

# PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:  
CERT-0009-2000-PC-BOL-DNV

Data prima emissione/Initial date:  
02 febbraio 2020

Validità/Valid:  
21 maggio 2021– 20 maggio 2024

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

**Prosciutto crudo “Leporati Gran Riserva”**  
Seasoned ham “Leporati Gran Riserva”

Prodotto da / Produced by

**Leporati Prosciutti Langhirano S.p.A.**

Strada Langhirano, 29 - 43013 Pastorello di Langhirano (PR) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del/  
Complies with the applicable requirements of:

## STP-ce-pc-agro 1 Rev. 3

Specificazione Tecnica di Prodotto - “ Prosciutto crudo nazionale stagionato ”/  
Technical Product Specification - “Italian seasoned raw ham”

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 : Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato  
Food Product Certification - LEVEL 2 : The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

### Limitazioni / Limitations :

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the products 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

Luogo e Data/Place and date:  
Vimercate (MB), 29 marzo 2021

Per l'Organismo di Certificazione/  
For the Certification Body  
**DNV - Business Assurance**  
Via Energy Park, 14,  
20871 Vimercate (MB) - Italy



**Zeno Beltrami**  
Management Representative

## Appendix to Certificate

**Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).**

**Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:**

- **Stagionatura non inferiore a 16 mesi dalla data di 1° salagione / The seasoning is not less than 16 months from the first date of salting;**
- **Ottenuto da cosce fresche non congelate di suini nazionali nati, allevati, macellati in Italia, di età non inferiore ai 9 mesi e peso intorno ai 150 kg / Obtained with fresh haunches not frozen coming from pigs born, bred and slaughtered in Italy, of age not less than 9 months and weighing around 150 kg;**
- **Lavorato con sola aggiunta di sale marino alimentare / Treated with the only addition of salt-table;**
- **Peso in osso compreso fra 8,5 - 11,5 kg / Weight with bone between 8,5 and 11,5 kg;**
- **Il prosciutto crudo è ottenuto partendo da coscia intera di suino "pesante" di provenienza nazionale (peso coscia oltre 12,5 kg) / Parma Ham is obtained starting from fresh whole pork haunches from Italian "heavy" pig (haunches' weight above 12,5 Kg);**
- **Non utilizzo di farina di frumento nella sugna (assenza di glutine) / Lard does not contain wheat flour (absence of gluten)**