, catena del freddo e stagionatura e sugnatura delle cosce, verifica conformità mezzi di trasporto. ▪ Processi coinvolti: ricevimento carni e materie prime, salatura, riposo, asciugatura, sugnatura e messa in rete, stagionatura eventuale confezionamento, spedizione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: cosce suine, sale, sugna. ▪ Unità minima rintracciabile: Prosciutto Crudo di Parma DOP* V35 con osso. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: respect voluntary laws for food safety and traceability system, Increased safety for consumers. ▪ Traceability system: acceptance control, monitoring of progress of production phases, salting, cold process, seasoning and greasing processes, compliance verification means of transport. ▪ Processes involved: unloading of meats and raw materials, salting, rest, drying, greasing and insertion of the product in the net, curing, potential packaging, shipment. ▪ Traceable product/ingredient: pork leg, salt, lard. ▪ Minimum traceable unit: Parma Ham PDO* V35 with bone.
---	---