



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **26776-2008-OTH-ITA-SINCERT**

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prosciutto Crudo di Parma DOP con osso e disossato con sigla F e FF

**La denominazione DOP è parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione
Parma Ham PDO with bone and debone marked F and FF*

** 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

QUINTA STAGIONE S.p.A.

Strada per Parma, 30 - 43010 Pilaastro di 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 / Traceability in the feed and food chain

“ Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione”

“ General principles and basic requirements for system design and implementation”

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al Det Norske Veritas Italia Srl per esaminare se il presente Certificato rimane valido. / *Any changes in the product shall immediately be reported to Det Norske Veritas Italia Srl 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..*

Data Prima Emissione

First Issue Date

2008-05-07

Data di scadenza

Expiry date

2014-05-05

Luogo e data

Place and date

Agrate Brianza, (MB) 2012-06-12

per l'Organismo di Certificazione

for the Accredited Unit

DET NORSKE VERITAS ITALIA S.R.L.



SGQ N°003 A PRD N°003 B
SGA N°003 D SSI N°002 G
SCR N°004 F FSM N°001 I

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ,
SGA, PRD, PRS, ISP e LAB, di MLA IAF per gli schemi di
accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD
e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB

Massimiliano Rota

Lead Auditor

Zeno Beltrami

Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Allegato al Certificato No. / Enclosure to Certificate No. 26776-2008-OTH-ITA-SINCERT

- **La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende / Food Chain traceability involves: Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera / List of organisations in the food chain by category**

ALLEVAMENTI SUINICOLI / Pig Farmers: 19
MACELLO / Slaughterhouse: 01
STABILIMENTO PRODUTTIVO / Production site: 01
DISOSSO / Deboning Site: 01

“L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV Italia” / “The list of organisations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV Italia”.

- **Elementi del sistema / Traceability-related elements**
Informazioni relative alle pratiche di allevamento, al processo di macellazione ed alla produzione, stagionatura, disossatura e stoccaggio refrigerato (solo per prosciutti disossati) di prosciutti crudi / Informations related to breeding, slaughtering and raw ham production, seasoning, deboning and cold storage (only for deboned parma ham)
- **Obiettivi / Objectives:**
Garantire la corretta identificazione del prodotto finito correlata all'origine delle cosce; Garantire precisione e rapidità in caso di ritiro/riciamo del prodotto; Disporre di un sistema di rintracciabilità aziendale efficace / Ensure proper identification of product related to the thigh; Ensure accuracy and speed in case of withdrawal / recall of the product, have an efficacious traceability system
- **Processi coinvolti / Processes involved:**
Allevamento, macellazione (incluso trasporto), lavorazione stagionatura, disosso di cosce suine / Animal breeding, slaughtering (transport included), processing, seasoning deboning of pig thigh
- **Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità / Traceable product/ingredient**
Coscia suina, sale; sugna (coadiuvante tecnologico) / Pig thigh, salt, suet (technological coadjuvant)
- **Unità minima rintracciabile / Minimum traceable unit**
Prosciutto crudo di Parma intero con osso / Whole raw Parma Ham with bone, Prosciutto di Parma disossato / Whole raw Parma Ham deboned, Prosciutto di Parma mattonella / Parma ham Matonela
Pelatello / Parma Ham pelatello
Data Prima Emissione

First Issue Date

2008-05-07

Luogo e data
Place and date

Agrate Brianza, (MB) 2012-06-12

Data di scadenza

Expiry date

2014-05-05

per l'Organismo di Certificazione
for the Accredited Unit

Det Norske Veritas Italia S.r.l



SGQ N°003 A PRD N°003 B
SGA N°003 D SSI N°002 G
SCR N°004 F FSM N°001 I

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP e LAB, di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB

Massimiliano Rota
Lead Auditor

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.