



PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date
28 marzo 2013

Valid until
28 marzo 2025

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 DOP 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 Provinciale per Langhirano, 29, Località Giarreto - 43013 LANGHIRANO (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 Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy 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), 04 aprile 2022



Andrea De Grossi
Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 H
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, 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 issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) - Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix 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.
---	---