

PRODUCT CERTIFICATE

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

Data prima emissione/Initial date:
02 febbraio 2020

Validità/Valid:
21 maggio 2024– 20 maggio 2027

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 Provinciale per Langhirano, 29, Località Giarreto - 43013 Langhirano (PR) - Italy

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

Specificazione Tecnica di Prodotto per “Prosciutto crudo nazionale stagionato ”(STP-001 rev. 3) /
Technical Specification for Product which “Italian seasoned raw ham”
(STP-001 rev. 3)

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 :

- Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the products shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.*
- 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)*
- 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), 11 marzo 2024

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



Claudia Baroncini
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)**